

TCM-Ernährung nach den 5 Elementen

DIPLOM-LEHRGANG

Kursnr. 1003 + 1004

„Unsere Nahrung ist eine wichtige Basis für körperliche und geistige Gesundheit. Sie ist Grundlage für Stabilität, Resilienz und die Fähigkeit, auch auf Belastungen kraftvoll zu reagieren.“



Start: 11. Oktober 2023

Leitung: Vera Prissmann

- Qualität durch fachliche Expertise
- Ausbildung mit Praxisfokus
- Brückenschlag zwischen westlicher und östlicher TCM
- Diagnosepraxis mit erfahrenen TCM-Ärztinnen
- Hybridunterricht und Blended Learning
- Laufende Betreuung durch Lehrgangsleitung

LEHRGANGSBESCHREIBUNG

Unser Diplomlehrgang richtet sich an alle, die nach einer fundierten Ausbildung zum Thema TCM-Ernährung suchen. Die Wiener Schule hat sich aufgrund der Spezialisierung auf Themen rund um die TCM über viele Jahre eine herausragende Expertise aufgebaut. Je nach Fachinhalt unterrichten im Lehrgang unterschiedliche Expert*innen, die durch ihr Spezialwissen eine solide fachliche Basis legen und inhaltliche Vielfalt gewährleisten. Es wird sehr viel Wert auf die praktische Umsetzung gelegt und auch Einblick in original chinesische Kochpraxis gegeben.

■ Zielgruppen/Teilnahmevoraussetzungen

- alle, die an einer fundierten TCM-Ernährungsausbildung interessiert sind
- Diätolog*innen und Ernährungswissenschaftler*innen, die eine zusätzliche Qualifikation in ganzheitlicher TCM-Ernährungslehre erwerben möchten
- im Gesundheitsbereich Tätige, die mit einer ganzheitlichen Zusatzqualifikation ihr Angebot abrunden möchten

■ Durchführung

Blended Learning und Hybridunterricht: Im Lehrgang werden digitale und analoge Formate kombiniert, alle Präsenzveranstaltungen werden live übertragen. Damit bieten wir den Teilnehmer*innen höchstmögliche Flexibilität hinsichtlich Zeiteinteilung und Lernorten.

■ Voraussetzungen/Ausbildungsumfang

TCM-Grundlagen im Ausmaß von 200 UE sind Voraussetzung. Ein entsprechendes Bildungsangebot finden Sie unter „Basiswissen TCM“ auf unserer Website. Verfügen Sie bereits über einschlägiges Fachwissen, bitten wir um Rücksprache mit dem Büro.

(100 UE Vortrag Basiswissen TCM Voraussetzung)

314 UE Präsenz/Streaming, Webinare, Jour-fixes

220 UE Peergroups, E-Learning, Falldokumentationen

216 UE Diplomarbeit und Prüfung

Zusätzlich für Bildungskarenz anrechenbar:

(100 UE Basiswissen Lernzeit und weiterführende Recherche)

377 UE Lernzeit und weiterführende Recherche

750 UE (850 UE inkl. „Basiswissen TCM“)

1.127 UE für Bildungskarenz* (1.344 UE inkl. Basiswissen TCM)

* Wird die Grundlagenausbildung „Basiswissen TCM“ ebenfalls an unserer Institution absolviert, können dafür weitere 200 UE bestätigt werden.

■ Lernergebnisse – Sie als TeilnehmerIn

- lernen die Grundlagen, Strukturen und Prinzipien der TCM Ernährung, die TCM-Klassifikation der Nahrungsmittel und deren Einsatz nach den Prinzipien der TCM kennen,
- können eine TCM-Diagnose inklusive Zunge und Puls erstellen und haben Ihre differenzialdiagnostischen Fähigkeiten vertieft,
- haben die ernährungswissenschaftlichen Grundlagen gelernt,
- lernen das Kochen nach TCM im Rahmen der gemeinsamen Kochpraxis kennen,
- können westliche und chinesische Kräuter gezielt beim Kochen einsetzen,
- erwerben Wissen über Beratungskompetenz und üben die Grundlagen der Beratung ein,
- verstehen das Konzept der Psychosomatik in der TCM und lernen den Einsatz der TCM-Ernährung als begleitende oder präventive Maßnahme,
- vertiefen Ihre Fachkompetenz TCM-Ernährungsberatung anhand von Spezialthemen und Fallsupervisionen.



ZEITEN, ORT, KOSTEN

- **Kurszeiten Präsenz:** Samstag 9:00 bis 17:45 Uhr; Sonntag 9:00 bis 13:00 Uhr
Webinare jeweils 18:30 bis 20:30 Uhr
- **Kursort für Präsenzseminare:** Wien

Preise Kursnr. 1003 + 1004	Mitglieder WSTCM-Verein	Nicht-Mitglieder
Diplomlehrgang	€ 6.217,20	€ 6.908,00
Diplomarbeitsbetreuung	€ 250,00	€ 250,00
Prüfungskosten	€ 120,00	€ 120,00

Im Kurspreis sind alle Lehrveranstaltungen, Skripten zum Download und die Lernbegleitung durch die Lehrgangsleitung enthalten. Zusätzliche einmalige Kosten sind die Diplomarbeitsbetreuung von € 250,00 und die Prüfungsgebühr für die Abschlussprüfung von € 120,00. Diese sind, da sie nicht von allen Kursteilnehmer*innen in Anspruch genommen werden, extra zu buchen.

- **Einzahlung der Kurskosten nach Erhalt der Rechnung:** WSTCM GmbH, Volksbank Wien;
IBAN: AT77 4300 0423 9899 6001
[Ratenzahlung möglich](#)
- **Bildungsberatung und Detailinformationen:** Lehrgangsleitung Vera Prissmann, Tel. +43 664 1000130 | office@veraprisssmann.at
- **Anmeldung:** online auf unserer Website www.wstcm.at/Bildungsangebote
- **Informationen:** Office WSTCM, Amela Arifovic, Tel. +43 (0)2252 206999 | office@wstcm.at, www.wstcm.at



Zertifizierter Qualitätsanbieter im Bereich der Erwachsenenbildung:
österreichweiter Zugang zu Förderungen Ihrer Weiterbildung

REFERENTINNEN



■ Vera Prissmann (Lehrgangsleitung)

Ausbildung zur Ernährungsberaterin an der Wiener Schule für Traditionelle Chinesische Medizin bei Susanne Peroutka 2010. Studium an der Donau Universität Krems zur „Akademischen Expertin der TCG (Traditionelle Chinesische Gesundheitspflege), seit 2010 eigene Praxis in Innsbruck; Lehrtätigkeiten in Österreich, u. a. Referentin an der Donau Universität seit 2016, TCM-Ernährungsberatung Lehrgangsleitung 2017/18 in Innsbruck, Vorstandsmitglied der g5e – Gesellschaft für Ernährung nach den fünf Elementen seit 2018. Lebens- und Sozialberaterin, Schwerpunktthemen TCM: Emotionen und ihre Auswirkungen auf den menschlichen Körper, westliche Kräuter.



■ Dr.ⁱⁿ Verena Baustädter, MSc

Ärztin für Allgemeinmedizin. 1984 Ausbildung in Akupunktur am Ludwig-Boltzmann-Institut (Prof. Bischko). 1991–1994 Studium der TCM in Oakland, Kalifornien. Seit 1994 TCM-Praxis in Wien. Gründerin und Vorstandsmitglied der Wiener Schule für TCM seit 1996. Lehrtätigkeit in Österreich, Deutschland und Schweiz.



■ **Manuela Burger, MAS**

Masterstudium Erwachsenenbildung, Akademische Bildungsmanagerin, diplomierte Erwachsenenbildnerin, systemische Beraterin; seit 1990 in der Erwachsenenbildung beschäftigt – vorwiegend in der Projektentwicklung und Projektabwicklung, so z. B. Aufbau der Bildungsberatung Steiermark. Weiters tätig in den Feldern Organisationsentwicklung, Moderation und Training. Pädagogische Leitung der WSTCM.



■ **Dr.ⁱⁿ Katharina Krassnig**

Ärztin für Allgemeinmedizin, Ganzheitsmedizin, seit 1990 Praxis in Graz, seit 2006 Zweitpraxis in Baden. Zusatzausbildungen in Systemischer Psychotherapie, Psychodynamisch-imaginativer Traumatherapie (PITT), Feldenkrais-Bewegungsschulung; ÖÄK-Diplome in Phytotherapie und Homöopathie. 2003 Studium der TCM an der WSTCM, ständige Fortbildung in Arzneipflanzen mit allen Aspekten; Leitung des Projekts „Westliche/Europäische Arzneipflanzen und TCM“ in der WSTCM, regelmäßige Lehr- und Vortragstätigkeit; seit 2016 Vorstandsmitglied der ÖGPhyt (Österreichische Gesellschaft für Phytotherapie).



■ **Dr. (TCM) Hongying Li, MPH**

Präsidentin des Vereins für Hongai TCM und Präventivmedizin. Sie hat in China TCM und Westliche Medizin studiert und in Österreich den Studienlehrgang zu Public Health sowie zahlreiche Ausbildungen im Bereich der ganzheitlichen Medizin abgeschlossen. Sie ist Gastprofessorin an der Liaoning Universität für TCM und an der Shenyang Medical University und arbeitet seit 2011 in TCM-Praxen für Präventivmedizin in Wien.



■ **HongLi Li**

Studium an der Liaoning University of Traditional Chinese Medicine. Seit 2012 in Österreich auf diesem Gebiet tätig. Vize-Präsidentin des Vereins für Hongai TCM und Präventivmedizin, Gastprofessorin an der Liaoning Universität für TCM, Expertin für Traditionelle Chinesische Medizin und Bewegungscoaching; Publikationen im Overview of World Chinese Medicine Education, Zhong Guo Zhong yi Yao Verlag.



■ **Mag.^a Susanne Lindenthal**

Ernährungsexpertin und Vertriebsprofi. Nach dem Studium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien rundete die Mutter zweier Kinder ihr Profil mit einer vertiefenden TCM-Ausbildung ab. Ihr Hang zum Genuss und ihre Leidenschaft zum Kochen beflügelten sie, 2013 ihr eigenes Unternehmen *essenbelebt* zu gründen. Sie veröffentlichte zahlreiche Artikel in der Fachpresse und ist Referentin auf Fachkongressen. Als Mitglied im Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs leitet sie den Arbeitskreis „Recht“ und ist Vorstandsmitglied in der g5e – Gesellschaft für Ernährung nach den fünf Elementen. Lebt und arbeitet in Baden bei Wien.



■ **Susanne Peroutka**

Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach den 5 Elementen bei Barbara Temelie und TCM-Ausbildung bei Claude Diolosa. Mehrere längere Studienaufenthalte in China an der Universität für TCM in Chengdu. Schwerpunkte: Kräuterheilkunde, therapeutisches Kochen mit Kräutern, Prävention und Therapie durch Ernährung. Spezielle Weiterbildungen und eigene Studien zum Einsatz von Westlichen Kräutern im Sinne der TCM. Seit 1994 Praxis in Wien. Lehrtätigkeit in Österreich und Deutschland. Von 1999 bis 2012 Ausbildungsleiterin für TCM-Ernährung und seit 1999 Referentin bei der WSTCM. Von 2001 bis 2004 TCM-Ernährungsberaterin am AKH Wien für Krebspatienten. Seit 2004 Lehrbeauftragte an der Donau Universität Krems. Gründungsmitglied des Dachverbandes für TCM und verwandte Berufe. 2005 und 2009 Berufung in den TCM-Beirat, Gesundheitsministerium Wien.



■ **Daniela Pfeifer**

Diätologin, Dipl. Shiatsu-Praktikerin, Studium der TCM, TCM-Ernährungsberaterin, Spezialisierung auf LowCarb und Ketogene Ernährung bei Krebs, Metabolischem Syndrom, Diabetes, Autoimmunerkrankungen; langjährige Erfahrung als Therapeutin und Diätologin im Bereich Onkologie als Angestellte einer Privatklinik bzw. -ordination in Innsbruck.

Gleichzeitig Selbständigkeit als Diätologin mit Spezialisierung auf TCM und LowCarb-Ernährung; Unterrichtstätigkeit am Schlossberginstitut Wien/Graz

ÜBER UNS

Wir sind die **Wiener Schule für Traditionelle Chinesische Medizin (WSTCM)**. Unser Ziel ist es zu vermitteln, wie man chinesische und westliche Arzneipflanzen, Ernährung und Tuina Anmo auf Basis der TCM fundiert, integriert und mit Freude anwenden kann. Wir bieten Weiter- und Gesundheitsbildung im ganzheitlichen Sinn und speziell auf Basis der TCM an.

Ganzheitlich

Wir arbeiten in und an einer Top-Ausbildungsinstitution und verstehen uns als Wissensdrehscheibe für TCM. Eine ganzheitliche Herangehensweise und der Mensch stehen bei uns im Mittelpunkt.

Vernetzt

Wir vermitteln praxisnahes Wissen und bauen Brücken zwischen der über 2.000 Jahre alten Erfahrungsmedizin des Ostens und Westens sowie der modernen, wissenschaftlichen Medizin. Unsere ReferentInnen zeichnen sich durch fundiertes theoretisches Wissen und langjährige Praxiserfahrung aus.

Mit Freude

Wir geben mit Begeisterung wertvolles Wissen weiter. In allem, was wir tun, erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche und behalten gleichzeitig die Menschlichkeit und Freude im Blick.

Die **Wiener Schule für TCM** ist ärztlicher Fortbildungsanbieter im Diplom-Fortbildungsprogramm (DFP) der Österreichischen Ärztekammer und zertifizierter Qualitätsanbieter im Bereich der Erwachsenenbildung (Ö-Cert).

Weitere Informationen finden Sie auf www.wstcm.at.

**UNSERE
LEISTUNGEN**
Kursunterlagen / Skripten
E-Learning-Unterstützung
Präsenzunterricht und
Webinare mit erfahrenen
Praktiker*innen
Getränke, Obst, Snacks
Zeugnis

Programmübersicht

MODUL 1 Start: 11. Oktober 2023 | Kursnr. 1004

■ **Lehrziele:** TCM-Ernährung Grundlagen, Diagnostik, Puls- und Zunge, Anamneseerhebung; Syndromlehre; (Klassifikation und Gruppierung der Lebensmittel, Zubereitung) Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, Möglichkeiten der TCM Ernährungsberatung, Kochpraxis

TEIL 1 21 UE	Einführung TCM-Ernährungslehre 2,5 UE	Webinar 1: 11. 10. 2023
	TCM-Ernährung nach den 5 Elementen Grundlagen 16 UE Lebensmittel – Thermik, Geschmack, Organbezug, Lebensmittelgruppen, Zubereitung, jahreszeitliche Empfehlungen; Spezialthema: Möglichkeiten der Ernährungsberatung, Erstellung Anamnesebogen	Präsenz 1: 14. bis 15. 10. 2023
	Vertiefung, Fragen, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 2: 19. 10. 2023
TEIL 2 23 UE	Einführung in die Ernährungswissenschaft 2,5 UE	Webinar 3: 15. 11. 2023
	Grundlagen der Ernährungswissenschaft 16 UE Nährstoffgruppen, Potenzial, Bedarf; Anforderungen an die tägliche Ernährung; Ernährung für bestimmte Altersgruppen: Kinder, Schwangere, ältere Menschen Spezialthema: Schilddrüse – Funktion und Störung	Präsenz 2: 18. bis 19. 11. 2023
	Vertiefung, Fragen, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 4: 22. 11. 2023
	Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Jour fixe 1: 27. 11. 2023
TEIL 3 23 UE	Einführung 2,5 UE	Webinar 5: 13. 12. 2023
	Syndromlehre und Ernährung 1, Kochpraxis 16 UE Syndrome der Wandlungsphase Erde, Dojo Zeit; Wichtigkeit der Mitte als Basis der Qi Bildung, Ernährungsempfehlungen und Kräuter für eine starke Mitte Spezialthema: TCM-Ernährungsberatung, wie beginne ich mit meiner Arbeit? Kochpraxis 1: Frühstück, Lebensmittelkunde, alltagstaugliche, schnelle Küche für eine starke Mitte	Präsenz 3: 16. bis 17. 12. 2023
	Vertiefung, Fragen, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 3: 20. 12. 2023
	Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Jour fixe 2: 8. 1. 2024
TEIL 4 23 UE	Einführung 2,5 UE	Webinar 7: 17. 1. 2024
	Syndromlehre und Ernährung 2 16 UE Syndrome der Wandlungsphasen Holz und Feuer; Nahrungsmittelkunde Vertiefung, Ernährungsempfehlungen, jahreszeitlicher Einfluß, Lebensstilempfehlungen	Präsenz 4: 20. bis 21. 1. 2024
	Vertiefung, Diskussion, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 8: 24. 1. 2024
	Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Jour fixe 3: 5. 2. 2024

TEIL 5 23 UE	Einführung 2,5 UE Syndromlehre und Ernährung 3 16 UE Syndrome der Wandlungsphasen Metall und Wasser; Nahrungsmittelkunde Vertiefung, Ernährungsempfehlungen, jahreszeitlicher Einfluss, Lebensstilempfehlungen	Webinar 9: 14. 2. 2024 Präsenz Webinar 5: 17. bis 18. 2. 2024
	Vertiefung, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 10: 21. 2. 2024 Jour fixe 4: 4. 3. 2024
TEIL 6 21 UE	Einführung, Vorbereitung 2,5 UE Puls- und Zungen-Diagnosepraxis 1 16 UE Puls und Zunge mit Fallbesprechung; bewährte sichere Teemischungen speziell zugeschnitten auf die Anforderungen der TCM-Ernährungsberatung Spezialthema: TCMdoc®-Einführung	Webinar 11: 20. 3. 2024 Präsenz 6: 23. bis 24. 3. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 12: 27. 3. 2024
TEIL 7 23 UE	Einführung Beratungskompetenz 2,5 UE Beratungskompetenz 16 UE Definition und Merkmale unterschiedlicher Beratungsansätze Rahmenbedingungen / Beratungskontrakt; Abgrenzung zu Information; Beratungsverlauf / Zielvereinbarung; Schritte zum Erfolg / Hypothesenbildung / praktische Übungen	Webinar 13: 24. 4. 2024 Präsenz 7: 27. bis 27. 4. 2024
	Vertiefung, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 14: 2. 5. 2024 Jour fixe 5: 13. 5. 2024
TEIL 8 21 UE	Einführung, Vorbereitung 2,5 UE Yang Sheng; Kochpraxis 2 16 UE Modulprüfung Samstag 16. 12., 9:00 bis 10:00 Uhr Yang Sheng Vorstellung; Immunsystem stärken: die wichtigsten chinesischen Kräuter in der Ernährung und ihr Einsatz beim Kochen Kochpraxis 2: chinesisch-therapeutisches Kochen	Webinar 15: 22. 5. 2024 Präsenz 8: 25. bis 26. 5. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 16: 29. 5. 2024
TEIL 9 23UE	Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Jour fixe 6: 3. 6. 2024
	Einführung in die Psychosomatik 2,5 UE Psychosomatik in der TCM 16 UE Auswirkungen der Emotionen auf die Organe aus Sicht der TCM; Beschwerden und Einsatz der TCM-Ernährung zur Prävention und Behandlung Spezialthema: Vertiefung Ernährungsberatung, Anamnese	Webinar 17: 13. 6. 2024 Präsenz Webinar 9: 15. bis 16. 6. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE	Webinar 18: 19. 6. 2024

TEIL 10 23 UE	Einführung integrative Ernährungstherapie 2,5 UE Integrative Ernährungstherapie 16 UE Kombination aus westlichen Ernährungsempfehlungen und TCM-Diätetik als Präventionstool für Gesundheit Spezialthema: Mikrobiom, Aufbau und Funktion der Darmschleimhaut, Störun-	Webinar 19: 10. 7. 2024 Präsenz 10: 13. bis 14. 7. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 20: 17. 7. 2024 Jour fixe 7: 2. 9. 2024
TEIL 11 23 UE	Einführung in die Küchenmedizin 2,5 UE Kitchen Medicine 16 UE Die wichtigsten Küchenkräuter in der Ernährung und ihr Einsatz beim Kochen zur Stärkung des Körpers (Immunsystem, Qi Bildung, Feuchtigkeit reduzieren)	Webinar 21: 11. 9. 2024 Präsenz 11: 14. bis 15. 9. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 22: 18. 9. 2024 Jour fixe 8: 7. 10. 2024
TEIL 12 23 UE	Einführung Kraftsuppen und Essenzen 2,5 UE Supervision, Pläne, Kochpraxis 16 UE Diagnosepraxis 2 - Differenzialdiagnostik Zunge + Puls Vertiefung Supervision Fallbeispiele in der Ernährungsberatung, Erstellen von Ernährungsplänen, Wiederholung und Vertiefung, Syndromlehre und Ernährungsempfehlungen Kochpraxis 3: Kraftsuppen und Essenzen	Webinar 23: 16. 10. 2024 Präsenz 12: 19. bis 20. 10. 2024
	Vertiefung, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 24: 23. 10. 2024 Jour fixe 9: 4. 11. 2024
TEIL 13 23 UE	TCM-Spezialthemen 2,5 UE TCM-Ernährung Spezial 16 UE Anhand von Spezialthemen wird der Benefit der TCM-Ernährung nach den 5 Elementen praxisbezogen und informativ für die Ernährungsberatung gezeigt. Themen: Low carb und ketogene Ernährung, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien, TCM-Ernährung bei Stress, bei Schlaflosigkeit u.a.m.	Webinar 25: 13. 11. 2024 Präsenz Webinar 13: 16. bis 17. 11. 2024
	Vertiefung, Fallbeispiele, Transfer in die Praxis 2,5 UE Besprechung mit der Lehrgangsleitung 2 UE	Webinar 26: 20. 11. 2024 Jour fixe 10: 2. 12. 2024
TEIL 14 21 UE	Beratungskompetenz 2, Reflexion eigener Erfahrungen 2,5 UE TCM-Ernährung und Beratung 2 16 UE TCM-Ernährung Vertiefung 2, Beratungskompetenz Vertiefung Praxis: Ernährungsberatung an Hand von Fallbeispielen; Ausarbeitung von Ernährungs-Empfehlungen	Webinar 27: 11. 12. 2024 Präsenz 14: 14. bis 15. 12. 2024
	Abschluss Lehrgang, Reflexion 2,5 UE	Webinar 28: 18. 12. 2024

MODUL 2 Kursnr. 1003

■ **Lehrziele:** Modul 2 enthält in übersichtlicher Form alle Unterrichtseinheiten, die zusätzlich zu absolvieren sind und angerechnet werden.

Modul 1 und 2 umfassen somit die für eine Gewerbebeanmeldung erforderlichen 750 UE.

100 UE	E-Learning Das E-Learning zählt zum Selbststudium und wird über das integrierte Moodle angeboten. Hier finden Sie dem Lehrgangscurriculum angepasste weitere Lehrunterlagen, Fachartikel und Videos.	<i>E-Learning</i>
70 UE	Homestudies und Peergroups In den Peergroups werden gemeinsam Inhalte erarbeitet, welche durch die Lehrgangsleitung in den Jour-fixes besprochen werden. Durch das regelmäßige und individuelle Feedback wird der Lernprozess optimal unterstützt.	
50 UE	Fallarbeit / Falldokumentationen Für den Diplomabschluss sind 4 Falldokumentationen (50 UE) aus selbstständiger Arbeit unter Supervision (Jour-fixe) notwendig.	
200 UE	Diplomarbeit Für die Erstellung der Diplomarbeit werden 200 UE inkl. Konzeption und Literaturrecherche veranschlagt.	
11 UE	Diplomarbeit – Vorbereitung und Begleitung Die Diplomarbeit wird mit zwei Webinaren zu je 3 UE im E-Learning vorbereitet und mit 5 UE persönlicher Begleitung durch eine Betreuerin Ihrer Wahl (Themenfindung, Lesung, Feedback) unterstützt. Die Buchung der Diplomarbeitsbetreuung erfolgt ausschließlich über die WSTCM.	<i>Webinar</i>
377 UE	Lernzeiten (für Bildungskarenz anrechenbar)	
5 UE	Abschlussprüfung und Präsentation der Diplomarbeit	25. 1. 2025 12:00 bis 16:00 Uhr