

Käsekennerin/Käsekenner in Österreich

HANDREICHUNG ZUM LEHRGANG UND ZUR PRÜFUNG

OKTOBER 2024



öhs
Österreichische Berufsschulen

= Schulen und Zentren
für Lehre und Forschung
Höhere land- und
forstwirtschaftliche Schulen



Zertifikat

KÄSEKENNERIN/KÄSEKENNER IN ÖSTERREICH

HANDREICHUNG zur DURCHFÜHRUNG des LEHRGANGES

Pos.	THEMA	DETAILS	ANMERKUNGEN
1.	CLEARINGSTELLE	<p>Dipl.-Päd. Otmar Stellner Tourismusschulen Salzburg Klessheim, Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim E-Mail: otmar.stellner@bildung.gv.at</p> <p>FV Dipl.-Päd. Ursula Zikeli, BEd HLW Wien 10, Reumann Platz 3, 1100 Wien E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at</p> <p>FV Dipl.-Päd Tanja Wieser, MA BEd HLW Wolfgangsee, Ried 37, 5360 St. Wolfgang E-Mail: tanja.wieser@bildung.gv.at</p> <p>FV Christian Moser, BEd HLW Bad Aussee, Bahnhofstraße 150, 8990 Bad Aussee E-Mail: christian.moser2@bildung.gv.at</p> <p>Harald Weidacher, BEd Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann i. Tirol E-Mail: harald.weidacher@bildung.gv.at</p> <p>Uwe Muhr, BEd Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl, Katrinstraße 2, 4820 Bad Ischl E-Mail: uwe.muhr@bildung.gv.at</p>	<p>Gesamtkoordination Kurse/Prüfungen Clearingstelle BMBWF</p> <p>Clearingstelle LMS - Kurs- und Prüfungskoordination</p> <p>Pädagogische Umsetzung und Wettbewerbsteam</p>

2.	KOOPERATION	<p>Mag. Sarah Eichinger (bzw. Vertretung) – Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Meldungen an E-Mail: seminare@haup.ac.at</p>	<p>Landwirtschaftliche Fachschulen (LWFS) Clearingstelle</p>
3.	ZIELGRUPPE	<p>Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • an 3-jährigen Fachschulen bzw. 5-jährigen Höheren Lehranstalten (Tourismus, wirtschaftliche Berufe, HLFS Landwirtschaft und Ernährung, HLFS Lebensmittel- und Biotechnologie) inkl. Sonderformen • an einschlägigen Berufsschulen, einschlägigen LWFS • Studierende an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen 	<p>Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner</p>
4.	ANMELDUNG	<ul style="list-style-type: none"> • einmalige Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01 • bis 31.10. d. J. Meldung der Schüler/innenzahlen für das laufende Schuljahr mit Formular 02 (auch LA Für Tourismus mit VO Lehrplan ab 2016/17) und • aktuelle Lehrstoffverteilung (Nachweis Stundenausmaß) • bei Nicht-Weiterführung des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle 	<p>Formular 01, (Stempel und Unterschrift der Schulleitung) per E-Mail an Clearingstelle BMBWF</p> <p>Formular 02 und aktuelle Lehrstoffverteilung per E-Mail an Clearingstelle BMBWF</p>
5.	LMS Übungskurs	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung der Schülerinnen/Schüler/Studierenden zum LMS Übungskurs „Käsekenner/in“ mittels Vorlage KK (Excel-Datei) an Clearingstelle LMS • Informationen zu LMS Unterlagen https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/lms-unterlagen-jsoe-jboe-kk 	<p>Vorlage KK (Excel) Wichtig! → an Clearingstelle LMS unter ursula.zikeli@bildung.gv.at</p>
6.	INFORMATION der Schule	<p>Nach erfolgter Anmeldung Kontaktaufnahme der Clearingstelle mit dem/der Ansprechpartner/in der Schule</p>	<p>Information per E-Mail</p>
7.	AUSBILDNER/INNEN	<p>„Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ bzw. Lehrgang (LG) „Käsekenner/in Österreich“ bzw. einschlägiger Gegenstand (Berufsschulen, HLFS, LWFS) ist durch eine Lehrerin/einen Lehrer mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen zu unterrichten (siehe RS 22/2014)</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Käsesommelière/Käsesommelier an Schulen“ (HLG) • „Diplomkäsesommelière/Diplomkäsesommelier“ <p>Die Berechtigung der Ausbilderinnen/Ausbilder ist der Clearingstelle nachzuweisen. (Kopie des Diploms, Zeugnisses)</p>	<p>Nachweis der Berechtigung an Clearingstelle BMBWF</p> <p>Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!</p> <p>Die Freischaltung für die LMS Plattform erfolgt nur nach erbrachtem Nachweis.</p>

8.	LEHRGANGS-ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> • Freigegenstände oder schulautonome Stunden ergänzend zum Regellehrplan oder • Wahlpflichtfach: Spezialisierung – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA für Tourismus) • Schulautonomer Lehrplan, siehe KK-Lehrplan (HLFS) • Einschlägiger Gegenstand (lt. Lehrplan) an Berufsschulen bzw. LWFS 	
9.	LEHRINHALTE und AUSMASS	<p>Je mind. 40 UEH lt. Lehrplan KK-Lehrgang (exkl. Exkursionen/Prüfungen) bzw. „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Käsekennerin/Käsekenner in Österreich“ bzw. einschlägiger Gegenstand an BS/LWFS; HLFS: Schulautonomer Lehrplan</p> <p>Die Lehrstoffverteilung ist bis 31. Oktober des jeweiligen Jahres der Clearingstelle zu übermitteln.</p>	<p>Lehrstoffverteilung per E-Mail an Clearingstelle BMBWF</p> <p>Exkursionen und Prüfung zählen nicht zum Stundenausmaß dazu.</p>
10.	FEHLSTUNDEN	<p>Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist.</p>	<p>bezugnehmend auf § 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG</p>
11.	GRUPPENGROSSE	<p>Schulautonom; die Einhaltung der ehemaligen Eröffnungs- und Teilungszahlverordnung betreffend Freigegenstände, fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände wird dringend empfohlen.</p> <p>Bedachtnahme auf Erfordernisse der Pädagogik und der Sicherheit, auf den Förderbedarf der Schülerinnen und Schüler, auf die räumlichen Möglichkeiten und auf die mögliche Belastung der Lehrpersonen.</p>	<p>Gruppengröße gem. § 57 bzw. 71 SchOG</p>
12.	POSITIVER ABSCHLUSS	<p>Die Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht darf nur ausgestellt werden bei</p> <ul style="list-style-type: none"> • positiver Beurteilung des Gegenstandes „Käsekenner/in in Österreich“ (LA für wirtschaftliche Berufe, Berufsschulen, HLFS – Landwirtschaft und Ernährung) • positiver Beurteilung des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA Tourismus) • positiver Beurteilung der Gegenstände bzw. der relevanten Lehrstoffinhalte aus „Lebensmittel- und Biotechnologie - Spezialgebiete“, „Lebensmittel- und biotechnologisches Laboratorium“ sowie aus „Landwirtschaftliche Produktion“, „Mikrobiologie und Hygiene“ und des „Landwirtschaftlichen und technologischen Praktikums“ (HLFS – Lebensmittel und Biotechnologie). 	<p>Formular 03 schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen</p> <p>Es gilt die LBVO!</p>

13.	SCHULAUF SICHT	<ul style="list-style-type: none"> • Beratungsfunktion hinsichtlich organisatorischer Maßnahmen und Qualitätssicherung 	
14.	ANMERKUNGEN	Über erprobte Modelle der Organisation der Ausbildung berät gerne die Clearingstelle.	
15.	LITERATUR	<ul style="list-style-type: none"> – Kirchner, J., Krieger, A. „Die Käsekenner“ – SBNr. 131.158, Trauner Verlag – „Easy Cheesy“, SBNr 1803862, Agrarmarkt Austria Marketing, GesmbH (AMA), Anforderung über Schulbuchaktion oder unter milch-office@amainfo.at – Skriptum „Schärdinger Käseakademie“, Ing. Josef Stiendl – Skriptum Hochschullehrgang „Käsesommelier an Schulen“ – Broschüre „Käse – immer ein Genuss“, Agrarmarkt Austria – Broschüre „Käse leicht gemacht“ - AMA – Broschüre „Das Käsekochbuch“ – Schärdinger – Unterlagen „Käsesprache“ und „Käse und seine Freunde“, ARGE Heumilch Österreich, Anforderung unter https://www.heumilch.com/broschueren/ – Richtlinien zur Praktischen Prüfung - Clearingstelle KK 	Taxative Auflistung!

HANDREICHUNG zur ZERTIFIKATSPRÜFUNG

Pos.	THEMA	DETAILS	ANMERKUNGEN
1.	CLEARINGSTELLE	<p>Dipl.-Päd. Otmar Stellner Tourismusschulen Salzburg Klessheim, Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim E-Mail: otmar.stellner@bildung.gv.at</p> <p>FV Dipl.-Päd. Ursula Zikeli, BEd HLW Wien 10, Reumann Platz 3, 1100 Wien E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at</p>	<p>Clearingstelle BMBWF – Abwicklung der Prüfungen</p> <p>Clearingstelle LMS – Abwicklung der Prüfungen</p>
2.	KOOPERATION	<p>Mag. Sarah Eichinger (bzw. Vertretung) Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Meldungen an E-Mail: seminare@haup.ac.at</p>	<p>Landwirtschaftliche Fachschulen (LWFS) Clearingstelle</p>
3.	PRÜFUNGSTERMIN	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Termin: schriftlicher Prüfungsteil (LMS), sensorischer Prüfungsteil • 2. Termin: praktischer Prüfungsteil 	<p>Es wird empfohlen, zwischen 1. und 2. Termin ausreichend Zeit für die Korrektur einzuplanen!</p>
4.	ANMELDUNG DER PRÜFUNG BEI DER CLEARINGSTELLE	<p>Meldung der Prüfungstermine und Vorschlag der Prüfungskommission an Clearingstelle mit Formular 04</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meldungen mindestens 8 Wochen vor der schriftlichen Prüfung (LMS) • Genehmigung der externen Prüferinnen/Prüfer durch die Clearingstelle – Abwechslung beim Vorschlag der Prüfungskommission 	<p>Formular 04 (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) per Mail an Clearingstelle BMBWF und LMS</p> <p>Wichtig! Excel-Datei „Vorlage KK“ zur Anmeldung der Kandidat/innen an Clearingstelle LMS ursula.zikeli@bildung.gv.at</p>

5.	PRÜFUNGSKOMMISSION	<ul style="list-style-type: none"> • Vorsitz: Schulleiter/in oder der Fachvorstand/die Fachvorständin • Prüfer/innen: 1 interner Prüfer/interne Prüferin, 1 oder 2 externe Prüferinnen/Prüfer <p>Interne Prüferin/interner Prüfer: Elektronischer, sensorischer und praktischer Prüfungsteil: unterrichtende/r Lehrerin/Lehrer (Käsesommelier/Käsesommelière an Schulen)</p> <p>Externe Prüfer/innen: Praktischer Prüfungsteil: 1 Prüferin/Prüfer (Käsesommelier/e an Schulen) optional 1 Prüferinnen/Prüfer (Schule oder Wirtschaft) Qualifikation: Käsesommelier/ière an Schulen, externer Dipl.-Käsesommelier/ière, (aus der Wirtschaft)</p>	<p>Die genannten Prüfer/innen sind im Rahmen ihrer Tätigkeit in der Kommission gleichberechtigt.</p> <p>Dem/Der Vorsitzenden obliegt die Leitung der Prüfung.</p> <p>Die Mitglieder der Prüfungskommission sind während des gesamten Zeitraumes im Prüfungsraum anwesend.</p>
6.	EXTERNE PRÜFERINNEN/ PRÜFER	<ul style="list-style-type: none"> • Käsesommelier/Käsesommelière an Schulen (extern)(: Anmeldung mit Formular 04 – Genehmigung durch Clearingstelle, Schule schlägt Prüferin/Prüfer vor (Koordination vorab erforderlich) • Diplom-Käsesommelier/Käsesommelière bzw. Experte/Expertin (extern): zB WIFI, Wirtschaftspartner, Fachleute aus der Branche oder Gastronomie; → Schule lädt ein; primär geprüfte Diplom-Käsesommeliers/Diplom-Käsesommelièren 	<p>Formular 04 Kriterien beachten!</p> <p>Meldung und Genehmigung durch die Clearingstelle (Qualifikationsnachweis)</p>
7.	ZULASSUNG zur Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> • erfolgreiche Teilnahme am Lehrgang „Käsekenner/in Österreich“ bzw. des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ bzw. eines einschlägigen Gegenstandes an Berufsschulen/LWFS bzw. HLFS schulautonomer Lehrplan jeweils im Ausmaß von mind. 40 UEH. (exkl. Exkursionen, Prüfungstage) • termingerechte Anmeldung 	<p>siehe Handreichung zur Durchführung des Lehrganges bzw. Lehrplan KK</p>
8.	ANMELDUNG ZUR PRÜFUNG (schulintern)	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldungstermin ist schulintern zu regeln • Teilnehmerinnen/Teilnehmer melden sich schulintern an 	<p>Formular 05 (schulintern) wird zur Verfügung gestellt</p> <p>Die Anmeldung zur Prüfung erfolgt freiwillig.</p>

9.	PRÜFUNGSgebÜHR	<ul style="list-style-type: none"> insgesamt € 60, -- pro Kandidat/in (österreichweit einheitlich) von der Gebühr werden die Materialien, der Prüfungstätigkeit der Prüfer/innen sowie die Reisekosten und Verpflegung der externen Prüfer/innen finanziert Prüfungsgebühr verfällt beim Nichtantritt zur Prüfung (das Geld wird zweckgebunden für die Ausbildung (zB. Käseeinkauf) verwendet!) 	<p>Formular 06 Verteilung der Prüfungsgebühren laut Aufschlüsselung.</p> <p>Allfälliger Rest ist zweckgebunden für Ausbildung zu verwenden.</p>
10.	INKASSO	<p>Abrechnung über Finanzpositionen der zweckgebundenen Gebarung (§ 128 b) Hinweis auf GZ: BMUKK- 10.977/0004-II/Budget/2008</p>	<p>Genauer Modus ist mit der für Ressourcen zuständigen Fachabteilung der Bildungsdirektion abzustimmen.</p>
11.	GEBÜHREN-VERRECHNUNG	<ul style="list-style-type: none"> Verrechnung der Prüfungsgebühren ist nur für die unterrichtsfreie Zeit zulässig externe Prüfer/innen bekommen die Kosten einer Bahnkarte (2. Klasse) ersetzt Aufzeichnung über Verrechnung erfolgt schulintern 	<p>Muster für Honorarnote liegt bei Clearingstelle auf</p>
12.	UMFANG DER PRÜFUNG	<ul style="list-style-type: none"> ELEKTRONISCHE PRÜFUNG (verpflichtend für alle Lehrgänge) <ul style="list-style-type: none"> ca. 40 Fragen (50 Minuten) über die Lernplattform <u>LMS</u> inkl. Kalkulationsbeispiele SENSORISCHE PRÜFUNG <ul style="list-style-type: none"> Zeitraumen: 30 Minuten 3 österreichische Käsesorten sind zu beschreiben (COS) PRAKTISCHE PRÜFUNG <ul style="list-style-type: none"> Zeitraumen: max. 15 Minuten (exkl. Vorbereitungszeit) Käseeinkauf (in der Vorbereitungszeit) Käsepräsentation und Beratung, Käseservice, Getränkeempfehlung, Fachgespräch 	<p>LMS: standardisierter Teststream wird zugewiesen.</p> <p>Die Punkte sind lt. übermitteltem Prüfungsergebnis der LMS Prüfung zu übernehmen und dürfen nicht gerundet werden.</p> <p>Qualifizierte Lehrkraft bereitet die Sensorik vor.</p> <p>Siehe <u>Richtlinien zur Abwicklung von Unterricht und Prüfung</u></p>

13.	PRÜFUNGSTEIL elektronisch –LMS	Zeitraumen: max. 50 Minuten <ul style="list-style-type: none"> • ca. 45 Fragen aus dem Übungsportal LMS <u>inkl. 20 % unbekannte Fragen</u> zu den Lehrplaninhalten – UND • <u>mind. 4 Fragen zu Kalkulationsbeispielen</u> (WES, Preisgestaltung) wie im Übungskurs KK • max. 76 Punkte (positiv bei mind. 39 Punkten) <p>W i c h t i g ! Gute und ausgezeichnete Erfolge können nur erreicht werden, wenn beim LMS-Teil, mindestens 65 Punkte erreicht wurden</p>	<p>Durchführung und Freischaltung durch Clearingstelle LMS unter ursula.zikeli@bildung.gv.at</p> <p>Nennung des Termins mit Datum und Uhrzeit erforderlich (Formular 04)</p> <p>Beispiele zur Kalkulation lt. Übungskurs KK</p>
14.	PRÜFUNGSTEIL SENSORIK	Zeitraumen: 30 Minuten <ul style="list-style-type: none"> • 3 österreichische Käsesorten sind zu verkosten und anhand des Bewertungsblattes zu beschreiben (schriftlich!). Begriffe sind vom Kandidaten/von der Kandidatin anzukreuzen • die 3 Käsesorten sind vom Prüfer/von der Prüferin aus den (mind.) 25 im Unterricht beschriebenen Käsesorten zu wählen • 24 Punkte max. (positiv bei mind. 13 Punkten) 	<p>Bewertungsblatt Sensorik ist zu verwenden!</p>
15.	VORARBEIT FÜR PRAKTISCHE PRÜFUNG	<p>Schule bereitet ein Käsebuffet mit <u>mindestens</u> 20 österreichischen Käsesorten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alle Käsegruppen und alle Bundesländer sollten vertreten sein • Käse darf NICHT geschnitten, sondern muss in ganzen Stücken bereitgestellt werden • Beigaben sollten als Demonstrationsobjekte vorhanden sein 	<p>Siehe <u>Richtlinien zur Abwicklung von Unterricht und Prüfung</u></p>

16.	PRÜFUNGSTEIL PRAKTISCH	<p>Zeitraumen: 15 Minuten (exkl. Vorbereitungszeit)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungszeit: <ul style="list-style-type: none"> - <u>Käseeinkauf:</u> Kandidat/in wählt 10 bis 12 Käsesorten für den Käsewagen aus. Ein ausgewogenes Sortiment muss angeboten werden. Der/die Kandidat/in bekommt vom schulinternen Ausbilder/von der schulinternen Ausbilderin 2 Käsesorten vorgegeben. • Prüfungsinhalte Gewichtung, Fachgespräch, Kriterien <u>Siehe Richtlinien zur Abwicklung von Unterricht und Prüfung!</u> • 100 Punkte max. (positiv bei mind. 51 Punkten) 	<p>Empfehlung der Gesamtdauer: Max. 27 Kand. /Tag!</p> <p>Die Bestimmungen des § 3, 8, 9 ff SchZG sind einzuhalten!</p> <p><u>Bewertungsblatt Praktische Prüfung</u> ist zu verwenden.</p> <p>Fragen, welche inhaltlich über den Fragenkatalog hinausgehen haben keinen Einfluss auf die Beurteilung</p> <p>Der Gesamteindruck der Präsentation ist in die Gesamtbewertung einzubeziehen.</p>
17.	BEURTEILUNG der Teilbereiche	Eine positive Beurteilung der Zertifikatsprüfung kann nur erfolgen, wenn alle drei Teilbereiche positiv beurteilt wurden.	
18.	GESAMTBEURTEILUNG	<ul style="list-style-type: none"> • 200 – 190 Punkte Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden • 189 – 176 Punkte Mit gutem Erfolg bestanden • 175 – 103 Punkte Bestanden • 102 – 0 Punkte Nicht bestanden 	Für ausgezeichnete und gute Erfolge sind mindestens 65 Punkte beim LMS erforderlich
19.	WIDERSPRUCH	nicht vorgesehen	Beurteilungskriterien sind transparent zu machen!
20.	WIEDERHOLUNG	<ul style="list-style-type: none"> • positiv abgeschlossene Teilprüfungen werden anerkannt • Termin setzt Schule fest • Prüfungsgebühren für die Prüfungsteile (siehe <u>Formular 06</u>) aufgeschlüsselt, bei Gesamtprüfung den vollen Betrag (€ 60, --) einheben • Nicht bestandene Prüfungen/Prüfungsteile können auch an einem anderen Schulstandort, an dem der KK-Lehrgang angeboten wird, abgelegt werden 	<p><u>Formular 06</u> Verteilung der Prüfungsgebühren lt. Aufschlüsselung.</p> <p>Info per Mail an Clearingstelle BMBWF bzw. Clearingstelle LMS</p>

21.	ZERTIFIKAT	<ul style="list-style-type: none"> • Vordrucke erhalten Sie von der Clearingstelle – Die Anzahl richtet sich nach den von der jeweiligen Schule gemeldeten Kandidatinnen/Kandidaten bzw. der Angabe auf der Anmeldung (Formular 4) • Das Schullogo kann eingefügt werden • Auf dem Zertifikat dürfen keine regionalen Sponsoren/Schulpartner etc. abgebildet werden. • Die Schule kann ein Duplikat bei Verlust des Zertifikates ausstellen. Die Vorlage für den Zertifikatseindruck liegt bei der Clearingstelle im BMBWF auf. 	Die aktuellen Vordrucke sowie der Zertifikatseindruck sind verpflichtend zu verwenden!
22.	PRÜFUNGSERGEBNISSE	<p>Übermittlung der Prüfungsergebnisse und Feedbacks:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse an die Clearingstelle (Formular 07) • Übermittlung der Feedbacks der externen Prüferinnen/Prüfer (Formular 08) 	Formular 07 und Formular 08 (inkl. Unterschrift und Stempel Schulleitung) per E-Mail an Clearingstelle im BMBWF
23.	PINS	<ul style="list-style-type: none"> • Pins für Kandidatinnen/Kandidaten mit <u>positiv bestandener</u> Zertifikatsprüfung • Zusendung an die Schule durch Clearingstelle (lt. Anzahl auf Anmeldung) 	Verwahrung der Pins durch Ansprechperson am Standort
24.	AUFBEWAHRUNG PRÜFUNGSERGEBNISSE	3 Jahre, digitale Erfassung	
25.	SPONSOREN	Sachspenden, Sachleistungen vom Getränkehandel, Winzer/innen und anderen Partnern sind von der Schule zu organisieren.	Logos von Sponsoren dürfen nicht am Zertifikat aufscheinen.
26.	ANMERKUNGEN	<p>Die Zertifikatsprüfung darf nicht im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden. Über Anregungen zur Organisation der Prüfungen berät gerne die Clearingstelle.</p> <p>Der Unterricht im Gegenstand „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ gilt nicht automatisch als Anmeldung zur Zertifikatsprüfung.</p>	Von der Handreichung abweichende Regelungen aufgrund aktueller Ereignisse werden seitens der Clearingstelle an die Schulen kommuniziert.