

README: Во всех тестах подразумевается, что мы тестируем протухшее яйцо.

#	Краткое описание	Шаги	Ожидаемый результат	Текущий результат	Категория
#	Summary	Steps	Expected Result	Actual Results	Category
1.	Определение свежести яйца после варки	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Сварить яйцо✓ Попробовать очистить яйцо	Яйцо плохо чистится	Яйцо чистится хорошо	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
2.	Погружение яйца в воду	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Положить в воду	Яйцо утонуло	Яйцо всплыло на поверхность	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
3.	Проверка белка и желтка	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Разбить яйцо в емкость✓ Проверить консистенцию белка и желтка	Желток выпуклый, белок вязкий и плотно собран вокруг желтка	желток плоский, а белок жидкий	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
4.	Проверка внешнего вида скорлупы	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Ощупать руками поверхность яйца	Поверхность матовая	Поверхность глянцевая	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
5.	Проверка внешнего вида скорлупы	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Ощупать руками поверхность яйца	Поверхность шершавая	Поверхность гладкая	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
6.	Проверка свежести яйца по запаху	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Понюхать	Нет посторонних запахов	Присутствуют посторонние запахи	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
7.	Проверка свежести яйца по запаху	<ul style="list-style-type: none">✓ Взять яйцо из упаковки✓ Разбить	Нет посторонних запахов	Присутствуют посторонние запахи	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.

8.	Проверка свежести яйца по консистенции белка	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Разбить на плоскую поверхность 	Белок не растекается по поверхности	Белок растекается по поверхности	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
9.	Проверка свежести яйца по консистенции белка	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Разбить на плоскую поверхность 	Белок слоистый, верхняя часть менее плотная, чем нижняя	Белок однородный	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
10.	Проверка свежести яйца по консистенции желтка	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Разбить в чашку 	Белок и желток находятся отдельно	Белок и желток перемешались	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
11.	Проверка свежести яйца при помощи измерения температуры	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Помыть в воде комнатной температуры ✓ Вытереть насухо ✓ Измерить температуру 	тупой конец более теплый, чем острый	Оба конца одинаковой температуры	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
12.	Проверка свежести яйца при помощи тряски	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Потрясти ✓ Прислушаться к возникающим звукам 	Не слышно посторонних звуков	Слышны посторонние звуки: всплески, хлюпанье	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
13.	Проверка свежести яйца ультрафиолетовой лампой	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Поднести ко свету ультрафиолетовой лампы 	Яйцо внутри ярко-красное	Цвет яйца отличается от ярко-красного, внутри есть темные пятна	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
14.	Проверка срока годности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Найти срок годности на упаковке или на яйце ✓ Сравнить дату, до которой продукт годен 	Срок годности больше текущей даты	Срок годности меньше текущей даты	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
15.	Проверка твердости скорлупы	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Надвить пальцем на скорлупу 	Скорлупа твердая	Скорлупа мягкая	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.

16.	Проверка целостности поверхности яйца	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Осмотреть на наличие трещин, нарушение целостности скорлупы 	Трещин не обнаружено	Обнаружены трещины	Критическая. Яйцо с большой долей вероятности несвежее, при употреблении в пищу возможно отравление.
17.	Проверка, вареное яйцо или сырое	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Взять яйцо из упаковки ✓ Покрутить вокруг собственной оси 	Яйцо сделало менее 3 оборотов и остановилось	Яйцо продолжило быстро крутиться после 3 оборотов	Незначительная. Нужно взять другое яйцо.