

# Meine SWOT- Analyse über mich

Cansel Coskun, OMB 4, IFD



S

strengths

Gespür für Design & Typografie

Gute Kenntnisse in den gängigen Grafiktools von Adobe

Im Studium:

- Styleguide & Design für eine Vokabel-App mitgestaltet
  - » UX-Design
  - » TdM WiSe19/20
- Layoutgestaltung
  - » Typografie
  - » Praxissemester



W

weaknesses

Nur Basic-Kenntnisse in Programmierung

Prototyping noch nie ausprobiert



O

opportunities

Prototyping neu kennenlernen

- » Figma-Kenntnisse evtl. hilfreich

Erweiterung meiner Designkenntnisse

Verbesserung meines technischen Verständnisses

Kennenlernen von praxisnahen Inhalten



T

threats

Werden meine Programmierkenntnisse ausreichen?

Werde ich Schwierigkeiten haben, weil ich im 4. Semester bin und demnach RWD erst jetzt haben werde?

# Meine Arbeiten im Studium

Cansel Coskun, OMB 4, IFD

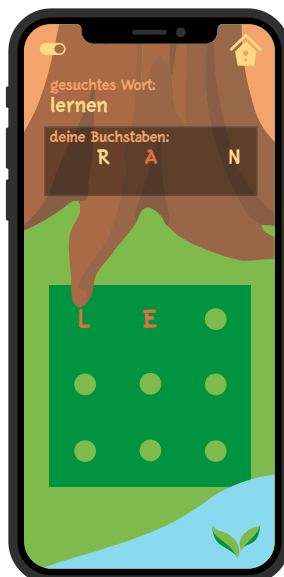
## vocapp - Lernapplikation



Startscreen beim ersten  
Benutzen der App



Startscreen (Zusatzidee: gibt beim  
Öffnen der App eine zufällig generierte  
Willkommensbotschaft aus)



Design der Levels:  
bei Click auf Buchstabe: E -> E

# Meine Arbeiten im Studium

Cansel Coskun, OMB 4, IFD

## Layoutgestaltung im WPM Typografie

### ASIATISCHE SOMMERROLLEN

Zeitbedarf bei 1 Person:  
Zubereitung: 60 min

Es gibt wenige Gerichte, die besser in den Sommer passen, als die „summer rolls“. Die Sommerrollen schreien nach einem schönen warmen Abend auf dem Balkon und einem Glas Rosé. Ihr könnt die Rollen natürlich in der Küche schon für alle vorbereiten. Aber viel mehr Spaß macht es, wenn jeder am Tisch seine Rollen für sich selbst füllen kann. Deshalb gibt es bei den Zutaten auch keine Mengenangaben und sie sollen auch nicht als festgelegte Liste verstanden werden. In die Rollen könnt ihr einfach alles reinlegen, was euch passt.

Krabbenfleisch, Soja, Schweinebauch, Paprika, Chili, Bohnen, ... Lasst Eurer kulinarischen Phantasie freien Lauf!



Quelle: <https://foodfreaks.ch/>

ASIATISCHE SOMMERROLLEN

1

#### ZUTATENLISTE

##### Sommerrollen

- Asiatisches Reispapier
- Rübli
- Gurke
- Salat
- frische Sojasprossen
- Avocado
- Frühlingszwiebeln
- Koriander
- Pfefferminze
- Ingwer
- Pouletbrust
- Garnelen

Angaben bei den Rollen  
ohne Mengenangabe,  
da frei variiert werden kann.

Mengen der Saucen  
für ca. 1 Person

#### VOR- UND ZUBEREITUNG

##### Sommerrollen

- Salatblätter zerteilen, damit sie nicht zu groß sind; harte Mittelstiche rauschneiden. Eisbergalat ist zwar sehr knackig, in den Rollen aber auch etwas störrisch. Salatherzen sind deshalb eine gute Wahl.
- Die Rübli in sehr schmale Streifen schneiden. Die Streifen kurz in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abkühlen. Für Fortgeschrittene: Rüblistreifen pökeln.
- Gurke schälen, Kerne entfernen, in dünne Stifte schneiden. Sojasprossen waschen und bereitstellen.
- Avocado schälen und in längliche Stifte schneiden, kurz mit Limone einreiben, damit sie nicht braun werden.
- Blätter von Pfefferminze und Koriander richten.
- Pouletbrust in Ingwerwasser ca. 5 min kochen. Dafür den Ingwer schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit Ingwer und Salz aufkochen, vom Herd ziehen und Poulet darin garen, bis es durch ist. Ebenfalls in längliche Streifen schneiden.
- Die Garnelen (wenn es rohe Garnelen sind) können anschließend im gleichen Ingwer-Salz-Wasser ebenfalls einige Minuten blanchiert werden.
- Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden.
- Alles auf kleinen Tellern richten.



ASIATISCHE SOMMERROLLEN

2