**Title 1:** Проверка срока годности яйца

1. Взять коробку с яйцами
2. Проверить срок годности

**Actual result** яйцо не свежее

**Expected result** яйцо не свежее, если срок годности истек

**Title 2:** Тестирование яйца на предмет свежести

1. Взять яйцо
2. Опустить яйцо в воду

**Actual result** яйцо не свежее

**Expected result** яйцо свежее, если оно осталось на дне

**Title 3:** Тестирование белка на качество

1. Взять яйцо
2. Разбить об сковороду
3. Проверить белок

**Actual result** белок не вязкий

**Expected result** белок должен быть вязким

**Title 4:** Проверка на яйца на то, чтобы в нем не было зародыша

1. Взять яйцо
2. Разбить яйцо
3. Проверить консистенцию яйца

**Actual result** Есть красные вкрапления

**Expected result** Не должно быть красных вкраплений

**Title 5:** Проверка поверхности яйца

1. Взять яйцо
2. Осмотреть яйцо

**Actual result** Поверхность глянцевая

**Expected result** Поверхность должна быть матовая

**Title 6:** Проверка цвета яйца

1. Взять коробку с яйцами
2. Сравнить все цвета яиц

**Actual result** Не все яйца одинакового цвета

**Expected result** Все яйца должны быть одного цвета

**Title 7:** Сравнение температуры разных сторон яиц

1. Взять яйцо
2. Сравнить температуру тупого конца яйца с острым концом

**Actual result** Тупой конец яйца теплее, чем острый

**Expected result** Тупой конец у яйца, он должен быть теплее, чем острый

**Title 8:** Проверка яйца ультрафиолетовым светом

1. Взять яйцо
2. Поднести к источнику ультрафиолетового света

**Actual result** Яйцо ярко-красное

**Expected result** Если яйцо ярко-красное, то свежее

**Title 9:** Проверка желтка на растекаемость

1. Взять яйцо
2. Разбить яйцо в сковороду

**Actual result** Желток не растекается

**Expected result** Желток должен быть определенной формы

**Title 10:** Проверка сваренного яйца

1. Взять яйцо
2. Сварить яйцо
3. Разбить и проверить внутреннее содержание

**Actual result** Яйцо «В мешочек»

**Expected result** Должно быть яйцо «Вкрутую»

**Title 11:** Проверить хорошо ли чистится яйцо

1. Взять яйцо
2. Сварить яйцо
3. Очистить от скорлупы

**Actual result** Скорлупа легко очистилась

**Expected result** Скорлупа должна плохо очищаться, если яйцо свежее

**Title 12:** Проверить есть ли посторонние запахи у скорлупы

1. Взять яйцо
2. Понюхать яйцо

**Actual result** Скорлупа пахнет неприятно

**Expected result** Скорлупа должна пахнуть известью

**Title 13:** Сварить яйцо

1. Взять яйца из коробки
2. Налить в кастрюлю воды
3. Поставить на плиту кастрюлю
4. Положить в кастрюлю яйца
5. Варить 10 минут
6. Достать яйца и остудить

**Actual result** Белок и желток упругие

**Expected result** Яйца должны иметь четкую форму

**Title 14:** Осмотр скорлупы

1. Взять яйца из коробки
2. Проверить поверхность яйца

**Actual result** Скорлупа гладкая

**Expected result** Скорлупа должна быть пористая

**Title 15:** Проверить яйцо на наличие двух желтков

1. Взять яйцо
2. Разбить яйцо

**Actual result** В яйце 2 желтка

**Expected result** В яйце должен быть один желток