

Content and Language Integrated Learning (CLIL)

Handreichung zur Umsetzung von CLIL an
Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen

Impressum

Herausgabedatum: Dezember 2022

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, Abteilung I/12a in Kooperation mit der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik sowie dem Arbeitskreis Englisch/CLIL

Redaktion:

BMBWF, Abteilung I/12a

RLⁱⁿ Mag.^a Ingrid Veis

Monika Zöchmeister

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Prof.ⁱⁿ Mag.^a Beate Kralicek

HS-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Karre

Download unter <https://www.hum.at/index.php/paedagogik/clil>

In Anlehnung an den Leitfaden der

Bundesarbeitsgemeinschaft CLIL der Höheren Technischen Lehranstalten.

Inhalt

I. Wofür steht CLIL?	4
1. Begriffsschärfung	4
2. Zielsetzung	4
II. Wie ist CLIL rechtlich verankert?	5
1. Verankerung im Lehrplan	5
2. Leistungsbeurteilung	7
III. Wie ist CLIL bundesweit organisiert?	8
1. Organigramm	8
2. Bundesweite CLIL-Fortbildung	10
IV. Wie wird CLIL am Standort umgesetzt?	11
1. Voraussetzungen für den Standort	11
2. Schulorganisation	11
3. Zusammenarbeit der CLIL- und Englischlehrkräfte	12
4. Dokumentation	13
5. CLIL-Fortbildung	13
6. Unterricht	13
7. Fallbeispiele	14
V. Wie wird das Ausbildungsmodell evaluiert?	15
1. Eingliederung von CLIL in die Systematik von QMS für Schulen	15
2. Interne Evaluierung von CLIL	17
3. Externe Evaluierung von CLIL	18
VI. Frequently Asked Questions	20
Anhang 1: CLIL Booster Library	24
Anhang 2: Linksammlung	30
Anhang 3: Samples of Good Practice	31
Anhang 4: CLIL-Logbuch	54
Anhang 5: Empfehlung bei Einsatz des elektronischen Klassenbuches (WebUNTIS)	57
Anhang 6: Bestätigung zum Zeugnis	58
Anhang 7: SGA-Beschluss-Vorlage / 5-jährige Regelform	59
Anhang 8: SGA-Beschluss-Vorlage / 3-jähriger Aufbaulehrgang	62

I. Wofür steht CLIL?

1. Begriffsschärfung

Unter CLIL versteht man die Verwendung der Fremdsprache zur integrativen Vermittlung von Lehrinhalten und Sprachkompetenz außerhalb des Sprachunterrichts unter Einbindung von Elementen der Fremdsprachendidaktik.¹ Damit geht CLIL über die reine Verwendung von Englisch als Arbeitssprache hinaus.

Der CLIL-Unterricht soll in den Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen vorzugsweise von Lehrkräften fachtheoretischer und fachpraktischer Unterrichtsgegenstände übernommen werden, die im Rahmen ihrer beruflichen Erfahrung und Fortbildung fachspezifische fremdsprachliche Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben haben. Es sind jedoch alle Lehrkräfte der allgemeinbildenden, natur- und formalwissenschaftlichen sowie wirtschaftlichen Unterrichtsgegenstände zur Mitwirkung eingeladen.

2. Zielsetzung

Ziele dieses pädagogischen Konzeptes sind unter anderem größere Flexibilität und Gewandtheit von Schüler/innen im Umgang mit Fremdsprachen insbesondere im Fachbereich, die Förderung des für das selbstständige und unselbstständige Berufsleben erforderlichen Sprachwissen und die Fähigkeit der korrekten Sprachanwendung.

CLIL leistet somit auch einen wertvollen Beitrag zur Sicherung und Stärkung des Wirtschaftsstandortes Österreich sowie der österreichischen Land- und Forstwirtschaft.

Darüber hinaus trägt CLIL durch methodisch-didaktische Vielfalt und die veränderte Rolle der Lehrenden hin zum Coach zur Motivationssteigerung bei allen am Unterricht Beteiligten bei. Es bietet den Lernenden die Möglichkeit, bereits erworbene sprachliche Fertigkeiten anzuwenden und zu erweitern.

¹ BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlage 1

II. Wie ist CLIL rechtlich verankert?

1. Verankerung im Lehrplan

Im Lehrplan ist das Ausmaß von CLIL-Unterrichtseinheiten verpflichtend ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform sowie ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges mit mindestens 36 Stunden pro Jahrgang und Schuljahr und freiwillig im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform sowie im I. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges mit bis zu 36 Unterrichtsstunden festgelegt. Die genaue Aufteilung der CLIL-Stunden obliegt der jeweiligen Schulleitung. Die Gegenstände sind schulautonom (jährlich) festzulegen und dem Schulgemeinschaftsausschuss spätestens in der letzten Sitzung des vorangehenden Schuljahres vorzulegen.

CLIL ist im kompetenzorientierten Lehrplan² rechtlich an drei Stellen verankert:

I. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL

[...] Im Rahmen [dieser] Pflichtgegenstände erwerben die Schülerinnen und Schüler

- das für weiterführende Studien und für die eigenständige Weiterbildung erforderliche vertiefte, allgemeine und konzeptionelle Wissen sowie spezielle Kenntnisse und das zur Berufsausübung erforderliche Verständnis von Fachtheorie und Fachpraxis (Fachkompetenz);
- ein breites Spektrum von kognitiven und praktischen Fähigkeiten, um sich Informationen zu verschaffen und neues Wissen selbstständig anzueignen, um Phänomene und Prozesse zu analysieren, um mit praxisüblichen Verfahren und kreativen Eigenleistungen für Problemlösungen zu erreichen und um Entscheidungen herbeizuführen (Methodenkompetenz);
- die Fähigkeit, Sachverhalte adressatenbezogen darzustellen, eigene Lern- und Arbeitsprozesse auch unter nicht vorhersehbaren Bedingungen zu steuern und zu beaufsichtigen sowie Verantwortung für die Überprüfung und Entwicklung der eigenen Leistung und der Leistung anderer Personen zu übernehmen (Soziale und Personale Kompetenz);

² BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlage 1

- die Kompetenz, Sachverhalte des Alltags- und Berufslebens in Deutsch und mindestens einer Fremdsprache in Wort und Schrift auszudrücken, zu argumentieren und situationsadäquat zu kommunizieren;
- **durch integriertes Fremdsprachenlernen insbesondere im Fachbereich (Content and Language Integrated Learning – CLIL) das für das selbstständige und unselbstständige Berufsleben erforderliche Sprachwissen und die Fähigkeit der praxisgerechten Sprachanwendung (Fremdsprachenkompetenz). [...]**

II. ALLGEMEINE DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE

[...] Integriertes Fremdsprachenlernen (Content and Language Integrated Learning – CLIL):

Unter „Content and Language Integrated Learning“ versteht man die Verwendung der Fremdsprache zur integrativen Vermittlung von Lehrinhalten und Sprachkompetenz außerhalb des Unterrichts in den Unterrichtsgegenständen „Englisch“ und „Zweite lebende Fremdsprache“ unter Einbindung von Elementen der Fremdsprachendidaktik. Die Vermittlung der Fremdsprachenkompetenz hat integrativ so zu erfolgen, dass die Schülerinnen und Schüler im fachlichen und sprachlichen Bereich bei der Herausbildung von Wissen und Fähigkeiten sowie gleichzeitig bei fremdsprachlichen und kommunikativen Kompetenzen unterstützt werden. Die Bedeutung der Fremdsprachenkompetenz für die berufliche Praxis und für ein internationales Berufsfeld wird durch integriertes Fremdsprachenlernen sichergestellt. [...]

III. SCHULAUTONOME LEHRPLANBESTIMMUNGEN

[...] Festlegung der Pflichtgegenstände betreffend Integriertes Fremdsprachenlernen (Content and Language Integrated Learning – CLIL)

Als fremdsprachiger Schwerpunkt sind in einzelnen Pflichtgegenständen (vorzugsweise in fachtheoretischen Pflichtgegenständen, aber auch in allgemein bildenden und praktischen Pflichtgegenständen, ausgenommen jedoch die Pflichtgegenstände „Religion“, „Deutsch“, „Englisch“ und „Zweite lebende Fremdsprache“) ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform sowie ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang in Abstimmung mit dem Pflichtgegenstand „Englisch“ gleichmäßig über das Schuljahr verteilt in englischer Sprache zu unterrichten.

Im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform und im I. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges können bis zu 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang in Abstimmung mit dem Pflichtgegenstand „Englisch“ gleichmäßig über das Schuljahr verteilt in englischer Sprache unterrichtet werden.

Die Festlegung der einzelnen Pflichtgegenstände im Jahrgang sowie deren Stundenausmaß hat durch schulautonome Lehrplanbestimmungen zu erfolgen.

Unberührt davon bleibt gemäß § 16 Abs. 3 des Schulunterrichtsgesetzes, BGBl. Nr. 472/1986, die Möglichkeit, eine lebende Fremdsprache als Unterrichtssprache (Arbeitssprache) anzuordnen.

2. Leistungsbeurteilung

Die derzeit gültige Leistungsbeurteilungsverordnung³ sieht keine gesonderten Bestimmungen für CLIL vor. Für abschließende Prüfungen⁴ gilt die bestehende Bestimmung zur Verwendung einer Fremdsprache als Prüfungssprache:

§ 23 Durchführung der mündlichen Prüfung

[...]

(5) Im Einvernehmen zwischen Prüferin und Prüfer sowie Prüfungskandidatin und Prüfungskandidat können mündliche Teilprüfungen, ausgenommen in sprachlichen Prüfungsgebieten, zur Gänze oder in wesentlichen Teilen in einer lebenden Fremdsprache abgehalten werden; in diesem Fall haben mangelnde Kenntnisse in der lebenden Fremdsprache bei der Beurteilung der Leistungen außer Betracht zu bleiben und ist die Verwendung der lebenden Fremdsprache (ohne Beurteilungsrelevanz) im Zeugnis über die abschließende Prüfung beim betreffenden Prüfungsgebiet zu vermerken.

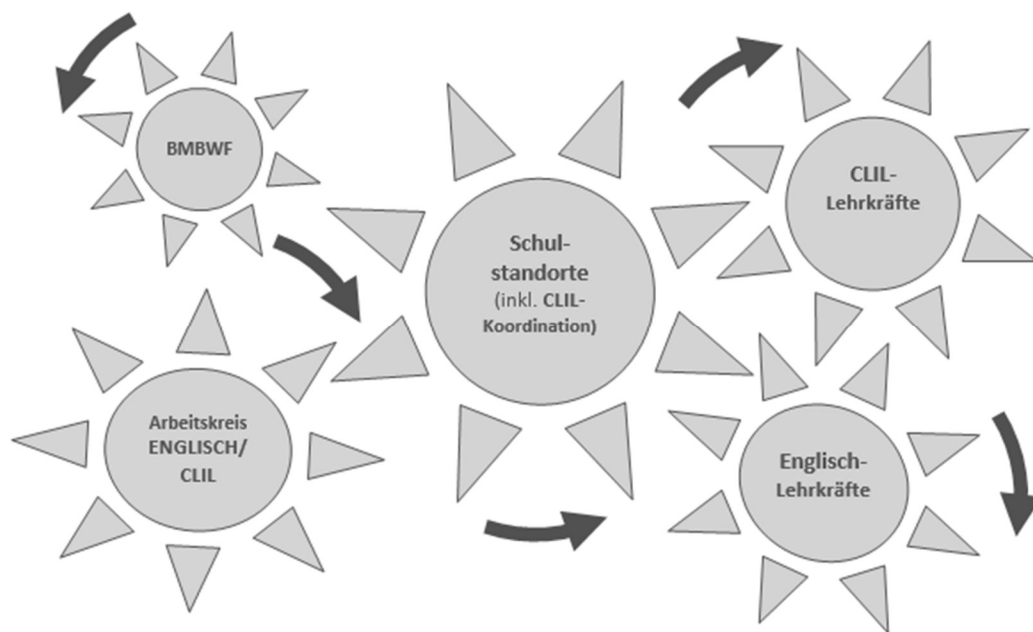
³ BGBl. Nr. 371/1974 idgF

⁴ Prüfungsordnung BMHS, BGBl. II Nr. 177/2012 idgF

III. Wie ist CLIL bundesweit organisiert?

1. Organigramm

Die nachstehende Darstellung zeigt alle an der Entwicklung, Implementierung und Umsetzung Beteiligten.



Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF)

Das Unterrichtsmodell CLIL hat sich aus der Verwendung von *Englisch als Arbeitssprache* (kurz EaA) entwickelt. Seit der Entwicklung der neuen Lehrplangeneration für die Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen verfolgt das BMBWF, Abteilung I/12a, das Ziel, den Unterricht curricularer Sachinhalte in einer Fremdsprache (meist Englisch) zu forcieren.

Diese Bestrebungen führten zur Verankerung von CLIL im Lehrplan 2016 und somit zur Verordnung von mindestens je 36 Stunden CLIL-Unterricht ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges.

Im Rahmen einer Lehrplannovelle⁵ wurde die Möglichkeit einer freiwilligen Umsetzung von bis zu 36 Stunden CLIL-Unterricht im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform sowie im I. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges festgelegt.

⁵ BGBl. II Nr. 415/2021

Arbeitskreis Englisch/CLIL

An der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ist im Auftrag der Ministerien ein Arbeitskreis Englisch (Leitung: Mag.^a Beate Kralicek) implementiert, der auch die Fortbildungsmaßnahmen im Bereich CLIL im Rahmen des Fortbildungsplans organisiert. Um den Austausch zwischen den Englischlehrkräften im Arbeitskreis und den CLIL-Lehrkräften an den Schulstandorten zu forcieren, wird der Arbeitskreis um CLIL und die dafür zuständigen CLIL-Schulkoordinator/inn/en⁶ erweitert. Der erweiterte Arbeitskreis versteht sich als Informationsdrehscheibe zwischen dem BMBWF einerseits und den Schulstandorten andererseits. Eine wichtige Aufgabe ist auch die Entwicklung und Durchführung von Fort- und Weiterbildungen, die im Rahmen des Fortbildungsplans angeboten werden. Im Arbeitskreis Englisch/CLIL sollen auch Umsetzungsstrategien für den verpflichtenden CLIL-Unterricht erarbeitet und von den CLIL-Schulkoordinator/inn/en in die Schulen eingebracht werden. Die CLIL-Schulkoordinator/inn/en sollen die Schulleitung dabei unterstützen, Feedback von den Schulstandorten an das BMBWF/Schulbehörde zu übermitteln.

Schulstandort: Schulleitung und CLIL-Schulkoordination

Die Schulleitung ist für die Organisation und Durchführung von CLIL am Schulstandort verantwortlich und forciert diesen Prozess durch gezielte Personalplanung und -entwicklung.

Die Aufgabe der CLIL-Schulkoordinator/inn/en besteht darin, Informationen zwischen dem Arbeitskreis und der CLIL-Kollegenschaft auszutauschen. Des Weiteren unterstützen sie die Schulleitung bei der Koordination der geforderten CLIL-Unterrichtseinheiten und Fortbildungsmaßnahmen.

CLIL-Lehrkräfte

Sie setzen CLIL – in Abstimmung mit Englischlehrkräften – im Unterricht ein und dokumentieren die CLIL-Lehreinheiten in geeigneter Form.

Englischlehrkräfte

Sie unterstützen die CLIL-Lehrkräfte im Rahmen des Englischlehrplans und nützen Synergieeffekte in ihrem Unterricht.

⁶ Die Funktion einer/eines CLIL-Schulkoordinatorin/-koordinators kann von Englischlehrkräften oder von Lehrkräften, die CLIL unterrichten, wahrgenommen werden. Die Entscheidung zur Implementierung einer diesbezüglichen Funktion obliegt der Schulleitung.

2. Bundesweite CLIL-Fortbildung

Bundesweite CLIL-Fortbildungslehrgänge werden von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Abstimmung mit dem BMBWF angeboten und in Zusammenarbeit mit erfahrenen Trainer/innen u.a. aus dem HTL-Bereich, aus den höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen sowie von CEBS durchgeführt. Diese Kurse dienen der Vermittlung der CLIL-Methoden, der Steigerung der Sprachkompetenz und sie helfen bei der Erstellung von Unterrichtsmaterialien. Diese Unterrichtsmaterialien sowie Beispiele guter Praxis werden auf dem Portal Agrarschulen Österreich (<https://www.agrarschulen.at/unterrichtsmaterial>) im Bereich CLIL gesammelt und präsentiert.

The screenshot shows the website of Agrarschulen Österreich. The header includes the logo 'AGRARSCHULEN ÖSTERREICH' and the 'schule.at' logo with the tagline 'MEIN DIGITALES SCHULPORTAL'. A navigation bar contains links: 'Die Agrarschulen', 'Schulstandorte', 'Wissenschaftliche Arbeiten', 'Unterrichtsmaterial', and 'EN'. Below the navigation bar, a breadcrumb trail reads 'Agrarschulen > Unterrichtsmaterialien'. The main heading is 'Unterrichtsmaterial', with a link '← Zur Übersicht' on the right. A descriptive text states: 'Digitale Lernpakete, Stundenvorbereitungen, Lehr- und Lernmaterialien für Lehrkräfte sowie Schülerinnen und Schüler aus land- und forstwirtschaftlichen Schulen (Agrarschulen Österreich). kompetenzorientiert - praxisnah - erprobt - fächerübergreifend'. Below this, a grid of subject categories is displayed, each with a right-pointing arrow: '> Betriebswirtschaft und Rechnungswesen', '> Englisch', '> Pflanzenbau und Grünlandwirtschaft', '> Chemie und Physik, Mikrobiologie', '> Ernährung und Lebensmitteltechnologie', '> Projekt- und Qualitätsmanagement', '> CLIL', and '> Landtechnik und Bauen'.

Fortbildungsmaßnahmen in Form von Hochschullehrgängen (mit Zertifikatsabschluss) sowie als SCHILF an einzelnen Schulstandorten werden seitens der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik solange geführt, als Bedarf an derartigen Veranstaltungen besteht.

EU-geförderte Fortbildungsveranstaltungen im Ausland können über die Nationalagentur Erasmus+ Bildung abgewickelt werden, die Unterstützung bezüglich Bewerbung und Finanzierung anbietet (<https://bildung.erasmusplus.at>).

IV. Wie wird CLIL am Standort umgesetzt?

1. Voraussetzungen für den Standort

Der nachhaltige Erfolg von CLIL an einem Standort bzw. im Bildungssystem hängt wesentlich von drei Faktoren ab:

ENGAGEMENT + STRUKTUR + UNTERSTÜTZUNG

Die Entwicklung von Strukturen und Unterstützung an den Standorten setzt voraus, dass sich alle beteiligten Parteien – Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern und Schüler/innen – der wachsenden Bedeutung von Sprachkompetenzen bewusst sind.

Um eine erfolgreiche Umsetzung von CLIL zu gewährleisten, ist eine Berücksichtigung in der Personal- und Organisationsplanung durch die Schulleitung notwendig.

2. Schulorganisation

Die Grundidee der mindestens je 36 Stunden ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges liegt in der über das Unterrichtsjahr hinweg gleichmäßigen Verteilung in Form von einer CLIL-Wochenstunde, wobei aber – abhängig von den Lehrinhalten und den personellen Ressourcen – eine Blockung sinnvoll sein kann.

Empfohlen wird die Umsetzung von CLIL in ausbildungsspezifischen fachtheoretischen und fachpraktischen Pflichtgegenständen⁷ gemäß Lehrplan, um den Erwerb an Sprachkompetenz zu stärken.

Die Aufteilung kann und soll auf mehr als einen Pflichtgegenstand erfolgen. Um Kontinuität zu gewährleisten, soll CLIL jedoch auf nicht mehr als vier Unterrichtsgegenstände (entspricht 9 Unterrichtseinheiten pro Gegenstand und Unterrichtsjahr) verteilt werden.

Eine Möglichkeit ist, CLIL-Methoden in lehrinhaltsverwandten Pflichtgegenständen (zB fachtheoretischer Gegenstand, Praktikum, Laboratorium) anzuwenden. Pflichtgegenstände mit Gruppenteilungen eignen sich aufgrund der geringeren Schüler/innenzahl besonders gut.

⁷ Einschließlich alternative Pflichtgegenstände, ausgenommen „Religion“ („Ethik“), „Deutsch“, „Englisch“, „Zweite lebende Fremdsprache“.

Nach einer Erhebung der Personalressourcen sind folgende strukturelle Maßnahmen wünschenswert, um den Mehraufwand in der Vorbereitung effizient einsetzen zu können und gleichzeitig die Unterrichtsqualität durch Erfahrungsgewinn unmittelbar zu steigern:

- Kontinuität in der Lehrfächerverteilung
- Einsatz einer Lehrkraft in Paralleljahrgängen
- Vernetzung mit dem Ziel eines Erfahrungs- und Materialaustausches
- Zeitgerechte Einteilung in Absprache mit den jeweiligen Lehrkräften
- Fortbildung der CLIL-Lehrkräfte

Um die lehrplangemäße Umsetzung ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. ab dem II. Jahrgang des Aufbaulehrganges zu erleichtern, besteht nunmehr auch die Möglichkeit eines schulautonomen Einsatzes von CLIL-Methoden im Ausmaß von bis zu 36 Stunden im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. im I. Jahrgang des Aufbaulehrganges.⁵

Hilfreich ist auch die Verankerung der sogenannten *CLIL-Policy*. Dieses Dokument stellt die Intention jedes Schulstandortes dar, CLIL durchzuführen und dient als *Mission Statement* und Dokumentation für die Öffentlichkeit, Schüler/innen, Erziehungsberechtigten und Lehrenden. Die Veröffentlichung auf der Schul-Homepage wird empfohlen.

3. Zusammenarbeit der CLIL- und Englischlehrkräfte

Um dem im Lehrplan verankerten Anspruch der Zusammenarbeit zwischen Fach- und Englischlehrkräften gerecht zu werden, ist die Schulleitung gefordert, unterstützende Maßnahmen in ihre strukturellen Überlegungen einfließen zu lassen.

Dies kann folgendermaßen erfolgen:

- Einsatz der/des Fremdsprachenassistentin/-assistenten auch im CLIL-Unterricht (Unterstützung bei der Unterrichtsplanung und/oder -durchführung als Co-Teacher).
- Organisation von schulinterner Lehrer/innenfortbildung (SCHILF) für Vor- und Nachbereitung von CLIL-Einheiten.
- Begleitung von Projektwochen ins englischsprachige Ausland durch die CLIL-Lehrkräfte.
- Erfahrungsaustausch im Rahmen der Schulentwicklung (pädagogische Konferenzen) zur besseren Kommunikation.

4. Dokumentation

In der Lehrstoffverteilung sind CLIL-Stoffanteile festzulegen und den Schüler/innen bekannt zu geben. Die Abhaltung ist in geeigneter Form nachweislich zu dokumentieren (Klassenbuch, „CLIL-Logbuch“⁸, ...).

5. CLIL-Fortbildung

Die Teilnahme an Fortbildungsmöglichkeiten in Form von bundesweiten CLIL-Hochschullehrgängen an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, EU-geförderter Fortbildung im Ausland (zB Erasmus+) sowie diversen schulinternen und schulübergreifenden Fortbildungsveranstaltungen (SCHILF- und SCHÜLF-Seminare) ist aktiv zu fördern und zu unterstützen.

Schulinterne aber auch schulübergreifende Hospitationsmöglichkeiten können in Absprache der betroffenen Lehrkräfte wahrgenommen werden.

An jedem Schulstandort ist nach Möglichkeit eine englische Fachbibliothek/Mediathek mit Fach- sowie CLIL-Literatur vorhanden.

6. Unterricht

Anregungen und Informationen für den Einsatz geeigneter Unterrichtsmethoden und -materialien sowie deren didaktische Aufbereitung (Arbeitsblätter, Stofferarbeitung, Gruppenarbeiten, Stundenwiederholungen, Tests etc.) findet man auf dem Portal Agrarschulen Österreich (<https://www.agrarschulen.at/unterrichtsmaterial>) im Bereich CLIL.

CLIL-Unterricht bedeutet nicht, dass zu 100 % Englisch gesprochen werden muss. Die als CLIL dokumentierten Sequenzen sollen jedenfalls unter aktiver Beteiligung der Schüler/innen überwiegend in Englisch gehalten werden.

CLIL darf nicht mit Englisch als Arbeitssprache verwechselt werden, weil es die Verwendung von fremdsprachendidaktischen Elementen beinhaltet.⁹

Bei der Leistungsbeurteilung ist streng zwischen Sprach- und Fachkompetenz zu differenzieren. Mangelnde Sprachkompetenz darf nicht in die Leistungsbeurteilung einfließen und keinesfalls negativ bewertet werden. Empfohlen wird jedoch, englischsprachliche Fachkompetenz als

⁸ CLIL-Logbuch – Anhang 4

⁹ Samples of Good Practice – Anhang 3

positiv verstärkenden Leistungsanreiz in der Leistungsbeurteilung zu berücksichtigen. Leistungsfeststellungen in Deutsch mit optionalen Zusatzfragen, die auf Englisch gestellt und beantwortet werden, haben sich in der Umsetzung bewährt.

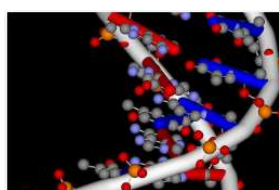
Die Sprache bei Leistungsfeststellungen darf auf Wunsch der Schüler/innen auch ausschließlich Englisch sein, jedoch müssen die Schüler/innen auf Wunsch jederzeit auf Deutsch wechseln können. Grundsätzlich müssen deshalb Aufgabenstellungen immer auch in deutscher Sprache vorliegen.

Die Zeugnisformularverordnung, BGBl. Nr. 415/1989 idgF, sieht keinen Vermerk bezüglich CLIL vor. Daher kann (auf Antrag der Schüler/innen) über die Anzahl der besuchten CLIL-Stunden in den jeweiligen Gegenständen eine Bestätigung¹⁰ (nicht auf Unterdruckpapier) zum gemäß § 6 der Zeugnisformularverordnung auszustellenden Zeugnis über die Reife- und Diplomprüfung ausgestellt werden.

7. Fallbeispiele

Im Anhang 3 werden als Orientierungshilfe repräsentative Unterrichtsbeispiele vorgestellt. Diese Beispiele demonstrieren unterschiedliche didaktische Methoden (creating a mind-map; asking questions and presentation, work in groups or pair work, playing a memory game, ...).

Auf dem Portal Agrarschulen Österreich (<https://www.agrarschulen.at/unterrichtsmaterial>) finden sich im Bereich CLIL weitere digitale Lernpakete, Stundenvorbereitungen, Lehr- und Lernmaterialien zu landwirtschaftlichen Themen in der Fachsprache Englisch (kompetenzorientiert – praxisnah – erprobt – fächerübergreifend).



DNA-Isolation



Food hygiene for
business



Vitamins



Lesson learned

¹⁰ Muster – Anhang 6

V. Wie wird das Ausbildungsmodell evaluiert?

1. Eingliederung von CLIL in die Systematik von QMS für Schulen

Die Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen haben starken europäischen und internationalen Bezug, der durch transnationalen Austausch, internationale Zusammenarbeit und Praktikumsplätze im fremdsprachigen Ausland forciert wird.

Im **Leitbild¹¹ der Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen** wird festgehalten:

... Wir sind eine Bildungseinrichtung, die den Anforderungen einer multifunktionalen Land- und Forstwirtschaft und eines vitalen ländlichen und urbanen Raumes gerecht werden. ...

*... Unser vielfältiges Bildungsangebot orientiert sich an den Anforderungen eines vernetzten Arbeitsmarktes und bezieht auch gesellschaftliche und wirtschaftliche Zusammenhänge in einer **globalisierten Welt** mit ein. ...*

*... Wir **erweitern** die **Sprachenkompetenzen**, die kommunikativen, naturwissenschaftlichen sowie unternehmerischen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler. ...*

*... Wir sehen uns als Bildungseinrichtung, die **Sprachenkompetenz** und interkulturelle Handlungskompetenz **fordert und fördert**. ...*

Gelungene Lern- und Lehrprozesse – auch an außerschulischen Orten – sind entscheidend für den Erwerb von Kompetenzen und die Vorbereitung der Lernenden auf gesellschaftliche Verantwortung und Teilhabe. Lehrende nutzen Kooperationen mit anderen Bildungseinrichtungen sowie Betrieben und sonstigen relevanten außerschulischen Einrichtungen, nehmen auf außerschulische Lernerfahrungen von Lernenden im Unterricht Bezug und reflektieren diese mit den Lernenden. Sie ermutigen die Lernenden, altersangemessene Lernmöglichkeiten im Ausland zu nutzen, unterstützen sie bei der Vorbereitung, Durchführung, Dokumentation und Reflexion von Praktika und nutzen berufsbezogene Anforderungen und Praktikumserfahrungen der Lernenden als Lernanlässe¹².

Insbesondere die berufsbildenden Schulen pflegen tragfähige Kooperationen und systematische Außenbeziehungen, die aufgrund des Wirtschafts-, Berufs- und Arbeitsmarktbezugs der Ausbildung relevant sind. Die Schulen kooperieren mit regionalen, überregionalen und internationalen

¹¹ Künftig Pädagogische Leitvorstellungen

¹² Qualitätsdimension 3 „Lernen und Lehren“ / Qualitätsbereich 3.1 „Lern- und Lehrprozesse gestalten“ / „Lernen an außerschulischen Orten“

Bildungseinrichtungen und gehen Kooperationen mit außerschulischen Einrichtungen und Einrichtungen der Arbeitswelt ein. Sie pflegen Kontakte zu regional, überregional und international relevanten Bildungsinitiativen und Netzwerken.¹³

Mit dem CLIL-Unterricht werden folgende Qualitätsziele¹⁴ konsequent verfolgt:

Entwicklung von Sprachkompetenzen

Maßnahmen	<i>Verstärkung der ersprachlichen Kompetenzen</i>
	<i>Implementierung von Fremdsprachen im Lehrplan, Verwendung einer Fremdsprache als Arbeits-sprache / CLIL</i>
	<i>Einsatz von Native Speakers</i>
	<i>Nutzung von Auslandspraktika zur Sprachfestigung</i>
	<i>Pflege von Schulpartnerschaften mit ausländischen Schulen sowie Teilnahme an EU-Bildungsprogrammen</i>
	<i>Verwendung einer Fremdsprache bei der Reife- und Diplomprüfung</i>
	<i>Teilnahme an Zertifikatskursen</i>
Indikatoren	<i>Ausdrucksfähigkeit bei Prüfungen</i>
	<i>Anzahl der angebotenen Fremdsprachen</i>
	<i>Ausmaß des Fremdsprachenangebots als Arbeitssprache / im Rahmen von CLIL</i>
	<i>Anzahl der Pflichtpraktika im fremdsprachigen Ausland</i>
	<i>Anzahl der Sprachzertifikate</i>

Mobilität

Maßnahmen	<i>Teilnahme an Partnerschafts-, Mobilitäts- und Austauschprogrammen auf allen Ebenen</i>
	<i>Teilnahme an internationalen Praktika</i>
Indikatoren	<i>Zahl der Teilnahmen an Partnerschafts-, Mobilitäts- und Austauschprogrammen sowie an internationalen Praktika</i>

¹³ Qualitätsdimension 4 „Schulpartnerschaft und Außenbeziehungen“ / Qualitätsbereich 4.2 „Außenbeziehungen und Kooperationen pflegen“

¹⁴ Diese vormalig in der Qualitätsmatrix Q-hlfs (Qualität im Unterricht und Management an den Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen) definierten Ziele dienen der Orientierung.

Weltoffenheit und interkultureller Austausch

Maßnahmen	<i>Bildungsangebote mit internationaler Ausrichtung</i>
	<i>Förderung der Sprachen- und interkulturellen Handlungskompetenz</i>
Indikatoren	<i>Angebote Fremdsprachen</i>
	<i>Zahl der interkulturellen Unterrichtsprojekte</i>

Einbindung in den nationalen und internationalen Wissenstransfer

Maßnahmen	<i>Förderung der Teilnahme an nationalen und internationalen Veranstaltungen für Wissenstransfer</i>
	<i>Entwicklung, Erprobung, Evaluation und Transfer von didaktischen Modellen und Schulkonzepten</i>
Indikatoren	<i>Zahl an Teilnahmen an nationalen und internationalen Veranstaltungen für Wissenstransfer</i>
	<i>Art und Häufigkeit der Beschäftigung mit und Umsetzung von didaktischen Modellen</i>

Abstimmung der Bildungsentwicklung auf nationaler und internationaler Ebene

Maßnahmen	<i>Implementierung des europäischen Referenzrahmens und des europäischen Sprachenportfolios</i>
	<i>Nutzung von Credit-Transfer-Modellen und weiteren Vereinbarungen und Instrumenten (zB NQR, ISCED)</i>
Indikatoren	<i>Berücksichtigung des europäischen Referenzrahmens und des europäischen Sprachenportfolios in den Lehrplänen und im Unterricht</i>
	<i>Vorliegen bilateraler Vereinbarungen (zB zwischen Schulstandorten)</i>

2. Interne Evaluierung von CLIL

Bisher wurde die Einführung und Weiterentwicklung von CLIL in den Schulprogrammen dargestellt und als eigener Bundesschwerpunkt festgelegt.

Im neu zu erstellenden Schulentwicklungsplan (SEP) legt der Schulstandort selbst die Schwerpunkte samt Maßnahmen fest, sodass es auch in deren Entscheidung liegt, ob der verpflichtend implementierte CLIL-Unterricht weiterhin als Qualitätsschwerpunkt geführt wird.

Ein wesentlicher Teil der Evaluation war und wird auch künftig die Überprüfung der festgelegten Qualitätsziele von am jeweiligen Schulstandort definierten Schwerpunkten in den **Bilanz- und Zielvereinbarungsgesprächen** sein, die zwischen Schulleitung und Schulaufsicht zu führen sind.

Zur Evaluation der Wirksamkeit von CLIL im Unterricht können – wie schon bisher – schularten-interne Fragebögen, aber auch schulintern selbst erstellte Fragebögen über die **IQES-Plattform** eingesetzt werden.

Zusätzlich ist die Beantwortung folgender Fragen schulintern, aber auch im Austausch mit anderen Schulstandorten, für eine laufende Analyse sowie zur Weiterentwicklung des CLIL-Unterrichts am jeweiligen Schulstandort hilfreich:

- Sind die bisher schulautonom ausgewählten Unterrichtsgegenstände am Schulstandort für die Umsetzung der CLIL-Lehrplanbestimmungen nach wie vor geeignet oder ist eine Änderung zweckmäßig?
- Sind die Kriterien zur Auswahl der CLIL-Lehrkräfte am Schulstandort noch passend oder müssen diese adaptiert werden?
- Müssen an der Schule organisatorische Rahmenbedingungen zur Umsetzung der CLIL-Lehrplanbestimmungen angepasst und/oder geändert werden? Wenn ja, welche?
- Werden ausreichend Fort- und Weiterbildungen für den CLIL-Unterricht angeboten bzw. werden die vorhandenen Angebote von CLIL-Lehrkräften auch genutzt?
- Ist die Zusammenarbeit zwischen CLIL- und Englischlehrkräften am Schulstandort gegeben bzw. wie kann diese verbessert/gestärkt werden?

3. Externe Evaluierung von CLIL

Der Implementierungsprozess von CLIL ist durch ein europäisches Forschungsprojekt „**CLILEDDGE**“ begleitet worden, das folgende **drei Forschungsfragen** umfasst:

- Inwieweit unterscheidet sich der Wissenserwerb in CLIL- und Nicht-CLIL-Settings?
- Inwieweit hängen Unterschiede im Wissenserwerb in CLIL- und Nicht-CLIL-Settings davon ab, ob von den Schüler/innen einfachere oder komplexere Aufgabenstellungen verlangt werden?
- Hängen Unterschiede im Wissenserwerb von den Unterrichtsgegenständen ab, in denen CLIL verwendet wird?

Hypothese:

Der Wissenserwerb von Schülerinnen und Schülern **unterscheidet sich nicht signifikant davon, ob die Inhalte im CLIL-Unterricht oder im Unterricht in deutscher Sprache erarbeitet wurden.**

Ergebnisse (Abschlussbericht):

Die Ergebnisse des unabhängigen Stichprobentests ergeben **keinen signifikanten Unterschied** zwischen CLIL- und Nicht-CLIL-Klassen, **weder bei einfacheren noch bei komplexeren Aufgabenstellungen.**

Die beiden Faktoren, die für die Erzielung guter Ergebnisse wichtig zu sein scheinen, sind die Auswahl der Themen sowie eine solide pädagogische Grundlage.

Die Auswahl der Themen:

- Klare Begriffsdefinitionen im ausgewählten Themengebiet;
- Konsens bezüglich der verwendeten Begriffe;
- Einheitliche Verwendung der Begriffe in allen geplanten Materialien;
- Präsentation neuer Begriffe auf verschiedenen Kanälen (akustisch, visuell, kinästhetisch);
- Verknüpfung von neuen Themen mit bereits Erlerntem;
- Identifizierung mit dem Thema;
- Bedeutsamkeit des Themas für die Schüler/innen.

Methoden, die die Zentrierung auf die Lernenden und das persönliche Engagement der Lernenden begünstigen, ist der Vorzug zu geben.

VI. Frequently Asked Questions

1. Ist CLIL rechtlich verpflichtend verankert?

Ja. Der Lehrplan sieht einen verpflichtenden Anteil von mindestens 36 CLIL-Stunden pro Schuljahr ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges vor. Die Art der Umsetzung obliegt dem jeweiligen Standort und ist dem SGA zum Beschluss vorzulegen.

2. Gibt es Unterrichtsgegenstände, die nicht in das Kontingent der mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang eingerechnet werden dürfen?

Ja. Im Lehrplan sind die Pflichtgegenstände „Deutsch“, „Englisch“, „Religion“ („Ethik“) und „Zweite lebende Fremdsprache“ von diesem Kontingent ausgenommen. Der Unterricht soll *„[...] vorzugsweise in fachtheoretischen Pflichtgegenständen, aber auch in allgemein bildenden und praktischen Pflichtgegenständen, ausgenommen jedoch die Pflichtgegenstände „Religion“, „Deutsch“, „Englisch“ und „Zweite lebende Fremdsprache“ [...]“* erfolgen.¹⁵ Freigegegenstände und unverbindliche Übungen sind ebenfalls ausgenommen.

3. Gibt es gesetzliche Voraussetzungen, als CLIL-Lehrkraft unterrichten zu dürfen?

Nein. Neben Freude an der Sprache sollten die wesentlichen fachspezifischen Inhalte des jeweiligen Unterrichtsgegenstandes im Sinne der Zielsetzung von CLIL vermittelt werden können.

4. Ersetzt der CLIL-Unterricht den Fremdsprachenunterricht?

Nein. CLIL ergänzt den Fremdsprachenunterricht im Sinne von *Stärkung und Forcierung der Fremdsprachenkompetenz für die berufliche Praxis und für ein internationales Berufsfeld* der Absolvent/inn/en. In den didaktischen Grundsätzen des Lehrplans wird dazu festgehalten: *„[...] für den situationsadäquaten Einsatz von Sprache ... und deren Weiterentwicklung in Wort und Schrift sind alle Lehrkräfte verantwortlich.“*

5. Wird im Zuge der Leistungsbeurteilung auch die Sprachkompetenz bewertet?

Nein. Für die Leistungsfeststellung und -beurteilung sind nur die fachlichen Kenntnisse der Schüler/innen im jeweiligen Unterrichtsgegenstand, nicht jedoch deren sprachliches Ausdrucksvermögen in der Fremdsprache heranzuziehen.

6. Darf die Prüfungssprache ausschließlich Englisch sein?

Ja. Jedoch nur auf Wunsch der Schüler/innen. Im Allgemeinen müssen Leistungsfeststellungen in deutscher Sprache durchgeführt werden. Sollte die Prüfung auf Englisch abgelegt werden,

¹⁵ BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlage 1

sind ausschließlich die fachlichen Kenntnisse im jeweiligen Unterrichtsgegenstand heranzuziehen. Die Sprachrichtigkeit darf nicht Eingang in die Leistungsbeurteilung finden. Ein Wechsel von Englisch auf Deutsch auf Wunsch der Schüler/innen muss jederzeit möglich sein.

7. Dürfen Angaben bei schriftlichen Leistungsfeststellungen in englischer Sprache vorgelegt werden?

Ja. Allerdings müssen die Aufgabenstellungen auch in deutscher Sprache bereitgehalten werden (siehe Frage 6). In der Praxis bewährt haben sich Aufgabenstellungen in englischer Sprache als „Kür“ zum „Pflichtprogramm in deutscher Sprache“.

8. Muss eine CLIL-Lehrkraft Sprachfehler im CLIL-Unterricht (bspw. bei Mitarbeiterüberprüfungen) korrigieren?

Nein. Auffallende (Wiederholungs-)Fehler sollen ausgebessert, aber nicht gewertet werden (Fach- vor Sprachkompetenz). Es gilt dasselbe Prinzip wie bei der Korrektur von Arbeiten auf Deutsch.

9. Kann der Einsatz von CLIL in einzelnen Unterrichtsgegenständen im Zeugnis vermerkt werden?

Nein. Die Zeugnisformularverordnung sieht keinen Vermerk vor. Die Schule kann jedoch auf Antrag eine Bestätigung zum Zeugnis ausstellen.¹⁶

10. Müssen die im Lehrplan vorgesehenen mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang in einem einzigen Unterrichtsgegenstand abgedeckt werden?

Nein. Wie im Lehrplan verordnet, hat *„die Festlegung der Pflichtgegenstände und des Stundenausmaßes in den einzelnen Pflichtgegenständen und Jahrgängen durch schul-autonome Lehrplanbestimmungen zu erfolgen.“*¹⁷

11. Muss die Aufteilung der mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang nach speziellen Gesichtspunkten erfolgen?

Nein. Zielführend ist es, die mindestens 36 Unterrichtsstunden auf einen bzw. mehrere Unterrichtsgegenstände unter Einbeziehung des späteren Berufsumfeldes der Schüler/innen und der personellen Gegebenheiten aufzuteilen. Um Kontinuität und Nachvollziehbarkeit gewährleisten zu können, sollten jedoch 9 Unterrichtseinheiten pro Gegenstand nicht unterschritten werden.

12. Unterliegen die mindestens 36 Unterrichtsstunden einer Dokumentationspflicht?

Ja. Es sind diesbezügliche Inhalte zB im Klassenbuch zu vermerken und in der Lehrstoffverteilung klar auszuweisen.

¹⁶ Musterformular – Anhang 6

¹⁷ BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlage 1

13. Ist CLIL bereits im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. im I. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges möglich?

Ja. Seit der Lehrplannovelle 2021¹⁸ ist eine freiwillige Umsetzung von bis zu 36 Stunden CLIL im I. und II. Jahrgang der 5-jährigen Regelform sowie im I. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges verankert und stellt eine ideale Vorbereitung für die höheren Jahrgänge dar.

14. Muss in jedem Jahrgang CLIL zum Einsatz kommen?

Ja. Ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform bzw. ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges müssen in jedem Jahrgang mindestens 36 Unterrichtsstunden abgedeckt werden, wobei die Aufteilung auf die Unterrichtsgegenstände je Jahrgang unterschiedlich sein kann.

15. Gibt es schulinterne CLIL-Ansprechpartner/innen und welche Aufgaben können wahrgenommen werden?

Ja. Das BMBWF empfiehlt eine/n CLIL-Schulkoordinator/in pro Standort, die/der in regelmäßigen Abständen am erweiterten Arbeitskreis Englisch/CLIL zum standortübergreifenden CLIL-Informations- und Erfahrungsaustausch teilnimmt, die Schulleitung bei der Koordination der CLIL-Lehrkräfte, bei der Vorbereitung und Umsetzung der jeweiligen CLIL-SGA-Beschlüsse sowie bei der Erarbeitung von Implementierungsstrategien unterstützt.

16. Gibt es Online-Portale zur Unterstützung?

Ja. Auf dem Portal Agrarschulen Österreich (<https://www.agrarschulen.at/unterrichtsmaterial>) steht ein eigener Bereich CLIL als Informationsplattform (Methodik, Didaktik, Materialien, ...) zur Verfügung.¹⁹

17. Gibt es Fortbildungsmöglichkeiten?

Ja. Derzeit bietet die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bundesweite CLIL-Hochschullehrgänge an. An den jeweiligen Standorten sind nach Maßgabe der Mittel auch schulinterne und schulübergreifende Fortbildungsveranstaltungen möglich. Darüber hinaus werden europaweit Erasmus+ geförderte Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten.

Auskünfte bietet die Nationalagentur Erasmus+ Bildung (<https://bildung.erasmusplus.at>).

18. Ist die Zusammenarbeit zwischen CLIL-Lehrkräften und Englischlehrkräften geregelt?

Ja. Der Lehrplan sieht eine Abstimmung des Unterrichts zwischen den CLIL- und Englischlehrkräften vor.²⁰ Im Sinne der Kompetenzsteigerung und Nachhaltigkeit ist eine Zusammenarbeit unerlässlich.

¹⁸ BGBl. II Nr. 415/2021

¹⁹ Weiterführende Links – Anhang 2

²⁰ BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlage 1

19. Bedeutet „in Abstimmung mit ...“, dass eine wechselseitige Einholung von „Genehmigungen“ erforderlich ist?

Nein. Jeder ist für die Umsetzung des Lehrplans des eigenen Unterrichtsgegenstandes eigenverantwortlich zuständig. Eine gegenseitige Beratung und Hilfestellung, eine informelle Abstimmung von Themen, gemeinsame Projekte etc. erleichtern allen Beteiligten das Erreichen des Lehrzieles und verbessern das Schulklima. Lehrenden-Teams – Englischlehrkräfte mit CLIL-Lehrkräften – können sich im Sinne einer professionellen Lerngemeinschaft der qualitätsvollen Weiterentwicklung des CLIL-Unterrichts widmen.

20. Heißt das, dass von Englischlehrkräften Korrekturarbeiten für CLIL erwartet werden dürfen?

Nein. Die Englischlehrkräfte unterstützen die CLIL-Lehrkräfte im Rahmen des Englischlehrplans, insbesondere im beruflichen Themenbereich des Lehrstoffes (zB Beschreibung von Prozessen, Diagrammen, Abläufen etc.).

21. Darf die Fremdsprachenassistenz in den CLIL-Unterricht einbezogen werden?

Ja. Der Einsatz der/des Fremdsprachenassistentin/-assistenten ist auch im CLIL-Unterricht zur Unterstützung bei der Unterrichtsplanung und/oder -durchführung möglich.

22. Muss der Lehrplan erfüllt werden?

Ja. Der Lehrplan muss grundsätzlich erfüllt werden, lässt aber eine gewisse Schwerpunktsetzung und Flexibilität zu.

23. Ist mit CLIL ein Mehraufwand seitens der Unterrichtenden verbunden?

Ja. Insbesondere in der Anlaufphase ist mit einem Mehraufwand zu rechnen, der mit der Einarbeitung aktueller Entwicklungen in ein Unterrichtsfach vergleichbar ist.

24. Gibt es einen Unterschied zwischen CLIL und Englisch als Arbeitssprache (EaA)?

Ja. CLIL basiert zwar auf Konzepten zur Verwendung von EaA, jedoch wesentlich erweitert um fremdsprachendidaktische Elemente im Unterricht.

25. Heißt CLIL, dass der Unterricht zu 100 % in englischer Sprache erfolgen muss?

Nein. Die als CLIL-Einheiten dokumentierten Sequenzen sollen jedoch in überwiegendem Ausmaß auf Englisch erfolgen.

26. Darf der Anteil an CLIL-Einheiten im V. Jahrgang gekürzt werden, da das Unterrichtsjahr selber ja auch kürzer ist?

Nein. Die Vorgabe der mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang gilt auch für Abschlussklassen im uneingeschränkten Umfang. Eine Aliquotierung ist nicht zulässig.

Anhang 1: CLIL Booster Library

Bei der nachstehenden Liste handelt es sich um eine exemplarische Auflistung.

1. Accounting

EBC*L Career: Commercial English, Accounting business objectives and financial ratios, costing and pricing, business law. Link: www.ebcl.eu.

2. Agriculture

Burlingame, Barbara & Dernini, Sandro: **Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action**. FAO, 2012.

FiBL & IFOAM: **The World of Organic Agriculture: Statistics & Emerging Trends**.

Oppermann, Rainer, Beaufoy, Guy & Jones, Gwyn: **High Nature Value Farming in Europe – 35 european countries – experiences and perspectives**. Verlag Regionalkultur, 2012.

Mason, John: **Sustainable Agriculture (Second Edition)**. Landlinks Press, 2003.

Sacquet, Anne-Marie: **World Atlas of Sustainable Development: Economic, Social and Environmental Data**. Anthem Press, 2005.

The State of the World's Land and Water Resources for Food and Agriculture: Managing Systems at Risk. FAO, 2011.

3. Animal Husbandry

Herren, V. Ray: **The Science of Animal Agriculture (Fourth Edition)**. Verlag Delmar Cengage Learning, 2011.

4. Biology

Goldsmith, Timothy H. & Zimmerman, William F.: **Biology, Evolution, and Human Nature**. John Wiley & Sons, Inc., 2001.

Jones, Allan, Reed, Rob & Weyers, Jonathan: **Practical Skills in Biology**. Pearson Education Limited, 2016.

Jones, Mary & Jones, Geoff: **Biology**. Cambridge University Press.

Kelly, Keith: **Science**. Macmillan, 2009.

Purves, Orians, Heller, Sadara: **Life – The Science of Biology**. Sinauer Associates, Inc.

Quammen, David: **Charles Darwin On the Origin of Species (The Illustrated Edition)**. Sterling Signature, 2011.

Sutton, Julian: **Biology**. Macmillan, 1998.

5. Business Studies

ARGE Commerce/BWL Englisch: **Marketing & International Business**. Manz, 2014.

Denvy, Neil; Hamman, David: **AQA Business Studies for GCSE**. Hodder Education, 2009.

6. CLIL (general)

Badertscher, Hans; Bieri, Thomas: **Wissenserwerb im Content and Language Integrated Learning**. Empirische Befunde und Interpretationen. Haupt Verlag, 2009.

Ball, Phil; Clegg, John; Kelly Keith: **Putting CLIL into Practice**. Oxford Handbooks for Language Teachers. Oxford University Press, 2015.

Bentley, Kay: **The TKT Course. CLIL Module**. Cambridge University Press, 2010.

Butzkamm, Wolfgang; Caldwell, John A.W.: **The Bilingual Reform. A Paradigm Shift in Foreign Language Teaching**. narr Studienbücher. narr Verlag, 2009.

Coyle, Do; Hood, Philip; Marsh, David: **CLIL. Content and Language Integrated Learning**. Cambridge University Press, 2010.

Dale, Liz; Es, Wibo van der; Tanner, Rosie: **CLIL Skills**. European Platform, 2011. (Download: https://www.rosietanner.com/images/docs/CLILSkills_pdf.pdf)

Dale, Liz; Tanner, Rosie: **CLIL Activities. A resource for subject and language teachers**. Cambridge University Press, 2012.

Deller, Sheelagh; Price, Christine: **Teaching Other Subjects Through English**. Oxford University Press, 2007.

Doff, Sabine (Hg.): **Bilingualer Sachfachunterricht in der Sekundarstufe**. Eine Einführung. narr Studienbücher. narr Verlag, 2010.

Hill, David A.; Pulverness, Alan (eds.): **The Best of Both Worlds?** International Aspects on CLIL. Norwich, 2009.

Hönig, Ingrid: **Assessment in CLIL. theoretical and empirical research**. VDM, 2010.

Llinares, Ana et al: **The Roles of Language in CLIL**. Cambridge, 2012.

Marsh, David; Meyer, Oliver (eds.): **Quality Interfaces. Examining Evidence & Exploring Solutions in CLIL**. Eichstaett Academic Press, 2012.

McLoughlin, Amanda: **How to Write CLIL Materials**. ELT Teacher 2 Writer, 2021.

Mehisto, Peeter; marsh, David; Frigols, María Jesús: **Uncovering CLIL. Content and Language Integrated Learning in Bilingual and Multilingual Education**. Macmillan, 2008.

Tampere, Kaire: **Content and Language Integrated Learning. Estonian CLIL Teacher Profile**. Lambert, 2010.

Wilhelmer, Nadja: **Content and Language Integrated Learning (CLIL). Teaching Mathematics in English**. VDM, 2008.

7. Computer Studies

Tetz, Edward: **Cisco Networking All-in-One for Dummies**. John Wiley & Sons, 2011.

Alexander, Michael: **Excel 2016 Power Programming with VBA**. John Wiley & Sons, 2016.

Reid, Allan; Lorenz, Jim: **Networking for Home and Small Businesses**. CCNA Discovery Learning Guide. Cisco Systems, Inc., 2008.

8. Construction & Civil Engineering

Blockley, David: **The New Penguin Dictionary of Civil Engineering**. Penguin, 2005.

McCarthy, David: **Essentials of Soil Mechanics and Foundations: Person New International Edition. Basic Geotechnics (Seventh Edition)**. Pearson Education, Limited, 2013.

Seward, Derek: **Understanding Structures: Analysis, Materials, Design**. Fifth Edition. Palgrave Macmillan, 2014.

9. Crop Production

Scotton, Michele, Kirmer, Anita & Krautzer, Bernhard. **Practical Handbook for Seed Harvest and Ecological Restoration of Species-rich Grasslands**. Coop. Liberia Editrice Università di Padova, 2012.

10. Ecology

Krebs, Charles: **The Ecological World View**. CSIRO Publishing, 2008.

Molles, Jr., Manuel C.: **Ecology – Concepts and Applications (Seventh Edition)**. McGraw-Hill Book, 2015.

11. Energy

Weber, Leopold & Stiftner, Roman (Eds): **Raw Materials are the Future. Volume 1: Mining in Austria**. Verein zur Förderung des Bergmannstages, 2012.

12. Environmental Science

Botkin & Keller: **Environmental Science: Earth as a Living Planet (Ninth Edition)**. John Wiley & Sons Inc., 2014.

Lerner, Brenda Wilmoth & Lerner, K. Lee: **Environmental Science: In Context**. Wood Dale, 2008.

13. Forestry

Criteria and indicators for sustainable woodfuels. FAO, 2010.

Grebner, Donald L., Bettinger, Pete & Siry, Jacek P.: **Introduction to Forestry and Natural Resources**. Elsevier Inc., 2021.

What woodfuels can do to mitigate climate change. FAO, 2010.

14. Gardening

Austin, Gary: **Green Infrastructure for Landscape Planning – Integrating Human and Natural Systems**. Routledge, 2014.

Bucklin-Sporer, Arden & Pringle, Rachel Kathleen: **How to Grow a School Garden – A Complete Guide for Parents and Teachers**. Timber Press, 2010.

Darke, Rick & Tallamy, Doug: **The Living Landscape: Designing for beauty and biodiversity in the home garden**. Timber Press, 2014.

Whitman, Ann & DeJohn, Suzanne: **Organic Gardening for Dummies (Second Edition)**. John Wiley & Sons, Inc., 2009.

15. Geoscience

Ahrens, C. Donald: **Essentials of Meteorology: An Invitation to the Atmosphere (Fifth Edition)**. Belmont, CA Thomson Brooks/Cole, 2008.

Bloom, Arnold J.: **Global Climate Change**. Convergence of Disciplines. Sinauer Associates Inc., 2010.

Dow, Kirstin & Downing, Thomas E.: **The Atlas of Climate Change**. Mapping the World's Greatest Challenge. University of California Press, 2011.

Goudie, Andrew S.: **The Nature of the Environment (Fourth Edition)**. Wiley-Blackwell, 2001.

Huddart, David & Stott, Tim: **Earth Environments: Past, Present and Future**. Wiley-Blackwell, 2010.

Kelly, Keith: **Geography**. Macmillan Vocabulary Practise Series. Macmillan, 2009.

Mathez, Edmond A.: **Climate Change: The Science of Global Warming and our Energy Future**. Columbia University Press, 2009.

Strahler, Alan: **Introducing Physical Geography (Sixth Edition)**. John Wiley & Sons, Inc., 2013.

16. Green Care

Sempik, Joe, Hine, Rachel, Wilcox, Deborah (Eds.): **Green Care: A Conceptual Framework**. A Report of the Working Group on the Health Benefits of Green Care. Cost 866, Green Care in Agriculture. Loughborough University, 2010.

http://www.umb.no/statisk/greencare/green_carea_conceptual_framework.pdf

Dessein, Joost, Bock, Bettina (Eds.): Cost 866 **Green Care in Agriculture**. The Economics of Green care in Agriculture. Loughborough University, 2010.

<http://ruralsociologywageningen.nl/2010/10/08/the-economic-of-green-care-in-agriculture-edited-by-joost-dessein-and-bettina-bock>

17. Laws

Aigner, Wolfram: **Austrian Law**. Trauner, 2006.

Aigner, Wolfram: **Kleines Lexikon der englischen Rechtssprache**. Trauner, 2004.

Hausmaninger, Herbert: **The Austrian Legal System (Fourth Edition)**. Manz, 2011.

Trebits, Anna: **EU English**. Using English in EU Contexts. Klett, 2010.

18. Miscellaneous (general)

Ahrer, Andrea; Pargfrieder, Petra: **Good, better, perfect!** Häufige Fehler vermeiden lernen. Veritas, 2010.

Preedy, Ingrid; Spiegelhalter, Ulrike: **Fundgrube Englisch**. Cornelsen, 2012.

Grieser-Kindel, Christin; Henseler, Roswitha; Möller, Stefan: **Method Guide. Schüleraktivierende Methoden für den Englischunterricht in den Klassen 5-10**. Schöningh, 2006.

Grieser-Kindel, Christin; Henseler, Roswitha; Möller, Stefan: **Method Guide. Methoden für einen kooperativen und individualisierenden Englischunterricht in den Klassen 5-12.** Schöningh, 2009.

Riach, John: **Teaching Professional English.** Key words that make a difference. Klett, 2010.

Ur, Penny; Wright, Andrew: **Five-Minute Activities.** A resource book of short activities. Cambridge University Press, 1992.

Beyer-Kessling, Viola; Decke-Cornill, Helene; Mac Devitt, Laraine; Wandel, Reinhold: **Fundgrube Englisch handlungsorientiert.** Cornelsen, 2007.

Wolfe, Maynard Frank: **Rube Goldberg: Inventions.** Simon & Schuster, 2011.

19. Nutrition

Millstone, Erik & Lang, Tim: **The Atlas of Food (Second Edition).** Who eats what, where, and why (Earthscan Atlas). Routledge, 2008.

Nunes, Maria Cecilia do Nascimento: **Quality of Fruits and Vegetables.** Color Atlas of Postharvest. Wiley-Blackwell, 2008.

Smolin, Lori & Grosvenor, Mary: **Nutrition: Science and Applications (Fourth Edition).** John Wiley & Sons, Inc., 2016.

20. Sciences

Beiser, Arthur: **Schaum's Outline of Theory and Problems of Applied Physics.** Schaum's Outline Series. McGrawHill Education.

Bird, J.O; May, A .J. C.: **Technician Mathematics Level 2.** Pearson Longman, 1994.

Bowen-Jones, Mike; Price, Ken: **AQA A2 Physics B: Physics in Context.** Oxford University Press, 2014.

Bowen-Jones, Mike; Price, Ken: **AQA AS Physics B: Physics in Context.** Oxford University Press, 2014.

Breithaupt, Jim: **AQA AS Physics A.** Oxford University Press, 2008.

Dressler, Isidore; Keenan, Edward P.: **Integrated Mathematics Course I (Third Edition).** Amsco School Publications, 1998.

Dressler, Isidore; Keenan, Edward P.: **Integrated Mathematics Course III (Third Edition).** Amsco School Publications, 2000.

Kelly, Keith: **Geography.** Macmillan Vocabulary Practice Series. Macmillan, 2009.

Kersaint, Gladis; Thompson, Denisse R; Petkova, Mariana: **Teaching Mathematics to English Language Learners (Second Edition).** Routledge, 2013.

Larson, Ron; Edwards, Bruce: **Calculus. (Eleventh Edition).** Cengage, 2018.

Law, Martin: **Cambridge IGCSE. Mathematics. Revision Guide.** Cambridge University Press, 2015.

Lewisch, Ingrid; Posamentier, Alfred S.: **Mathematisches Fachwörterbuch.** Veritas, 2015.

Losbichler, Sandra; Müller, Helgrid: **Darstellende Geometrie/3D-Geometry.** Theorie und Beispiele mit PowerPoint animiert präsentiert. Veritas, 2015.

Nelson, David: **Penguin Dictionary of Mathematics**. Penguin Books, 2008.

Ryan, Mark: **Calculus for Dummies (Second Edition)**. Wiley Publishing Inc., 2014.

Spiegel, Murray R.; Moyer, Robert E.: **Schaum's Outline of College Algebra. Fourth Edition**. McGraw-Hill Education, 2014.

Zegarelli, Mark: **Calculus II for Dummies (Second Edition)**. Wiley Publishing Inc., 2012.

21. Social Care

Bamming, Beckmann, Machunsky, Toben-Vollmer: **Living Together: English for Housekeeping and Social Care**. Verlag Handwerk und Technik, 2016.

Bamming, Beckmann, Machunsky, Toben-Vollmer: **Living Together: English for Housekeeping and Social Care – Workbook mit Lösungen**. Verlag Handwerk und Technik, 2016.

22. Technical English (general)

Brieger, Nick; Pohl, Alison: **Technical English – Vocabulary and Grammar**. Summertown Publishing, 2002.

Glendinning, Eric H.: **Oxford English for Electrical and Mechanical Engineering**. Oxford University Press, 2017.

Steele, Sinclair: **Steele's Guide to Scientific, Technical and Medical English**. Academic Medical Press, 2012.

23. Vegetable Gardening

Heisteringer, Andrea: **The Manual of Seed Saving – Harvesting, Storing, and Sowing Techniques for Vegetables, Herbs, and Fruits**. Timber Press, 2013.

24. Water

Black, Maggie: **The Atlas of Water: Mapping the World's Most Critical Resource (Third Edition)**. University of California Press, 2016.

Cech, Thomas V.: **Principles of Water Resources – History, Development, Management, and Policy (Third Edition)**. John Wiley & Sons, Inc., 2010.

Fitts, Charles R.: **Groundwater Science (Second Edition)**. Academic Press, 2012.

Jones, J.A.A.: **Water Sustainability: A Global Perspective**. Hodder Education, 2010.

25. Zoology

Alcock, John: **Animal Behavior**. Sinauer Associates, Inc., 2022.

Miller, Peter J & Loates, Michael J: **Fish of Britain and Europe**. Harper Collins Publishers, 1997.

Svensson, Mullarney & Zetterström: **Birds of Europe**. Princeton University Press, 2009.

Anhang 2: Linksammlung

Bei der nachstehenden Liste handelt es sich um eine exemplarische Auflistung ohne jeglichen Anspruch auf Vollständigkeit.

Alle angeführten Links sind zum Zeitpunkt der Aktualisierung der Handreichung aktiv.

CLIL Sites

www.cebs.at/clil

www.cebs.at/service-angebote/clil/clil-training/

Global Sites

www.schule.at

www.ego4u.de

www.englisch-hilfen.de

www.english-test.net

www.learnenglish.org.uk

www.nonstopenglish.com/allexercises

www.factworld.info

www.enchantedlearning.com

<https://www.khanacademy.org/>

News

www.britishcouncil.org

www.bbc.com

www.theguardian.com/international

www.telegraph.co.uk/

www.breakingnewsenglish.com

Science and Technology

www.scienceacrossthecity.co.uk

www.ukri.org/councils/bbsrc/

www.ase.org.uk

www.cen.acs.org/index.html

www.edu.rsc.org/resources

www.worldofteaching.com/

www.howstuffworks.com

www.wisc-online.com

Anhang 3: Samples of Good Practice

CLIL lesson plan 1

School: HBLA Sitzenberg
Class: III. Jg.
Teacher: DIⁱⁿ Nina Maurer
Subject: Chemisches und biotechnologisches Laboratorium
Topic: Food safety

Activity type(s)/ Method	<ol style="list-style-type: none">1. Wordle2. Read the text and summarise the important parts in a mind-map.3. WH-questions²¹4. Then students present it to each other and write down the WH-questions on the board.5. Video
Classroom format (group work, pair work ...)	11 students – 4 groups (3, 3, 3, 2)
Time	2 lessons á 50 minutes
Procedure (step 1, 2, 3, ...)	<ol style="list-style-type: none">1. Pre-task a with word cloud. The students get the black and white version. They should search for words they don't know.2. Write down the most important words.3. Hand out the first part of the text and read the first abstract together. Discussion: Do you like to have hair in your soup? Do you like to find a mouse in your burger? Have you ever suffered from food poisoning?4. Form 4 groups. Group 1 reads part 1, group 2 reads part 2 ... of the text and summarise the important information in a mind-map. The students get back to the text and write down 3 WH-questions. They provide the correct answer to their questions. Then they present a summary of the text with the help of their mind-map to the group. Finally, they get in new groups of four and inform each other about the part of the text they have read. (group change: 2 to 3 times)5. Write the questions on the board.6. Answer the WH-questions.7. Watch the video and find the mistakes. The students must also correct the mistakes!

²¹ WH-questions are questions with WH-question words (WHy, HoW etc.).

Resources (handout, book, ...)	<p>Handout brochure "Fight foodborne bacteria"</p> <p>https://www.food.gov.uk/business-industry/food-hygiene (17.11.22)</p> <p>https://www.fightbac.org/food-safety-basics/the-core-four-practices/ (17.11.22)</p> <p>https://youtu.be/lA8IW5abQTg (video) (17.11.22)</p>
Content-related learning outcome	<p>HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points is the topic of 6 lessons.</p> <p>They learn something about the importance of hygiene in food production. There are many points they have to take into account to produce safe food. E.g. personal hygiene, waste storage, cleaning and disinfection of the working place and kitchenware, how to prevent the growing of pathogenic bacteria, pest control, food storage, room specifications, ... To check the cleanliness of the kitchen in school, they have to perform some tests at the end of the lesson.</p> <p>So these CLIL lessons are only an introduction to this topic!</p>
Language-related learning outcome	<p>Students can read for detail and summarise the most important information.</p> <p>Students can form sentences to describe the content and link the sentences in a logical way.</p> <p>Students can extract information from a text, filter facts and present these.</p> <p>Students can form questions to obtain missing information.</p>

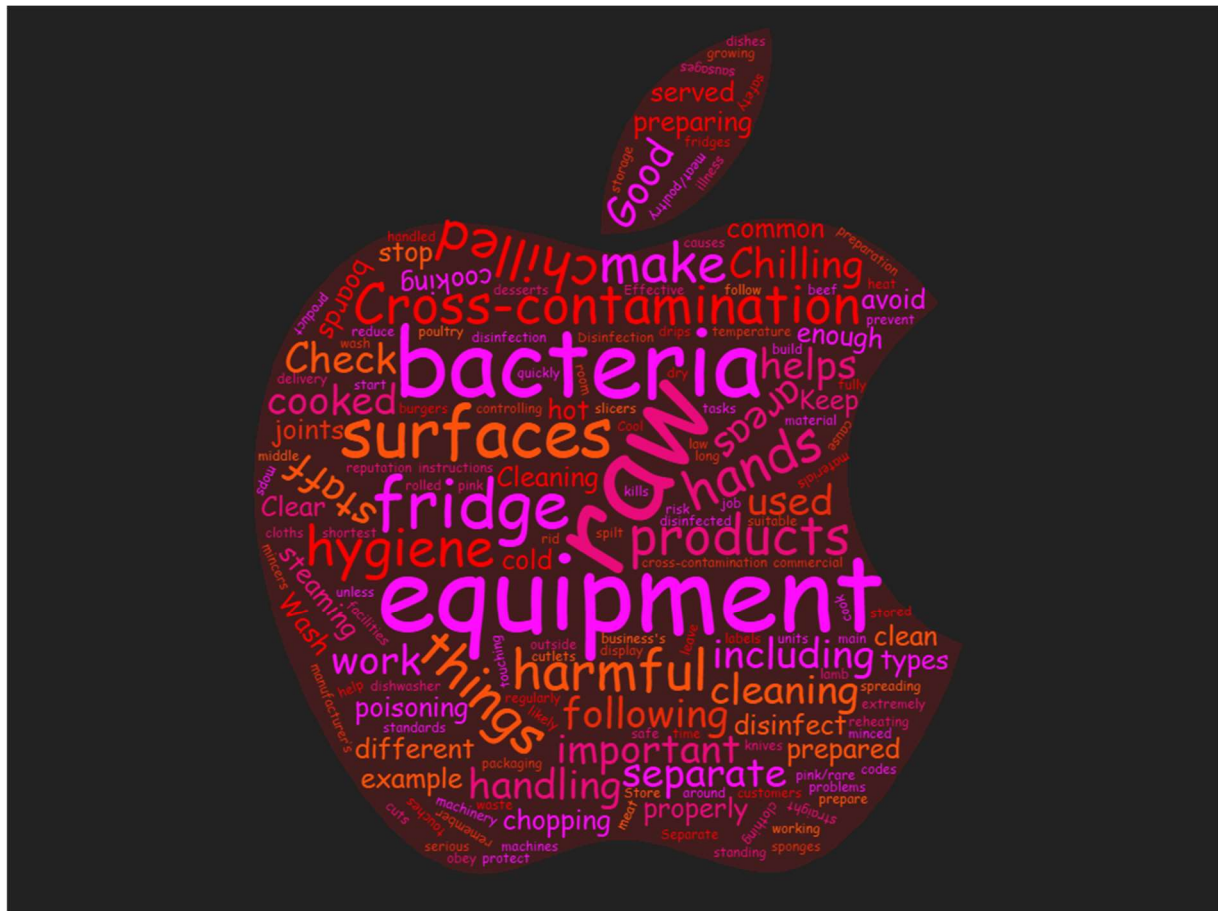


Abb. 1: <https://www.wordclouds.com/> (created by DI Nina Maurer)

fridge	Kühlschrank
cook	kochen
separate	trennen
clean	reinigen
meal	Mahlzeit, Gericht
surface	Oberfläche
cross-contamination	Kreuzkontamination; Querverschmutzung; gegenseitige Verunreinigung
kitchen	Küche
temperature	Temperatur
bacteria	Bakterien
chilled	gekühlt
chill	kühlen
chilling	Kühlung
equipment	Ausstattung
hygiene	Hygiene
staff	Personal
raw	roh
harmful	gesundheitsschädlich, gefährlich
disinfect	desinfizieren

Procedure step 1 and 2

Have a look at the word cloud. First make sure that you understand all the words. Look up any unknown words in an online dictionary. Then get in pairs and speculate what the lesson will be about.



Abb. 2: <https://www.wordclouds.com/> (created by DI Nina Maurer)

Procedure step 3

Food hygiene for businesses

Good food hygiene is essential for you to make or sell food that is safe to eat. It is very important for you and your staff to understand what good food hygiene is.

Good food hygiene: the 4 Cs

Good food hygiene helps you to:

- Obey the law
- Reduce the risk of food poisoning among your customers
- Protect your business's reputation

Good food hygiene is all about controlling harmful bacteria, which can cause serious illness. **BAC** (foodborne bacteria) could make you and those you care about sick. In fact, even though you can't see BAC - or smell him, or feel him - he and millions more like him may have already invaded the food you eat. But you have the power to Fight BAC! Foodborne illness can strike anyone. Some people are at a higher risk for developing foodborne illness, including pregnant women, young children, older adults and people with weakened immune systems. For these people the following four simple steps are critically important:

The four main things to remember for good hygiene are:

- **Cross-contamination (Separate)**
- **Cleaning**
- **Chilling**
- **Cooking**



These are known as the 4 Cs. They will help you prevent the most common food safety problems.

Quellennachweis Symbole:

https://www.flaticon.com/free-icon/snowflake_3915582

https://www.flaticon.com/de/kostenloses-icon/wassertropfen_850683?term=wassertropfen&related_id=850683

<https://www.flaticon.com/de/kostenloses->

[icon/topf_1051645?term=kochtopf&page=1&position=5&page=1&position=5&related_id=1051645&origin=search](https://www.flaticon.com/de/kostenloses-icon/topf_1051645?term=kochtopf&page=1&position=5&page=1&position=5&related_id=1051645&origin=search)
(17.11.22)

Procedure step 4, 5 and 6

Group 1



Form 4 groups. The first group reads part 1, the second group reads part 2, the third group reads part 3 and the fourth group reads part 4. While reading summarise the most important facts in a mind-map. Get back to the text and write down 3 to 4 *WH-questions*. Provide the correct answer to your questions. Then get together with a person who has read the same part as you. Compare your findings and add any missing information. Finally, get in groups of four and inform each other about the part of the text you have read. Write the questions on the board.

SEPARATE



Cross-contamination is when bacteria are spread between food, surfaces or equipment. It is most likely to happen when raw food touches (or drips onto) ready-to-eat food, equipment or surfaces. Don't cross-contaminate. Cross-contamination is how bacteria can be spread. When handling raw meat, poultry, seafood and eggs, keep these foods and their juices away from ready-to-eat foods. Always start with a clean scene - wash hands with warm water and soap. Wash cutting boards, dishes, countertops and utensils with hot soapy water.

Cross-contamination is one of the most common causes of food poisoning. Do the following things to avoid it:

- Clean and disinfect work surfaces, chopping boards and equipment thoroughly before you start preparing food and after you have used them to prepare raw food.
- Use different equipment (including chopping boards and knives) for raw meat/poultry and ready-to-eat food unless they can be heat disinfected in, for example, a commercial dishwasher.
- Wash your hands before preparing food.
- Wash your hands thoroughly after touching raw food.
- Keep raw and ready-to-eat food apart at all times, including packaging material for ready-to-eat food.
- Store raw food below ready-to-eat food in the fridge. If possible, use separate fridges for raw and ready-to-eat food.
- Provide separate working areas, storage facilities, clothing and staff for the handling of ready-to-eat food.
- Use separate machinery and equipment, such as vacuum packing machines, slicers and mincers, for raw and ready-to-eat food.
- Separate cleaning materials, including cloths, sponges and mops, should be used in areas where ready-to-eat foods are stored, handled and prepared.
- Make sure that your staff know how to avoid cross-contamination.

Group 2



Form 4 groups. The first group reads part 1, the second group reads part 2, the third group reads part 3 and the fourth group reads part 4. While reading summarise the most important facts in a mind-map. Get back to the text and write down 3 to 4 WH-questions. Provide the correct answer to your questions. Then get together with a person who has read the same part as you. Compare your findings and add any missing information. Finally, get in groups of four and inform each other about the part of the text you have read.

Write the questions on the board.

CLEAN



Effective cleaning gets rid of bacteria on hands, equipment and surfaces. So it helps to stop harmful bacteria from spreading onto food. You should do the following things: Wash hands and surfaces often. Bacteria can be spread throughout the kitchen and get onto hands, cutting boards, utensils, counter tops and food. To Fight BAC!, always:

- Make sure that all your staff wash and dry their hands thoroughly before handling food.
- Clean and disinfect food areas and equipment between different tasks, especially after handling raw food.
- Clear and clean as you go. Clear away used equipment, spilt food etc. as you work and clean work surfaces thoroughly.
- Use cleaning and disinfection products that are suitable for the job, and follow the manufacturer's instructions.
- Disinfection products should meet BS EN standards. Check product labels for either of these codes: BS EN 1276 or BS EN 13697.
- Do not let food waste build up.
- Wash your hands with warm water and soap for at least 20 seconds before and after handling food and after using the bathroom, changing diapers and handling pets.
- Wash your cutting boards, dishes, utensils and counter tops with hot soapy water after preparing each food item and before you go on to the next food.
- Consider using paper towels to clean up kitchen surfaces. If you use cloth towels wash them often in the hot cycle of your washing machine.
- Rinse fresh fruits and vegetables under running tap water, including those with skins and rinds that are not eaten.
- Rub firm-skin fruits and vegetables under running tap water or scrub with a clean vegetable brush while rinsing with running tap water.

Group 3



Form 4 groups. The first group reads part 1, the second group reads part 2, the third group reads part 3 and the fourth group reads part 4. While reading summarise the most important facts in a mind-map. Get back to the text and write down 3 to 4 WH-questions. Provide the correct answer to your questions. Then get together with a person who has read the same part as you. Compare your findings and add any missing information. Finally, get in groups of four and inform each other about the part of the text you have read. Write the questions on the board.

CHILL



Chilling food properly helps to stop harmful bacteria from growing. Some food needs to be kept chilled to keep it safe, for example food with a 'use by' date, cooked dishes and other ready-to-eat food such as prepared salads and desserts. It is very important not to leave these types of food standing around at room temperature. Refrigerate promptly Refrigerate foods quickly because cold temperatures slow the growth of harmful bacteria. Do not over-stuff the refrigerator. Cold air must circulate to help keep food safe. Keeping a constant refrigerator temperature of 4°C or below is one of the most effective ways to reduce the risk of foodborne illness. Use an appliance thermometer to be sure the temperature is consistently 4°C or below. The freezer temperature should be -18°C or below. So, make sure you do the following things:

- Refrigerate or freeze meat, poultry, eggs and other perishables as soon as you get them home from the store.
- Never let raw meat, poultry, eggs, cooked food or cut fresh fruits or vegetables sit at room temperature more than two hours before putting them in the refrigerator or freezer (one hour when the temperature is above 30°C).
- Never defrost food at room temperature. Food must be kept at a safe temperature during thawing. There are three safe ways to defrost food: in the refrigerator, in cold water, and in the microwave. Food thawed in cold water or in the microwave should be cooked immediately.
- Always marinate food in the refrigerator.
- Divide large amounts of leftovers into shallow containers for quicker cooling in the refrigerator.
- Check chilled food on delivery to make sure it is cold enough.
- Put food that needs to be kept chilled in the fridge straight away.
- Cool cooked food as quickly as possible and then put it in the fridge.
- Keep chilled food out of the fridge for the shortest time possible during preparation.
- Check regularly that your fridge and display units are cold enough.
- Use or discard refrigerated food on a regular basis. Check USDA cold storage information at www.fightbac.org for optimum storage times.



**Kitchen
Thermometer**

Group 4



Form 4 groups. The first group reads part 1, the second group reads part 2, the third group reads part 3 and the fourth group reads part 4. While reading summarise the most important facts in a mind-map. Get back to the text and write down 3 to 4 WH-questions. Provide the correct answer to your questions.

Then get together with a person who has read the same part as you. Compare your findings and add any missing information.

Finally, get in groups of four and inform each other about the part of the text you have read. Write the questions on the board.

COOK



Thorough cooking kills harmful bacteria in food. So it is extremely important to make sure that food is cooked properly. When cooking or reheating food, always check that it is steaming hot all the way through.

It is especially important to make sure that you thoroughly cook poultry, pork, rolled joints and products made from minced meat, such as burgers and sausages. This is because there could be bacteria in the middle of these types of products. They should not be served pink or rare and should be steaming hot all the way through. Whole cuts of beef and lamb, such as steaks, cutlets and whole joints, can be served pink/rare as long as they are fully sealed on the outside.

Cook to proper temperatures food is safely cooked when it reaches a high enough internal temperature to kill the harmful bacteria that cause illness.

- Use a food thermometer to measure the internal temperature of cooked foods. Make sure that meat, poultry, egg dishes, casseroles and other foods are cooked to the internal temperature shown in the chart on the back of this brochure.
- Cook ground meat or ground poultry until it reaches a safe internal temperature. Color is not a reliable indicator of doneness.
- Cook eggs until the yolk and white are firm. Only use recipes in which eggs are cooked or heated thoroughly.
- When cooking in a microwave oven, cover food, stir and rotate for even cooking. Food is done when it reaches the internal temperature shown on the back of this brochure.
- Bring sauces, soups and gravy to a boil when reheating



**Kitchen
Thermometer**

Procedure step 7

Watch the video and find the mistakes. What's wrong and how does it work correct?

Make a list of a minimum of ten mistakes!

<https://youtu.be/IA8IW5abQTg> (video) (17.11.22)

CLIL lesson plan 2²²

School: HLW/FSW/FSB Tulln
Class: 3B
Teacher: Mag.^a Felizitas Moll
Subject: ERNG (III.-IV. Jahrgänge)
Topic: Olive Oil Production

Farbcode:

Blau hinterlegt = Bloom'sche Taxonomie angewandt

Grün hinterlegt = Scaffolding angewandt

Activity type(s)	Playing a memory game Watching a video Matching production stages and illustrations Finding differences between video and infographic Presenting a production process by using given language prompts
Classroom format	Individual work Pair work/group work Whole class (teacher centred)
Time	1-2 lessons
Procedure	1. Students play a memory game to activate knowledge. (= remembering) 2. Students each watch a video on YouTube and put the stages of production in the correct order. (= understanding) 3. By comparing the video with the infographic, students discuss differences between the two. (= understanding, analysing) 4. Students use the graph on butter making to create their own PowerPoint video/screencast. (= creating)
Resources	National Geographic Video: https://www.youtube.com/watch?v=aieNV3V4b_s EUFIC Graph: http://www.eufic.org/en/whats-in-food/article/olive-oil-infographic International Livestock Research Institute: https://www.slideshare.net/ILRI/esap-aug2014-berhanu Learning Apps: https://learningapps.org/watch?v=pcy94um4c22
Content-related learning outcome	<ul style="list-style-type: none"> Students understand how olive oil is made. Students know how to describe the butter making process.
Language-related learning outcome	<ul style="list-style-type: none"> Students can watch a video for detail. Students can compare information provided in different types of text. Students can describe a process. Students expand their digital literacy.

²² Zur Verfügung gestellt von CEBS.

Olive Oil Production



© Adobe Stock



Work in pairs.

1) Play the memory game on [LEARNINGAPPS.ORG](https://learningapps.org)



Work in pairs.

2) Watch the YouTube video.

3) Put the stages of olive oil production in the correct order:

	The highest quality olive oil is produced by „cold pressing“ (below 27°C).
	The finished olive oil is stored in steel tanks.
	The fruit is sent directly from the harvester to the grinders.
	A hydraulic press squeezes the oil from the pulp.
	Olive oil is filled in green glass bottles, to filter out harmful UV light.
	In the production plant, the fruit is washed.
	In a second step, the fruit is ground more gently.
	First the olives are harvested.
	The remaining pulp is collected and used as fertilizer or animal feed.
	The olive pulp is pressed between mats.

Work in pairs.



4) INFOGRAPHIC: Match the production stages with the infographic. Discuss the differences between the infographic and the film.

www.eufic.org

OLIVE OIL: how is it produced?

EUFIC
European Food
Information Council

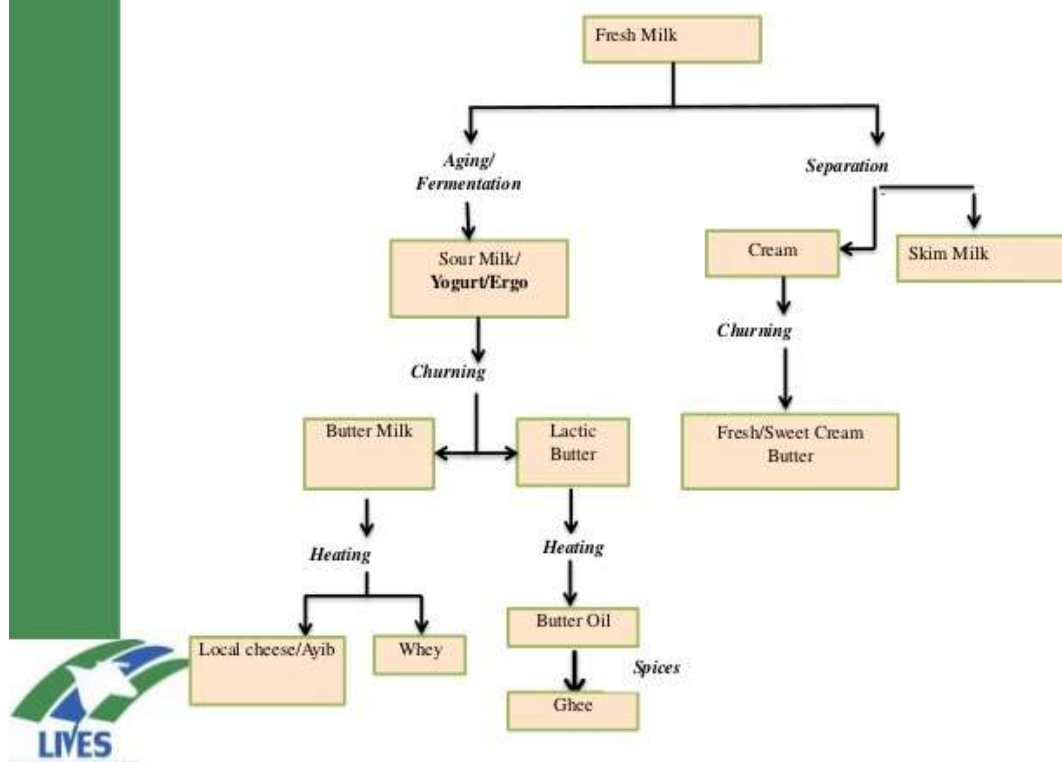


Work in pairs.



- 5) Use the following language prompts to describe butter production. Create a PowerPoint presentation using pictures only. Use the record option in PowerPoint to add your voice to the slides and generate a video file.
(Send that file to your teacher via Teams chat)

Traditional versus modern butter making



CC-ILES (last access 13/10/2022)

Language support:

First Then/Secondly Finally	butter fresh milk yogurt	is made by is separated into is churned	to get	cream and skim milk. butter milk and lactic butter.
-----------------------------------	--------------------------------	---	--------	--

CLIL lesson plan 3²³

School: HTL Ried
Class: 3AHMBS
Teacher: Dr. Martin Anzengruber, Mag. Erwin Lehner, Lisa Birglechner
Subject: GPRE, Wirtschaftsgeografie, ... (III.-IV. Jahrgänge)
Topic: The New CAP, Smart Farming

Farbcode:

Blau hinterlegt = Bloom'sche Taxonomie angewandt

Grün hinterlegt = Scaffolding angewandt

Activity type(s)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Watching a video and listening for gist and for detail 2. Reading for gist and for detail 3. Mind mapping and summarizing 4. Looking at an infographic and solving multiple choice tasks 5. Completing a KWL-Chart, discussing the findings in pairs/groups 6. Vocabulary work 7. Discussing the future of farming
Classroom format	Individual work Pair work/group work Whole class (teacher centred)
Time	3-4 lessons
Procedure	<ol style="list-style-type: none"> 1. As an introduction students watch the first part of the video "The CNH Industrial Autonomous Tractor Concept (Full Version)" (for example, till 01:15). Then they discuss some of the original comments on the video. (= understanding, analysing) 2. The whole class reads the text about "Key policy objectives of the new CAP". 3. Students draw a mind-map with the most important information in the text and prepare a short oral summary of the text with the help of the mind-map. (Drawing a mind-map might also be homework to be compared at the beginning of the next lesson in pairs/groups.) (= remembering, understanding) 4. Students look at an infographic about "Smart Farming" and translate words not known by them with their dictionary. Afterwards they do the online multiple-choice tasks on their smartphones. (= remembering) 5. Students work with a KWL grid and watch the video "The Future of Farming & Agriculture". They use the KWL grid to gain a deeper understanding of this topic by reviewing what they already know, what they want to know and what they have learned after watching the video. (= understanding, analysing)

²³ Überarbeitete Version zur Verfügung gestellt von CEBS.

	<p>6. In pairs, students decide on 10 important words they wish to remember from the video. They compare their list with another pair.</p> <p>7. In pairs, students speculate about the future of farming in their own areas. (= analysing, evaluating)</p>
Resources	<p>Video "The CNH Industrial Autonomous Tractor Concept (Full Version)"</p> <p>Text "Key policy objectives of the new CAP",</p> <p>Infographic "Smart Farming",</p> <p>Video "The Future of Farming & Agriculture",</p> <p>Infographic "Future Forms"</p>
Content-related learning outcome	<p>Students understand how the technological development in farming and the new CAP will influence Austrian farmers.</p>
Language-related learning outcome	<ul style="list-style-type: none"> • Students can read for gist and detail. • Students can extract information from a text and create a mind-map. • Students can produce a short summary of a text. • Students expand their digital literacy. • Students can watch for gist and detail. • Students can talk about the various aspects of the future of agriculture.
Source(s)	<ul style="list-style-type: none"> • CNH Industrial (2016): The CNH Industrial Autonomous Tractor Concept (Full Version) [Online]. Available at https://www.youtube.com/watch?v=T7Os5Okf30Q (Accessed 16 November 2022). • European Union (2022): Key policy objectives of the new CAP. Available at https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/new-cap-2023-27/key-policy-objectives-new-cap_en (Accessed 22 November 2022). • Nesta: Precision Agriculture [Online]. Available at https://www.nesta.org.uk/feature/precision-agriculture (Accessed 22 November 2022). • The Daily Conversation (2017): The Future of Farming & Agriculture [Online]. Available at https://www.youtube.com/watch?v=Qmla9NLFBvU (Accessed 22 November 2020). • Future Forms (based on a Canva template: Navy Blue Future Forms English Infographic).

TASK 1



1. Watch the video "[The CHN Industrial Autonomous Tractor Concept](#)" till 01:15. Sit together in groups of three or four. Read some of the comments on this video, you can find them on YouTube.



- Which of the comments do you agree with? Which ones do you disagree with? Why?
- What do you think? What's your opinion on farm automation, self-driving tractors, the future of farming in your area?



TASK 2



1. First, read the text **Key policy objectives of the new CAP** on your own and mark words that you don't understand. Your teacher will discuss these words with you.

Key policy objectives of the new CAP

For the period 2023-27, the common agricultural policy (CAP) will be built around ten key objectives. Focused on social, environmental and economic goals, these objectives will be the basis upon which EU countries design their CAP strategic plans.

The objectives are:

- to ensure a fair income for farmers;
- to increase competitiveness;
- to improve the position of farmers in the food chain;
- climate change action;
- environmental care;
- to preserve landscapes and biodiversity;
- to support generational renewal;
- vibrant rural areas;
- to protect food and health quality;
- fostering knowledge and innovation.

Analysis of the key policy objectives

Supporting viable farm income

"In 2017, farmers earned on average just under half of what could be gained in other jobs, up from a third a decade ago."

Key objective: support viable farm income and the resilience of the agricultural sector across the EU, in order to enhance long-term food security and agricultural diversity, as well as to ensure the economic sustainability of agricultural production.

Increasing competitiveness

"Pressures on the EU's agricultural resource base have increased due to growing food and industrial demand, which is driven by demographic and disposable income changes."

Key objective: enhance market orientation and increase farm competitiveness both in the short and long term, including greater focus on research, technology and digitalisation.

Improving farmers' position in the value chain

"Agriculture is characterised by a stagnant and low share of value added in the value chain, due to high input costs, variation in production and incorporation of new services."

Key objective: improve farmers' position in the value chain.

Contributing to climate change mitigation

"EU agriculture has a key role to play in helping to reach the commitments of the Paris agreement and EU strategies on sustainability and bioeconomy, by stepping up its ambition in terms of greenhouse gas emissions."

Key objective: contribute to climate change mitigation and adaptation, including by reducing greenhouse gas emissions and enhancing carbon sequestration, as well as promoting sustainable energy.

Efficient natural resource management

"Agricultural soils in the EU contain the equivalent of 51 billion tonnes of CO₂, which is significantly more than the greenhouse gasses emitted annually by EU countries."

Key objective: foster sustainable development and efficient management of natural resources such as water, soil and air, including by reducing chemical dependency.

Halting and reversing biodiversity loss

"Just as agricultural activity depends heavily on various types of biodiversity, it also plays an important role in the conservation of farmland-dependent habitats and species."

Key objective: contribute to halting and reversing biodiversity loss, enhance ecosystem services and preserve habitats and landscapes.

Generational renewal

"A vibrant agricultural sector needs skilled and innovative young farmers to respond to societal demands, from quality food to environmental public goods."

Key objective: attract and sustain young farmers and new farmers and facilitate sustainable business development in rural areas.

Jobs, growth and equality in rural areas

"The CAP plays a major role in alleviating some of the unemployment and poverty pressures on rural areas. A recent study by the World Bank demonstrated the positive role played by the policy in reducing poverty."

Key objective: promote employment, growth, gender equality, including the participation of women in farming, social inclusion and local development in rural areas, as well as the circular bio-economy and sustainable forestry.

Responding to societal demands on food & health

"The overall sales of veterinary antimicrobials across 25 European countries have decreased by more than 35% between 2011 and 2018."

Key objective: improve the response of EU agriculture to societal demands on food and health, including high-quality, safe and nutritious food produced in a sustainable way, to reduce food waste, as well as to improve animal welfare and combat antimicrobial resistance.

Fostering knowledge & innovation

"Support for knowledge exchange, training, advice and innovation is key for securing smart and sustainable agriculture, forestry and rural areas."

Key objective: modernise agriculture and rural areas through fostering and sharing knowledge, innovation and digitalisation, and by encouraging their uptake by farmers through improved access to research, innovation, knowledge exchange and training.

Text taken and adapted from:

https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/new-cap-2023-27/key-policy-objectives-new-cap_en

TASK 3



1. Draw a mind-map based on the information of the text (you may use the infographic given below as a basis or draw your own one).
2. Find yourself a partner you haven't talked to previously. Using your mind-map, give him/her a quick summary of the text. Take turns.



#EUBudget #FutureofCAP



TASK 4

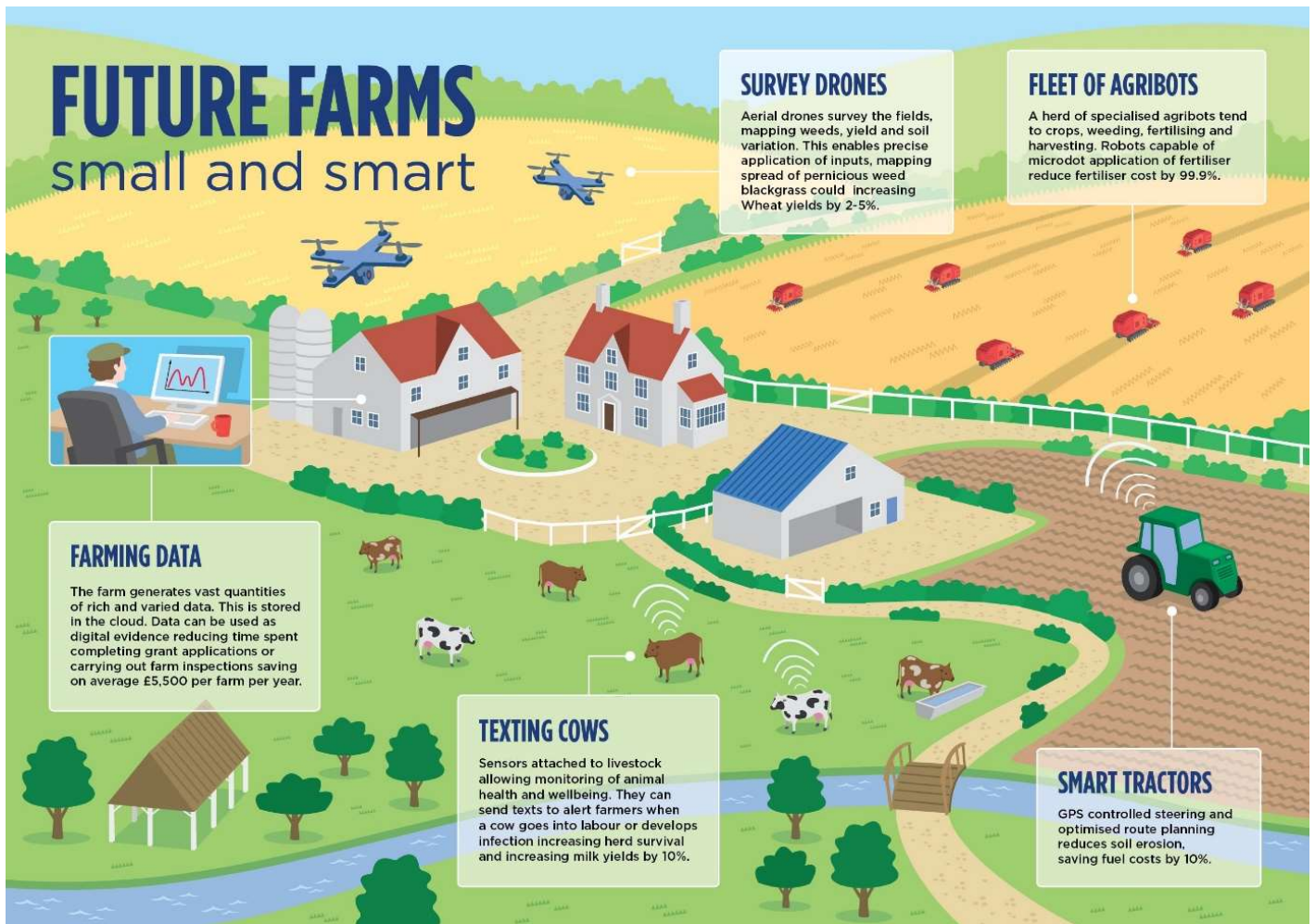


1. First, look at the infographic about **Smart Farming**. Write down the words you don't know and then translate them using your smartphone.
2. Open the following application with your **smartphone** (Link or QR code) and do the **multiple-choice tasks**.

Link: <https://learningapps.org/display?v=p2yk5srca18>



Smart Farming – The future of agriculture?



Source: Nesta: Precision Agriculture [Online].

Available at <https://www.nesta.org.uk/feature/precision-agriculture> (Accessed 22 November 2022).

TASK 5

1. Work with a partner.
2. Have a look at the KWL – Chart.
3. Fill in what you know “K” about the future of farming and agriculture.
4. Discuss with your partner what you want to know “W” about this topic.
5. Watch the video “The Future of Farming” until 05:50 and take notes. (You might want to watch it twice.)
6. Fill in what you have learned “L” from the video.
7. Discuss with your partner whether there was something new / surprising for you.

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=Qmla9NLFBvU>



KWL – Chart

Know	Want to know	Learned

TASK 6

1. Continue working with your partner.
2. Decide on 10 new words you have heard (or also seen in the subtitles) in the YouTube video and which you wish to remember.
3. Discuss your 10 words with another pair. There are two extra lines in case you would like to add two more words from the other pair's list.

TASK 7



1. Find a new partner. Speculate about the future of farming in your area. Keep the average size of Austrian farms in mind though. The link or QR code might help you. (Infographic – The future of EU agricultural policy)

Use sentences starters like ...

1. *My family is going to ...*
2. *Many farmers in my area will ...*
3. *My job as a farmer will change because ...*



Link: <https://www.consilium.europa.eu/en/infographics/cap-reform-objectives/>

BTW: Do you remember the appropriate use of Future Forms? If not, why not check the quick summary on the right, or ask your English teacher next time. He/She will be glad to help you.

QUICK SUMMARY OF FUTURE FORMS

FUTURE SIMPLE



- offers, promises, requests, suggestions:
Will you help me with homework?
- on-the-spot decisions:
"You look gorgeous in that dress."
"Really? I'll buy it then."
- opinions, hopes, fears, especially with think, expect, suppose:
I think he'll pass the test.

BE GOING TO



- intentions:
I'm going to start learning Chinese.
- planned actions:
She's going to take her driving test next week.
- when there is evidence that sth will definitely happen:
She's going to have a baby.

PRESENT SIMPLE



- timetable, programs, etc.:
The train to London leaves at 8:15 am.

PRESENT CONTINUOUS



- fixed arrangements for the near future:
I'm seeing my doctor tomorrow at 5 pm.

FURTHER QUESTIONS?



Please contact your language teacher for further information on the future tenses.



CLIL-Logbuch

IV. Jahrgang

Landwirtschaft und Ernährung

Schulschwerpunkt Lebensmitteltechnologie

2021/22

Unterrichtsgegenstand: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Unterrichtende Lehrkraft: _____

Datum	Lehrstoff	Dauer
15.02.2022	Alternative forms of nutrition *	50 minutes

*Beispiel für einen Eintrag in das Logbuch

Unterrichtsgegenstand: Wirtschaftsgeografie und Globale Entwicklung, Volkswirtschaft

Unterrichtende Lehrkraft: _____

Datum	Lehrstoff	Dauer
08.02.2022	The Club of Rome: The 13 actions, worksheet, film, discussion in pairs *	50 minutes

*Beispiel für einen Eintrag in das Logbuch

Anhang 5: Empfehlung bei Einsatz des elektronischen Klassenbuches (WebUNTIS)

Vorgangsweise beim Eintrag ins elektronische Klassenbuch:

Lehrform

Content and language ▼

<Auswahl>

Bewegte Supplierstunde

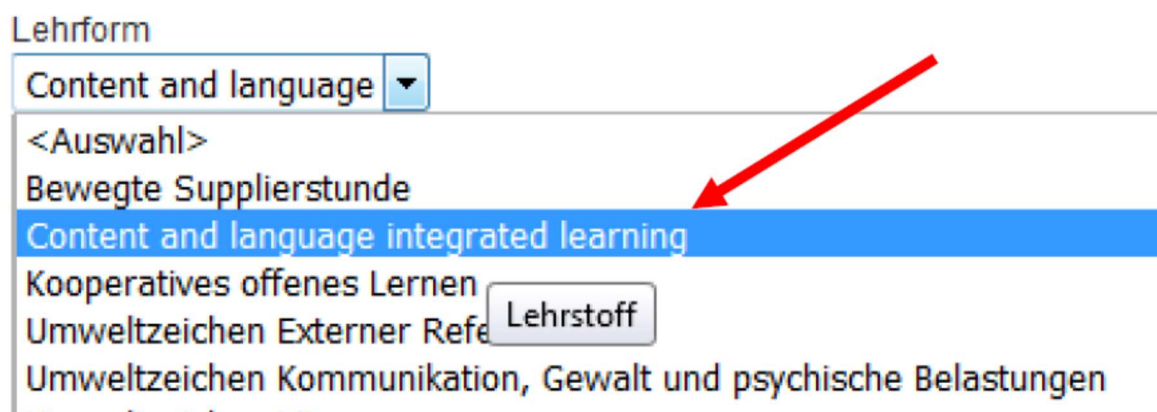
Content and language integrated learning

Kooperatives offenes Lernen

Umweltzeichen Externer Refe

Umweltzeichen Kommunikation, Gewalt und psychische Belastungen

Lehrstoff



Auszug aus dem elektronischen Klassenbuch – CLIL-Stunden im Schuljahr 2016/17:

Klasse	Lehrform	Datum	Anz. Std.	Fach	Lehrer	Lehrstoff
3A	Content and language integrated learning	20.01.2017	2	CBL	LUN	microscopy
3A	Content and language integrated learning	07.02.2017	2	REC	SOB	VW: Club of Rome and its actions - CLIL lesson
3A	Content and language integrated learning	08.02.2017	1	VW	SOB	CLIL: The Club of Rome: The 13 actions; worksheet, film, discussion in pairs
4E	Content and language integrated learning	15.02.2017	2	LQU	GAH	CLIL - managing tourism (Unit 7 p. 95 ff.)
4E	Content and language integrated learning	15.02.2017	1	BWR	WEI	Introduction Marketing
4E	Content and language integrated learning	16.02.2017	1	NTH	GAH	Australian Pig Production
5E	Content and language integrated learning	19.04.2017	1	VW	UNT	global economy, benefits and drawbacks
5U	Content and language integrated learning	26.09.2016	1	UGE	WEI	Referate: ASVG - GSVG; Erasmus for Young Entrepreneurs
5U	Content and language integrated learning	14.10.2016	1	VW	SOB	The magic polygon - lesson supported by english assistant Will.

Anhang 6: Bestätigung zum Zeugnis

Langstempel / Bezeichnung der Schule

CLIL

BESTÄTIGUNG

für

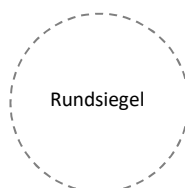
Vorname NACHNAME

geboren am ...Tag.Monat.Jahr...

Das gemäß Lehrplan (BGBI. II Nr. 201/2016 idgF) vorgesehene Stundenausmaß von mindestens 36 Unterrichtsstunden CLIL wurde laut SGA-Beschluss vom ...Tag.Monat.Jahr... im Jahrgang wie folgt unterrichtet:

(Alternativer) Pflichtgegenstand	Stunden
Summe	

.....
Datum



Rundsiegel

.....
Jahrgangsvorständin/-vorstand

Erklärung:

Unter CLIL versteht man die Verwendung der Fremdsprache zur integrativen Vermittlung von Lehrinhalten und Sprachkompetenz außerhalb des Sprachunterrichts unter Einbindung von Elementen der Fremdsprachendidaktik.

Anhang 7: SGA-Beschluss-Vorlage / 5-jährige Regelform

Langstempel / Bezeichnung der Schule

BESCHLUSS
DES
SCHULGEMEINSCHAFTSAUSSCHUSSES
ZUR SCHULAUTONOMIE

Der Schulgemeinschaftsausschuss hat in seiner Sitzung am mit den Anwesenheits- und Mehrheitserfordernissen gemäß § 64 Absatz 11 des Schulunterrichtsgesetzes, BGBl. Nr. 472/1986 idgF, beschlossen, dass gemäß § 5 Absatz 1 und 3 des land- und forstwirtschaftlichen Bundesschulgesetzes, BGBl. Nr. 175/1966 idgF, folgende schulautonome Lehrplanbestimmungen im Rahmen des Lehrplanes der

HÖHEREN LEHRANSTALT FÜR

.....

5-jährige Regelform

(BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlagen 1 und 1.x,

sowie Schulautonomie vom)

erlassen werden:

**Festlegung der Pflichtgegenstände betreffend Integriertes Fremdsprachenlernen
(Content and Language Integrated Learning – CLIL):**

In den schulautonom festgelegten und nachfolgend genannten Pflichtgegenständen werden ab dem III. Jahrgang der 5-jährigen Regelform als fremdsprachiger Schwerpunkt **mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang** in Abstimmung mit dem Pflichtgegenstand „Englisch“ in englischer Sprache unterrichtet:

(Alternative) Pflichtgegenstände	Anzahl der Unterrichtsstunden		
	III. Jg	IV. Jg	V. Jg
Summe			

I. INKRAFTTRETEN

Die im Rahmen des Lehrplanes der Höheren Lehranstalt für, BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlagen 1 und 1.x, und Schulautonomie vom erlassenen schulautonomen Bestimmungen betreffend CLIL treten hinsichtlich des III. Jahrganges / IV. Jahrganges / V. Jahrganges mit Beginn des Schuljahres 20../.. in Kraft.

Der Schulgemeinschaftsausschuss



.....

Schulleiter/in

Elternvertreter/in

Lehrervertreter/in

Schülervertreter/in

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

....., am

Anhang 8: SGA-Beschluss-Vorlage / 3-jähriger Aufbaulehrgang

Langstempel / Bezeichnung der Schule

BESCHLUSS
DES
SCHULGEMEINSCHAFTSAUSSCHUSSES
ZUR SCHULAUTONOMIE

Der Schulgemeinschaftsausschuss hat in seiner Sitzung am mit den Anwesenheits- und Mehrheitserfordernissen gemäß § 64 Absatz 11 des Schulunterrichtsgesetzes, BGBl. Nr. 472/1986 idgF, beschlossen, dass gemäß § 5 Absatz 1 und 3 des land- und forstwirtschaftlichen Bundesschulgesetzes, BGBl. Nr. 175/1966 idgF, folgende schulautonome Lehrplanbestimmungen im Rahmen des Lehrplanes der

HÖHEREN LEHRANSTALT FÜR

.....

3-jähriger Aufbaulehrgang

(BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlagen 2 und 2.x ,

sowie Schulautonomie vom)

erlassen werden:

**Festlegung der Pflichtgegenstände betreffend Integriertes Fremdsprachenlernen
(Content and Language Integrated Learning – CLIL):**

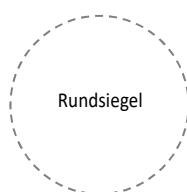
In den schulautonom festgelegten und nachfolgend genannten Pflichtgegenständen werden ab dem II. Jahrgang des 3-jährigen Aufbaulehrganges als fremdsprachiger Schwerpunkt **mindestens 36 Unterrichtsstunden pro Jahrgang** in Abstimmung mit dem Pflichtgegenstand „Englisch“ in englischer Sprache unterrichtet:

(Alternative) Pflichtgegenstände	Anzahl der Unterrichtsstunden	
	II. Jahrgang	III. Jahrgang
Summe		

I. INKRAFTTRETEN

Die im Rahmen des Lehrplanes der Höheren Lehranstalt für, BGBl. II Nr. 201/2016 idgF, Anlagen 2 und 2.x, und Schulautonomie vom erlassenen schulautonomen Bestimmungen betreffend CLIL treten hinsichtlich des II. Jahrganges / III. Jahrganges mit Beginn des Schuljahres 20../.. in Kraft.

Der Schulgemeinschaftsausschuss



.....

Schulleiter/in

Elternvertreter/in

Lehrervertreter/in

Schülervertreter/in

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

....., am

