

Тест кейсы

Заголовок тест-кейса №001	
Соответствие яйца с маркировкой С3 сорту 3	
Предусловие	
-	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо на весы	-
Вес яйца в границах от 35 до 45 грамм	Яйцо соответствует сорту 3
Результат тестирования: -	

Заголовок тест-кейса №002	
Соответствие яйца с маркировкой С2 сорту 2	
Предусловие	
-	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо на весы	-
Вес яйца в границах от 45 до 54 грамм	Яйцо соответствует сорту 2
Результат тестирования: -	

Заголовок тест-кейса №003	
Соответствие яйца с маркировкой С1 сорту 1	
Предусловие	
-	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо на весы	-
Вес яйца в границах от 55 до 65 грамм	Яйцо соответствует сорту 1

Результат тестирования:	-
-------------------------	---

Заголовок тест-кейса №004	
Соответствие яйца с маркировкой О, отборному сорту	
Предусловие	
-	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо на весы	-
Вес яйца в границах от 65 до 75 грамм	Яйцо соответствует отборному сорту
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №005	
Соответствие яйца с маркировкой В, высшему сорту	
Предусловие	
-	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо на весы	-
Вес яйца более 75 грамм	Яйцо соответствует высшему сорту
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №006	
Целостность скорлупы	
Предусловие	
Осмотреть яйцо на наличие дефектов: трещины, отсутствующие части скорлупы.	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Взять яйцо в руки	-
Осуществить визуальный осмотр	На скорлупе отсутствуют дефекты

Результат тестирования:	-
-------------------------	---

Заголовок тест-кейса №007	
Возможность вскрыть яйцо	
Предусловие	
Производить тест над тарелкой	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Взять яйцо в руки	-
Нанести легкий удар режущей стороной ножа поперек яйца	Образовалась трещина
Отделить 2 части скорлупы вдоль образовавшейся трещины	
Содержимое яйца выпало в тарелку	Яйцо вскрыто
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №008	
Наличие белка в яйце	
Предусловие	
Вскрыть яйцо (проделать шаги описанные в тест кейсе №7)	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Произвести визуальный осмотр содержимого на тарелке на наличие белка	Белок есть
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №009	
Наличие желтка в яйце	
Предусловие	
Вскрыть яйцо (проделать шаги описанные в тест кейсе №7)	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Произвести визуальный осмотр содержимого на тарелке на наличие желтка	Желток есть
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №010	
Варение яйца в воде при температуре 100 градусов по цельсию в течении 15 минут	
Предусловие	
Налить воду в кастрюлю, поместить кастрюлю на горячую плиту, довести до кипения	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо в кипящую воду на 15 минут	-
Слить воду из кастрюли	
Налить холодную воду в кастрюлю	
Подождать 5 минут пока яйцо остынет	
Взять яйцо в руки	
Сделать трещину в скорлупе путем нанесения легких ударов ножом	
Очистить яйцо от скорлупы	
Разрезать яйцо на 2 части по середине	
Произвести визуальный осмотр желтка и белка	Желток и белок сменили жидкую форму на мягкую, яйцо готово к потреблению в пищу
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №011	
Жарка яйца на сковороде в течении 5 минут	
Предусловие	
Поместить сковороду на горячую плиту, разогреть в течении 3 минут	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Сделать трещину в скорлупе поперек, путем нанесения легких ударов ножом	Скорлупа треснула
Отделить над сковородой 2 части скорлупы	Содержимое яйца выпало в сковороду
Жарить яйцо на сковороде в течении 5 минут	
Убрать сковороду с плиты	

Произвести визуальный осмотр	Желток и белок сменили жидкую форму на мягкую, яйцо готово к потреблению в пищу
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №012	
Приготовление яйца в микроволновой печи в течении 5 минут	
Предусловие	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Сделать трещину в скорлупе поперек, путем нанесения легких ударов ножом	Скорлупа треснула
Отделить над тарелкой 2 части скорлупы	Содержимое яйца выпало в тарелку
Поместить тарелку с яйцом в микроволновую печь	
Включить микроволновую печь на 5 минут в режиме 700 ватт	
Извлечь тарелку с яйцом из микроволновой печи	
Произвести визуальный осмотр	Желток и белок сменили жидкую форму на мягкую, яйцо готово к потреблению в пищу
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №013	
Соответствие срока годности при условии хранения при температуре 20 градусов по цельсию	
Предусловие	
Температура в лаборатории 20 градусов по цельсию	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Оставить яйцо в лаборатории на 25 дней	
Поместить яйцо в стакан с водой	Яйцо не всплыло, срок годности соответствует
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №014

Соответствие срока годности при условии хранения при температуре 0 градусов по цельсию	
Предусловие	
Выставить в холодильнике температуру 0 градусов по цельсию	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Поместить яйцо в холодильник на 90 дней	
Поместить яйцо в стакан с водой	Яйцо не всплыло, срок годности соответствует
Результат тестирования:	-

Заголовок тест-кейса №015	
Соответствие цвету(в России поставляются яйца белого и коричневого цветов)	
Предусловие	
ШАГ	ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
Взять яйцо в руки	
Произвести визуальный осмотр	Цвет яйца либо белый, либо коричневый, соответствует Российскому стандарту
Результат тестирования:	-