

Завдання:

Придумайте об'єкт тестування. Це повинен буде будь-який об'єкт який складається мінімум з 5 частин. (годинник, скейт, велосипед, монітор і т.д.) Напишіть не менше 20 тест кейсів до цього об'єкту що зможуть оцінити його якість з точки зору продукту. Створіть pdf документ, де кратко опишіть ваш об'єкт та потім опишіть ваші тест кейси.

Об'єкт тестування: Кавомашина (автоматична)

Кавомашина — це електронний пристрій для приготування кавових напоїв (єспreso, американо, капучино тощо). Вона складається з таких основних частин:

1. Резервуар для води (знімний, об'ємом 1.5 літра).
2. Контейнер для кавових зерен (місткість до 250 г).
3. Жорновий кавомолка (з регулюванням помелу).
4. Панель управління (кнопки і дисплей).
5. Система подачі пари та молока (для капучино).
6. Знімний піддон (для крапель і залишків).

Тест кейси:

ТК-1: Перевірити, чи резервуар для води щільно вставляється в Кавомашину без протікань.

ТК-2: Визначити, чи машина працює при мінімальному рівні води (повідомлення про недостатню кількість).

ТК-3: Оцінити, чи машина припиняє роботу при порожньому резервуарі.

ТК-4: Перевірити, чи легко знімати резервуар і наповнювати його водою.

ТК-5: Перевірити, чи зберігає резервуар герметичність після багаторазового використання (понад 500 циклів).

ТК-6: Перевірити, чи контейнер для зерен щільно закривається (герметичність для збереження аромату).

ТК-7: Перевірити, чи можна засипати максимальну кількість кавових зерен (250 г).

ТК-8: Оцінити, чи контейнер захищає каву від зовнішньої вологи.

ТК-9: Перевірити, чи доступно регулювання ступеня помелу (мінімум 5 рівнів).

ТК-10: Оцінити, чи рівномірно працює кавомолка (однорідність помелу).

ТК-11: Перевірити, чи система автоматично зупиняє кавомолку при закінченні зерен.

ТК-12: Визначити, чи можна очистити жорновий механізм без розбору машини.

ТК-13: Перевірити, чи кнопки працюють без затримок і натискання фіксується одразу.

ТК-14: Оцінити читабельність дисплея при різному освітленні.

ТК-15: Перевірити, чи всі вибрані режими роботи відповідають зазначеним (еспресо, капучино).

ТК-16: Оцінити, чи панель видає повідомлення про помилки (відсутність води, зерен).

ТК-17: Перевірити, чи система подачі пари для капучино стабільно працює при мінімальному рівні молока.

ТК-18: Оцінити температуру молока після спінювання (60–70°C).

ТК-19: Перевірити, чи легко очищується система подачі молока.

ТК-20: Визначити, чи немає протікань при спінюванні молока.