**Тестовый сценарий №1. Убедиться, что яйцо варенное.**   
Шаги:   
1. Кладем яйцо в кастрюлю, наполовину наполненную водой, ставим на плиту.  
2. Доводим до кипения, ждем 10 минут.  
3. Достаем яйцо.  
ОР: яйцо вращается, если его раскрутить как юлу.  
ФР: яйцо не крутится.  
  
**Тестовый сценарий №2. Убедиться, что яйцо не сохраняет свою форму, если его кипятить в течение часа.**Шаги:  
1. Кладем яйцо в кастрюлю, наполовину наполненную водой, ставим на плиту.  
2. Доводим до кипения, ждем 60 минут.  
ОР: яйцо вытекло в кастрюлю.   
ФР: яйцо сохранило свою природную форму, не растеклось.

**Тестовый сценарий №3. Убедиться, что скорлупа у яйца при замораживании сохраняет целостность.**Шаги:  
1. Кладем яйцо в морозильную камеру.  
2. Ждем 12 часов.  
ОР: видимых изменений нет, целая скорлупа.   
ФР: яйцо треснуло.

**Тестовый сценарий №4. Убедиться, что сырое яйцо жидкое.**Шаги:  
1. Разбиваем яйцо.  
ОР: при нарушении целостности скорлупы яйцо выливается.  
ФР: при нарушении целостности скорлупы содержимое остается внутри.  
  
**Тестовый сценарий №5. Убедиться, что яйцо свежее.**Шаги:  
1. Кладем яйцо в емкость.  
2. Заливаем в емкость с яйцом жидкость (вода).  
ОР: яйцо легло на дно.  
ФР: яйцо всплыло.

**Тестовый сценарий №6. Убедиться, что в яйце есть желток.**Шаги:   
1. Разбиваем яйцо;  
2. Помещаем содержимое в емкость.  
ОР: в содержимом яйца есть желтый круг.  
ФР: содержимое яйца однородное, без цветовых различий.

**Тестовый сценарий №7. Убедиться, что яйцо при падении разобъется.**Шаги:  
1. Берем яйцо.  
2. Бросаем яйцо с расстояния вытянутой руки.  
ОР: яйцо разбилось.  
ФР: яйцо сохранило свою природную форму.

**Тестовый сценарий №8. Убедиться, что яйцо взрывается в микроволновой печи.**Шаги:  
1. Кладем сырое яйцо в микроволновую печь.  
2. Включаем микроволновую печь.  
3. Ждем от 3 до 5 минут.  
ОР: яйцо взорвалось.  
ФР: яйцо сохранило свою природную форму.  
  
**Тестовый сценарий №9. Убедиться, что при взаимодействии с красителями яйцо окрашивается.**Шаги:  
1. Разводим пищевой краситель в воде.  
2. Окунаем яйцо в емкость с красителем, ждем одну минуту.  
3. Достам яйцо.  
ОР: скорлупа окрашена.  
ФР: цвет у скорлупы не изменился.

**Тестовый сценарий №10. Убедиться, что белок из яйца взбивается в пену.**Шаги:  
1. Разбиваем яйцо.  
2. Отделяем белок от желтка.  
3. Взбиваем белок.  
ОР: при взбивании образуется пена, жидкость густеет.  
ФР: при взбивании белок не видоизменяется.

**Тестовый сценарий №11. Убедиться, что скорлупа у яйца растворяется в уксусе.**Шаги:  
1. Помещаем яйцо в емкость с уксусом на 12 часов.  
2. По истечении времени достаем яйцо.  
ОР: содержимое яйца остается в пленке, скорлупы нет.  
ФР: скорлупа не раствоилась.

**Тестовый сценарий №12. Убедиться, что зубная паста защищает скорлупу яйца от уксусного воздействия.**Шаги:  
1. Полностью все яйцо намазываем зубной пастой.  
2. Помещаем яйцо в емкость с уксусом.  
3. Ждем 12 часов.  
ОР: Под слоем пасты осталась скорлупа.  
ФР: скорлупа растворилась.

**Тестовый сценарий №13. Убедиться, что яйцо имеет гладкую поверхность.**Шаги:  
1. Берем яйцо, проводим пальцем по скорлупе.  
ОР: поверхность гладкая, без ощутимых неровностей.  
ФР: поверхность шершавая, имеются неровности, которые чувствуются на ощупь.

**Тестовый сценарий №14. Убедиться, что яйцо скатывается на наклонных поверхностях.**Шаги:  
1. Берем яйцо, размещаем на наклонной поверхности.  
2. Отпускаем яйцо.  
ОР: яйцо скатывается с поверхности.  
ФР: яйцо остается на месте.

**Тестовый сценарий №15. Убедиться, что яйцо можно разделить на части.**Шаги:  
1. Разбиваем яйцо.  
ОР: яйцо делится на части: скорлупа, желток, белок.  
ФР: белок не отделяется от желтка.