Объект тестирования: Яйцо курицы.

Стратегия тестирования: Функциональное, нефункциональное.

Тест кейсы:

1. Проверка свежести сырого яйца при помощи погружения в воду.

Для этого понадобится ёмкость с водой.

Шаг 1. Налить в ёмкость холодную воду.

Шаг 2. Поместить сырое яйцо в воду.

Ожидаемый результат:

Свежее яйцо лежит на дне.

Достаточно свежее яйцо (может быть использовано для горячих блюд) приподнимаются тупым углом кверху.

Несвежее яйцо всплывает на поверхность.

1. Проверка свежести сырого яйца при помощи встряхивания.

Шаг 1. Поднести яйцо к уху.

Шаг 2. Потрясти яйцо.

Ожидаемый результат:

Свежее яйцо не издаёт посторонних звуков при встряхивании.

Несвежее яйцо при встряхивании издаёт хлюпающий звук.

1. Проверка свежести сырого яйца при помощи овоскопа.

Для этого понадобится овоскоп и яйцо.

Шаг 1. Включить свет.

Шаг 2. Поместить яйцо в овоскоп.

Ожидаемый результат:

Свежее и пригодное для употребления в пищу яйцо имеет скорлупу без трещин (проявляются в виде ярких полос при просвечивании), неподвижное темное пятно воздушной камеры у тупого конца, практически прозрачное содержимое с желтком, не касающимся стенок.

Если на просвет видно трещины, неясные вкрапления или красноватый оттенок в жидком содержимом, «присохший» к скорлупе темный желток или аномально расположенную воздушную камеру – такой продукт употреблять уже не рекомендуется.

1. Проверка свежести сырого яйца при помощи анализа запаха и цвета.

Для этого потребуется тарелка.

Шаг 1. Понюхать яйцо.

Шаг 2. Разбить яйцо и вылить содержимое на тарелку.

Шаг 3. Произвести визуальный осмотр содержимого.

Ожидаемый результат:

У свежего яйца выраженный запах у скорлупы и содержимого должен отсутствовать, допустим запах извести; у свежего яйца желток имеет выпуклую форму, а белок – желеобразную консистенцию с более жидким верхним слоем.

У несвежего продукта желток плоский или быстро растекающийся по поверхности, а слои белка неразличимы; если от сырого продукта исходит ощутимый аромат (не обязательно отвратительный) – это признак нарушения в химическом составе, от его употребления стоит отказаться.

1. Проверка яйца на предмет того, варёное оно или нет.

Потребуется яйцо и ровная гладкая поверхность.

Шаг 1. Положить яйцо на ровную гладкую поверхность.

Шаг 2. Раскрутить яйцо.

Ожидаемый результат:

Сырые и свежие яйца раскачиваются при вращении и быстро замедляются.

Вареные яйца крутятся плавно и долго.

1. Проверка яйца на соответствие заявленной категории по весу.

Для проверки потребуются высокоточные кухонные весы, магазинное яйцо с маркировкой.

Шаг 1. Включить весы.

Шаг 2. Положить яйцо на весы.

Шаг 3. Сравнить результат взвешивания с нанесенной маркировкой.

Ожидаемый результат:

* «В» — высшая категория, самые крупные яйца весом более 75 грамм;
* «О» — отборные, вес которых от 65 до 74,9 г;
* «1» — первая категория, вес одного яйца должен быть от 55 до 64,5 г;
* «2» — вторая категория, вес — от 45 до 54,9 г;
* «3» — третья категория, вес — от 35 до 44,9 г.

1. Проверка варёного яйца на свежесть.

Шаг 1. Очистить варёное яйцо.

Ожидаемый результат:

Варёные свежие яйца чистятся хуже, чем старые.

От несвежего яйца скорлупа отстаёт легко.

1. Проверка совместимости яйца со стандартным отделением-яйцедержателем бытового холодильника.

Для проверки потребуется холодильник со встроенной полкой для хранения яиц, либо специальная подставка, которая входит в комплект и яйцо.

Шаг 1. Поместить яйцо в ячейку на полке/подставке.

Ожидаемый результат: Яйцо должно надежно закрепиться в вертикальном положении. Не допускается опрокидывание яйца.

1. Проверка яйца на пригодность к приготовлению в пищу путем жарки.

Для проверки понадобится плита, сковорода, яйцо.

Шаг 1. Включить плиту.

Шаг 2. Нагреть сковороду.

Шаг 3. Разбить яйцо и вылить содержимое на сковороду.

Шаг 4. Жарить яйцо 5 минут.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно прожарено и готово к употреблению.

1. Проверка яйца на пригодность к приготовлению в пищу путем варки.

Для проверки понадобится плита, кастрюля, яйцо, вода.

Шаг 1. Включить плиту.

Шаг 2. Налить воду в кастрюлю.

Шаг 3. Довести воду до кипения.

Шаг 4. Варить яйцо 10 минут.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно сварено и готово к употреблению.

1. Проверка нестандартного способа жарки яйца на костре.

Для этого потребуется костер (дрова, зажигалка, спички), сковорода, яйцо.

Шаг 1. Развести костёр.

Шаг 2. Дождаться средней интенсивности тления углей костра.

Шаг 3. Разбить яйцо и вылить содержимое на сковороду.

Шаг 4. Жарить яйцо 2 минуты.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно прожарено и готово к употреблению, для чего потребовалось меньше времени по сравнению с жаркой на сковороде.

1. Проверка нестандартного способа жарки яйца на утюге с дырочками.

Для этого потребуется утюг с дырочками, яйцо, фольга.

Шаг 1. Сформировать из фольги форму-чашу.

Шаг 2. Включить утюг в сеть.

Шаг 3. Нагреть утюг при среднем режиме нагрева и перевернуть его.

Шаг 4. Разбить яйцо и вылить его в чашу из фольги.

Шаг 5. Жарить яйцо 2-5 минут.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно прожарено и готово к употреблению в условиях отсутствия сковороды и плиты.

1. Проверка нестандартного способа жарки яйца на утюге с без дырочек.

Для этого потребуется утюг без дырочек, яйцо.

Шаг 1. Включить утюг в сеть.

Шаг 2. Нагреть утюг при среднем режиме нагрева и перевернуть его.

Шаг 3. Разбить яйцо и вылить его на утюг.

Шаг 5. Жарить яйцо 2 минуты.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно прожарено и готово к употреблению.

1. Проверка нестандартного способа варки яйца в электрическом чайнике.

Для этого потребуется электрический чайник, яйцо, вода.

Шаг 1. Положить яйцо на дно пустого чайника.

Шаг 2. Налить воду так, чтобы яйцо было покрыто водой.

Шаг 3. Включаем чайник, ждем автоматического отключения.

Шаг 4. Оставляем яйцо в выключенном чайнике с горячей водой.

Шаг 5. Достаём яйцо.

Ожидаемый результат:

Яйцо равномерно сварено и готово к употреблению.

1. Проверка, может ли яйцо являться аллергеном.

Для этого потребуется доброволец с подтверждённой аллергией на яйца. Если этого недостаточно, даём съесть добровольцу жареное или варёное яйцо.

Шаг 1. Ищем добровольца.

Шаг 2. Готовим яйцо.

Шаг 3. Даём добровольцу съесть яйцо.

Ожидаемый результат:

Наблюдаем признаки аллергии у добровольца:

* Кожные высыпания – самая распространенная аллергическая реакция на яйца;
* Заложенность носа, насморк и чихание (аллергический ринит);
* Пищеварительные симптомы: судороги, тошнота, рвота;
* Признаки астмы: кашель, одышка, чувство стесненности в груди.