**Risikoanalyse**

Wahrscheinlichkeit des Eintretens: rot; sehr wahrscheinlich, orange; wahrscheinlich, grün; möglich aber unwahrscheinlich
Konsequenzen
mögliche Lösungen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Probleme | Konsequenzen | Problembehebung |
| Draht schneidet nur sehr weiche Kuchen, bei härteren Flächen (z.B. Glasur oder Crumble) kommt er aber nicht durch | Der Kuchen wird nicht richtig geschnitten | 1. Anstelle des Drahts eine dünne Klinge anbringen
2. Nur weiche Kuchen zur Demonstration mitbringen
3. Fallbeil
 |
| Erkennt den Kuchen/ die Kuchenform nicht | CakeCutter schneidet den Kuchen falsch oder gar nicht | Ggf. Software-Änderungen vornehmen, an anderer Stelle anbringen |
| Platte bewegt sich gar nicht oder nicht wie sie es soll | Es kann nur einmal in den Kuchen geschnitten werden und man muss selbst Hand anlegen | 1. Konstrukt ändern
2. Software-Änderungen
 |
| Das erste und letzte Stück Kuchen fallen einfach um (Nur bei Kastenkuchen) | Die Kuchenstücken gehen kaputt | Ggf. einen „Kuchenstopper“ vor und hinter den Kuchen stellen |
| Schneidetool verdeckt Kamera | Der Kuchen kann nicht erkannt werden | Schneidetool wird versetzt angebracht, als Folge daraus muss die Bewegungsplatte sich zum Schneiden ein bisschen vorwärtsbewegen |
| Motor ist nicht stark genug oder zu stark | Funktioniert nicht mit dem Rest des CakeCutters | Je nachdem, welcher Fall eintritt, einen stärkeren oder schwächeren Motor verwenden |
| Stromversorgung |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |