**Как можно протестировать яйцо**? Составить тестовые сценарии (15 и более) = **10p.**

1.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо свежее | |
| **PRECONDITIONS:**  В прозрачную емкость (стакан), в которую легко поместится тестируемое яйцо, налить прохладной воды. | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. опустить яйцо в емкость с водой  2. оценить местоположение яйца в стакане (на дне, посередине, сверху) | Яйцо лежит на дне стакана |

2.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо свежее | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо в руку  2. Поднести к уху  3. Потрясти яйцо | Трясется без звука |

3.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо вареное | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Положить яйцо на стол  2. Крутнуть яйцо рукой | Яйцо быстро крутится |

4.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо сварено "в крутую" | |
| **PRECONDITIONS:**  Варить яйцо в кипятке в течение 10 минут | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Вынуть яйцо из варочной емкости  2. Положить на стол  3. Крутнуть яйцо рукой | Яйцо крутится |

5.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо сырое | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо в руку  2. Уронить на пол | Яйцо разбилось и вытекло |

6.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо не круглое | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо в руку  2. Опуститься к полу  3. Катнуть от себя (как мяч) по прямой траектории | Яйцо при движении меняет траекторию |

7.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо с трещиной | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Положить яйцо в кастрюлю с водой  2. Поставить на нагревающуюся конфорку на плите  3. Оценить происходящее в кастрюле в течение 3-5 минут | Появились пузырьки в месте предполагаемой трещины |

8.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо хрупкое / легко ломается | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо в руку.  2. Сжать яйцо в ладони, особо надавливая одним из пальцев | Яйцо треснуло / сломалось |

9.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо состоит из белка и желтка | |
| **PRECONDITIONS:**  Варить яйцо в кипятке в течение 10 минут. Достать. Остудить. | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Очистить яйцо от скорлупы  2. Разрезать ножом пополам | В месте среза - в центре окружность одного цвета, по периферии окружность другого цвета |

10.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо на твердой ровной поверхности лежит на боку | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо  2. Поставить на тупой конец  3. Взять яйцо  4. Поставить на острый конец | Яйцо падает на бок |

11.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо, брошенное в стену с ускорением - разобьется | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо  2. Бросить яйцо с ускорением в стену | Яйцо разбилось |

12.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** из яйца вылупляется цыпленок | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. под живую курицу-наседку поместить яйцо  2. наблюдать в течение 25-ти дней | Вылупился цыпленок |

13.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо, брошенное с ускорением в потолок - разобьется и стечет вниз | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо в руку  2. Подбросить с ускорением вверх в потолок  3. Наблюдать в течение 10 минут | Разбитое яйцо на полу |

14.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо - куриное | |
| **PRECONDITIONS:**  Взять из базы знаний набор образцов яиц | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо.  2. Сравнить его с каждым объектом в наборе образцов | Яйцо совпадает с образцом куриного яйца |

15.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо при термической обработке - затвердевает | |
| **PRECONDITIONS:**  Поставить сковороду на нагревающуюся конфорку. | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Взять яйцо  2. Разбить скорлупу  3. Вылить жидкое содержимое из скорлупы на разогретую сковороду.  4. Накрыть крышкой.  5. Оценить результат через 3 минуты. | Яйцо не жидкое, имеет определенную форму. |

16.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо при термической обработке - затвердевает | |
| **PRECONDITIONS:**  Поставить кастрюлю с водой на нагревающуюся конфорку. | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Положить яйцо в кастрюлю.  2. Варить 10 минут.  3. Достать яйцо.  4. Бросить на пол. | Яйцо разбилось, но не вытекло. |

17.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо категории "диетическое" | |
| **PRECONDITIONS:** | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. Осмотреть всю поверхность яйца на наличие штампа | Найден штамп красного цвета |

18.

|  |  |
| --- | --- |
| **Created on:** 30.11.2016 Volodina Yana | |
| **IDEA:** яйцо "первой" категории | |
| **PRECONDITIONS:**  Взять точные весы для маленького веса | |
| **Steps:** | **Expected result:** |
| 1. взвесить яйцо на весах | Вес яйца в пределах 55 - 64,9 г |