

1. Introduction

На кухне ресторана имеются куриные яйца, которые необходимо приготовить в пищу. Директор ресторана ставит задачу перед тестировщиком провести тесты яиц на гастрономические свойства с целью выявления оптимальных способов приготовления с использованием инструментов, которые находятся на кухне, для использования яйца в других блюдах и подачи продукта посетителям ресторана.

2. Scope of work

- удобство в приготовлении;
- время приготовления;
- вид готового продукта.

3. Quality and Acceptance Criteria

Продукт должен иметь презентабельный вид и подаваться в оптимальные сроки.

4. Critical Success Factors

- доступ к инструментам кухни

5. Risk Assessment

Риск	Меры
Яйцо может оказаться просроченным;	Наличие запасного яйца, которое будет при необходимости предоставляться
Поломанные инструменты на кухне;	Замена инструментов
Неопытный тестировщик не сможет приготовить яйцо	Замена тестировщика

6. Resources

- один тестировщик
- инструменты на кухне (индукционная плита, скорода, ложка, кастрюля, вода, тарелка, вода)

7. Testing Schedule

Дата начала теста: 10.04.2021г. 09:00

Дата окончания теста: 10.04.2021г. 17:00

Test Cases

1. Варка яйца в кастрюле в течение 5 минут

Шаг	Ожидаемый результат
Положить сырое яйцо в кастрюлю с водой	Яйцо не деформировалось
Нагреть воду в кастрюле до температуры кипения, оставить яйцо в кастрюле на 5 минут	Яйцо совершает колебательные движения
Вытащить яйцо, открыть скорлупу	Белок яйца приобрел белый цвет, желток приобрел густое состояние, яйцо имеет небольшую плотность

2. Варка яйца в кастрюле в течение 10 минут

Шаг	Ожидаемый результат
Положить сырое яйцо в кастрюлю с водой	Яйцо не деформировалось
Нагреть воду в кастрюле до температуры кипения, оставить яйцо в кастрюле на 10 минут	Яйцо совершает колебательные движения
Вытащить яйцо, открыть скорлупу	Белок яйца приобрел белый цвет, желток приобрел твердое состояние, яйцо стало плотным

3. Приготовление разбитого яйца на сковороде

Шаг	Ожидаемый результат
Налить подсолнечное масло на сковороду, разогреть сковороду индукционной плите	Над сковородой выделяется ощутимое тепло
Разбить скорлупу яйца, вылив содержимое на сковороду	Белок приобрел белый цвет, желток остался в жидком состоянии
Жарить яйцо в течение 3 минут	Белок приобрел более плотное состояние, желток остался в жидком состоянии

4. Приготовление омлета

Шаг	Ожидаемый результат
Разбить скорлупу яйца, вылив содержимое на тарелку	Белок находится в жидком состоянии, желток не потерял свою округлую форму
Размешать разбитое яйцо ложкой	Яичная смесь приняла полностью желтый оттенок
Влить в яичную смесь 100 мл. молока	Яичная смесь приняла более белый оттенок
Вылить яичную смесь на разогретую сковороду	Яичная смесь растеклась по периметру сковороды
Жарить яйцо в сковороде в течение 7 минут на небольшом огне	Яичная смесь приобрела густое плотное состояние