



Was der Kunde erklärte



Was der Projektleiter verstand



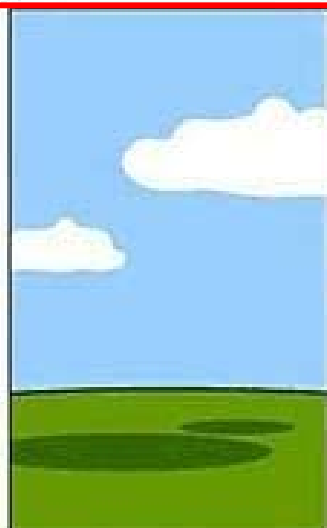
Was der Analytiker beschrieb



Was der Entwerfer plante



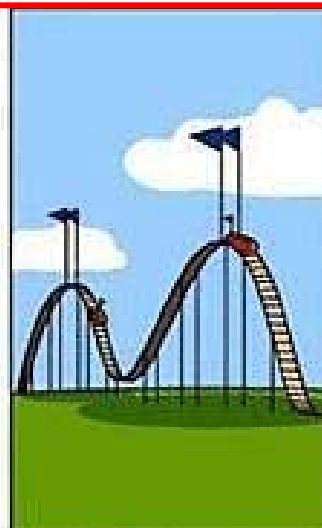
Was der Programmierer programmierte



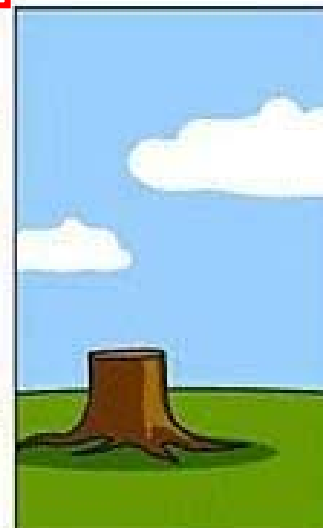
Wie das Projekt dokumentiert wurde



Was installiert wurde



Was dem Kunden in Rechnung gestellt wurde



Wie das SW-System gewartet wurde



Was der Kunde wirklich gebraucht hätte

Welche Vorgehensmodelle gibt es in der SW-Entwicklung?

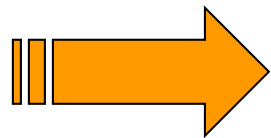
# Grundlegenden Bemerkungen

---

Wiederholung:

**Modell** → vereinfachte Darstellung → **Abbild** der Realität

**Vorgehensmodell** → Abbild von **Handlungsschritten**



Ziel eines Vorgehensmodelles ?

Modell Schneeflockentorte - Aspekt der Betrachtung = **Aussehen**



Quelle:

Dr. Oetker Backbuch

Seite 108/109

Mit freundlicher Genehmigung  
des Dr. Oetker Verlages KG  
Bielefeld

# Modell Schneeflockentorte : Aspekt der Betrachtung = **Zutaten, Herstellung und ihre Beziehungen zueinander**

Für den Teig  
 125 g weiche Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach  
 125g Zucker  
 1 Päckchen  
 Vanillin-Zucker  
 1 Prise Salz Unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist, nach und nach  
 4 Eigelb unterrühren  
 100 g Weizenmehl mit  
 1 gestrichenen Teelöffel  
 Backpulver Mischen, sieben, eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren  
 60 g Kokosraspel In einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, unterrühren  
 4 Eiweiß Steif schlagen, vorsichtig unterheben  
 Den Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen

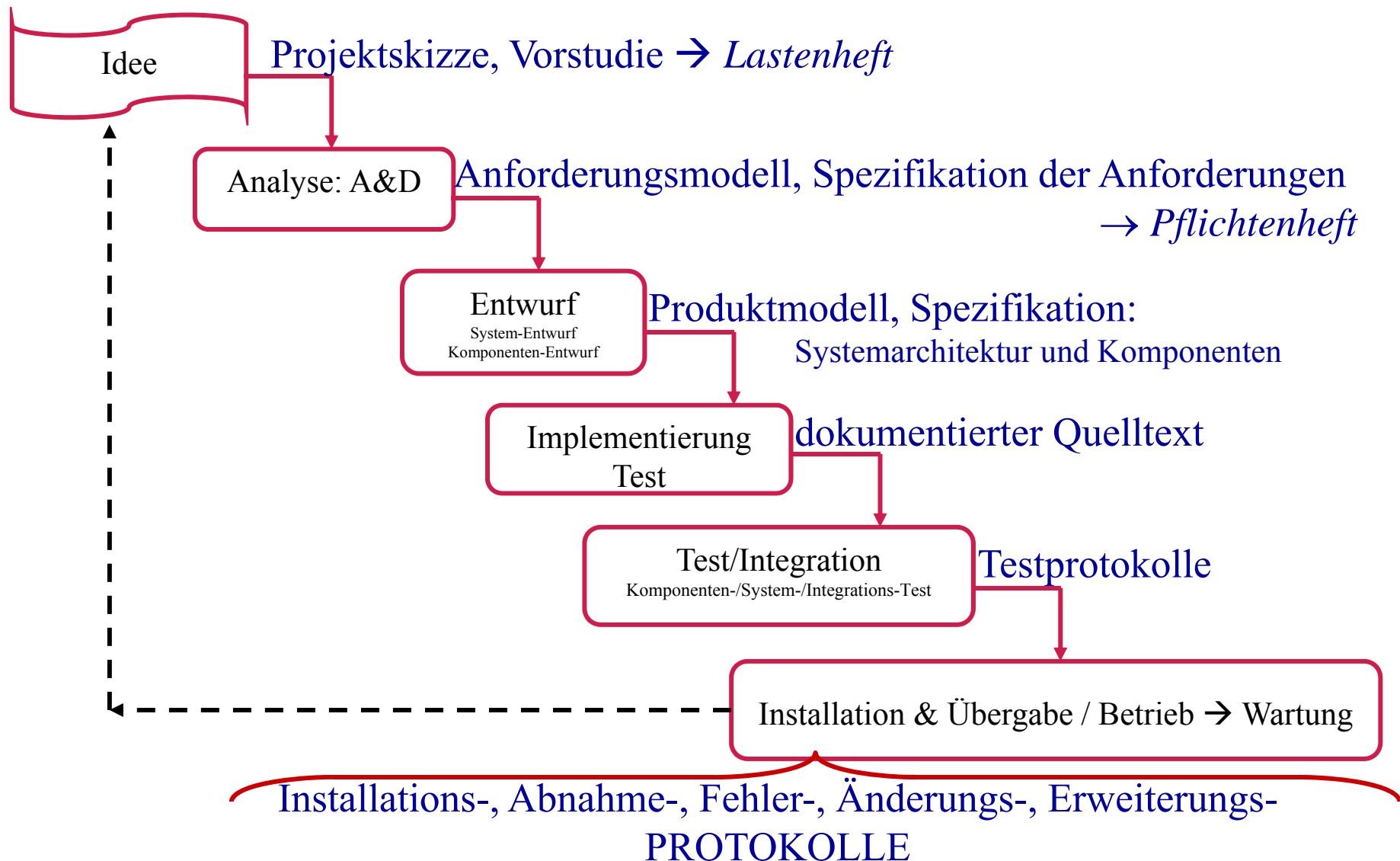
*Ober-/Unterhitze etwa 170 °C (vorgeheizt)*  
*Heißluft etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)*  
*Gas Stufe 3 ( nicht vorgeheizt)*  
*Backzeit etwa 30 Minuten*  
*den erkalteten Boden einmal durchschneiden*

Für die Füllung:  
 Den unteren Boden mit  
 3 Eßlöffel  
 Himbeerkonfitüre bestreichen  
 500 ml Schlagsahne ½ Minute schlagen  
 1 Päckchen  
 Vanillin-Zucker  
 2 Päckchen  
 Sahnesteif Mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, gut die Hälfte der Schlagsahne auf den unteren Tortenboden streichen, mit dem oberen Tortenboden bedecken, die Torte mit der restlichen Schlagsahne bestreichen, mit  
 50 g Kokosraspel bestreuen, kurz vor dem Servieren mit  
 Puderzucker bestäuben.



## Vorgehensmodell

# SW-Lebenszyklus



## SW-Lebenszyklus mit Rückkopplungen

