

Daniela Schmid

Univ. -Prof. Dr.

Berufsbezeichnung:
Hochschullehrerin Public Health

Alter: 40 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:
2003 - 2007

"Tue erst das Notwendige, dann das Mögliche, und plötzlich schaffst du das Unmögliche!" Hl. Franziskus von Assisi

Lebenslauf

2003 - 2007

Studium Ernährungs- und Hygienetechnik, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Dipl. Ing. (FH)

2006 - 2007

Visiting Research Student, School of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork/Irland

2007 - 2011

Promotion zum Dr. rer. nat., Lehrstuhl für Ernährungsmedizin, Technische Universität München

2009 - 2012

Studium Epidemiologie, Ludwig-Maximilians-Universität München, M.Sc.

2011 - 2012

Visiting Research Student, Harvard T.H. Chan School of Public Health, Boston

2012 - 2019

akademische Rätin und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Regensburg, Albert-Ludwigs-Universität Freiburg und Universität Ulm, mehrere Forschungsaufenthalte an der Harvard School of Public Health, Boston

2017

Habilitation und Lehrbefugnis im Fach Epidemiologie und Präventivmedizin, Institut für Epidemiologie und Präventivmedizin, Universität Regensburg

Seit 2019

Professorin und Head, Division für Quantitative Methoden in Public Health und Versorgungsforschung, UMIT Tirol - Private Universität für Gesundheitswissenschaften, med. Informatik und Technik, Hall i.Tirol, Österreich



Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Sehr engagierte, kompetente, freundliche Professoren, kleine Studiengruppen und tolle Lernatmosphäre, familiäre Atmosphäre an der HS und persönlicher Austausch

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Weil ich mich für Ernährung/Lebensmittel interessiere und mich das Studium Ernährungs- und Hygienetechnik an der HS Albstadt-Sigmaringen sehr angesprochen hat

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Vorlesungen und Praktika. Wir haben auch Exkursionen zu verschiedenen Firmen gemacht, was ich sehr interessant fand. Des Weiteren habe ich meine Diplomarbeit in der Forschung in Cork/Irland geschrieben, was für meine spätere Berufsfindung sehr hilfreich war.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Ich rate den Studierenden das zu machen, was sie auch wirklich interessiert. Ich kann mich erinnern, dass in meinem Studiengang einige KommilitonInnen die Fachrichtung Hygienetechnik aufgrund der besseren Jobaussichten gewählt hatten. Ich bin weiterhin meinen Weg im Bereich Ernährung gegangen und es haben sich viele Türen aufgetan.

Des Weiteren würde ich den Studierenden ein Auslandssemester empfehlen, das nicht nur den fachlichen, sondern auch den persönlichen Horizont erweitert.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Ich hatte keine genaue Berufsvorstellung zu Beginn meines Studiums. Ich wollte etwas in Richtung Ernährung machen.

Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Ich denke, dass ich von jedem Fach etwas mitnehmen konnte.

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Ich bin sehr dankbar für mein Studium an der HS Albstadt-Sigmaringen, das mir zahlreiche Möglichkeiten für mein heutiges Leben ermöglicht hat. Frau Prof. Dr. Gertrud Winkler ist mir bis heute eine sehr geschätzte Mentorin geblieben.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Ich wusste lange nicht, wo ich mein Praktikum absolvieren sollte- ich hatte die Wahl zwischen der Industrie oder einem Praktikum an der Westküste in Frankreich. Ich hatte mich dann für das Praktikum in einer Lebensmittelfirma in Deutschland entschieden. Im Hinblick auf meinen weiteren beruflichen Werdegang würde ich heute das Auslandspraktikum in der Forschung in Frankreich wählen.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Forschung und Lehre, Studiengangskoordinatorin des Masterstudiums Public Health an der UMIT Tirol

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Kürbis-Nudel-Auflauf



Zutaten:

700 g Hokkaido-Kürbis
1 gr. Zwiebel fein gehackt
100-200 ml Brühe
50 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 Becher Sahne
250 g gekochte Nudeln (Hörnchen)
200 g geriebener Käse
200 g gewürfelter Schinken
4 EL Schnittlauch, gehackt
Salz, Pfeffer, Currypulver, Muskat

Zubereitung:

- 1 Die Zwiebel und den Knoblauch andünsten, mit Brühe ablöschen, den Kürbis dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- 2 Mit den Gewürzen abschmecken. Nudeln und Sahne dazugeben und alles gut vermischen.
- 3 Eine Auflaufform gut einfetten. Die Hälfte der Kürbis-Nudel-Mischung hineingeben, den Schinken und 50 g geriebener Käse daraufgeben. Dann den Rest der Masse darauf verteilen und den restlichen Käse darüberstreuen.
- 4 Bei 180°C etwa 30-45 Minuten backen.

Der Auflauf schmeckt warm und kalt. Dazu passt Endiviensalat.

Kontakt Daten:

daniela.schmid@umit.at