

Тест план

Introduction

Проведение тестирования готового к продаже куриного яйца с целью подтверждения соответствия заявленным требованиям.

Куриное яйцо представляет собой продукт питания ассиметрично-овальной формы, сверху покрытый скорлупой, под которой внутри находится белок и желток. Получают этот продукт от различных пород домашних кур вследствие их репродуктивной способности.

Scope of work

Что будет протестировано: внешний вид продукта

- на отсутствие повреждений
- на соответствие цвета
- сорту
- свежести

воздействие высоких и низких температур

срок годности при хранении в различных температурных режимах

Что не будет протестировано: воздействие

пониженного/повышенного атмосферного давления

Quality and acceptance criteria

Категория распределения по сортам:

Высшая категория – вес единицы от 75,0 грамм, крупные. Гиганты среди себе подобных. Обозначение — «В».

Отборные весят 65 – 75г. Немного мельче продукта высшей категории. Обозначение – «О».

Первая – весят от 55 грамм до 65 гр., среднего размера. Обозначаются – «С1».

Вторая. Вес колеблется 45 -54 гр., маркированы – «С2».

Третья категория. Небольшие яички от 35 до 45 гр., штампуют – «С3».

Условия хранения:

При температуре от 0 до 2 градусов по цельсию 90 суток

При температуре от 3 до 20 градусов по цельсию 25 суток

В случае порчи яйца при помещении в стакан с водой оно всплывает

В России поставляются яйца коричневого и белого цветов.

Все тест кейсы должны быть успешно пройдены.

Результаты тестирования должны быть занесены в систему управления проектом

Risk Assessment

Risk	Probability	Impact	Actions
Проблемы в своевременной поставке необходимого количества куриных яиц	L	H	Иметь необходимое количество запаса до следующей поставки
Порча продукта при затягивании сроков тестирования	L	M	Установить правильный режим хранения
Обесточивание лаборатории из-за удаленности от городской черты	L	H	Установить систему бесперебойного питания

Legend:

VH – Very High;

H – High;

M – Medium;

L – Low

Test hardware/ tools

- Сковорода

- Вода

- Кастрюля

- Плита
- Весы
- Стакан
- Нож
- Микроволновая печь
- Тарелки
- Мусорный контейнер
- Холодильник

Test strategy

Тестирование куриного яйца будет происходить по стратегии white box, тестировщикам известны основные характеристики продукта, включая его состав.

Test levels

1. Smoke test - проводится для быстрой оценки готовности продукта к дальнейшим более глубоким и тщательным испытаниям.

Он включает в себя тестирование внешнего вида продукта, целостности продукта.

В случае выявленных недостатков, группа тестирования уведомляет разработчиков и приостанавливает тестирование до тех пор, пока не поступит новая партия продукта.

2. Critical path test - будет выполнен после прохождения smoke теста. Цель теста – выявить свежесть продукта, которая наиболее важна для покупателя.

