

**Zeitschrift:** Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun  
**Herausgeber:** Lehrpersonen Graubünden  
**Band:** 81 (2019)  
**Heft:** 5: Handlungsorientierung

**Artikel:** Praxistag des Schulheims Chur  
**Autor:** Camiu, Annamarie  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-853494>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 09.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Praxistag des Schulheims Chur

Ein Grüppchen Schüler steht vor dem Schulhaus Daleu in Chur. Ein Junge kommt angerannt und gesellt sich dazu. Er ist soeben mit dem ÖV aus einem Nachbardorf angereist. Eine Schülerin wird mit dem Taxi gebracht. Es sind integrierte Sonderschüler/-innen, welche einmal pro Woche den Praxistag Hauswirtschaft besuchen.

VON ANNAMARIE CAMIU, SCHULISCHE HEILPÄDAGOGIN PRAXISTAG HAUSWIRTSCHAFT, SCHULHEIM CHUR

Als die Schulglocke um 8 Uhr klingelt, rennen sie in die Garderobe der Schulküche. Dort werden sie von der Heilpädagogin und der Schulasistentin begrüsst. Im Morgenkreis beginnt der Tag entspannt. Danach wird der Tagesablauf besprochen und das Menüblatt geschrieben. Wer damit fertig ist, schaut auf der Wandtafel, was sein «Ämtli» ist: Tee kochen, Zünitisch decken, Abwaschmaschine ausräumen, Servietten falten, Küchentüchli bügeln und falten, Fenster putzen etc. Sind diese Ämtli gemacht, gibt's einen Theorieleil. Dieser kann Verschiedenes beinhalten: Lebensmittelpyramide, Lebensmittelkunde durch Anschauung und Experimente, Tischregeln kennen-

lernen mit Symbolkärtchen, Recycling, Tischdekoration, Planung eines Festessens, Menü nach Budget planen, an Stationen das Abwägen von Gewichten üben, das Abmessen von Flüssigkeit oder mit Ess- bzw. Teelöffel Masseinheiten EL und TL kennenlernen und üben, etc.

In der Fünfminutenpause gibt's Tee und eine Kleinigkeit zum Essen. Die Schüler/-innen sprechen miteinander oder erzählen uns Lehrerinnen aus ihrem Alltag. Vor der grossen Pause gehen wir noch zum Einkaufen. Die Kinder oder manchmal auch die SHP schreiben anhand der Rezepte und dem Vorrat im Kasten bzw.

Kühlschrank die Einkaufszettel. Auf dem Weg zum Einkauf wird fröhlich miteinander geplaudert. Im Laden nimmt sich Jede/r Schüler/-in einen Einkaufskorb und macht sich auf die Suche nach den notierten Lebensmitteln. Was finde ich in welcher Abteilung? Welche Nummer muss ich bei der Waage bei welchem Gemüse, bei welcher Frucht eintippen? Kann mir ein Mitschüler, das Verkaufspersonal oder eine Lehrperson behilflich sein, wenn ich etwas nicht finde? Mit welcher Note, Münze muss ich den genannten Betrag an der Kasse bezahlen?

Die grosse Pause wird mit allen Kindern des Schulhauses verbracht. Danach

binden sich die Schüler/-innen die Kochschürze um. Es wird in Gruppen gekocht. Jede Gruppe bespricht als erstes die Rezepte und wer was macht. Es gibt Bildrezepte, Schritt für Schritt-Rezepte mit wenig Text oder Rezepte wie wir sie alle kennen. Zuerst müssen der Arbeitsplatz eingerichtet und die Lebensmittel bereitgestellt werden. Köche, welche das zweite oder dritte Jahr den Praxistag besuchen, helfen den Anfängern. Je nach Beeinträchtigung bekommen sie einen besonderen Arbeitsplatz oder spezielle Geräte. Dasselbe Menü wird dreimal gekocht, d.h. das erste Mal erhalten die Schüler/-innen viel Unterstützung, das zweite Mal weniger und das dritte Mal nur auf Nachfrage. So soll die Selbstständigkeit gefördert werden. Die Kinder sind sichtlich stolz, wenn sie es schaffen, das Gericht beim dritten Mal alleine zu kochen.

Beim Mittagessen wird das jeweilige Gericht von jenem Kind serviert,

welches es gekocht hat. Komplimente werden natürlich mit Stolz entgegen-

Nach dem Aufräumen setzen wir uns

zum Abschluss nochmals zur Reflektion, für ein Spiel oder für den Ausblick auf den Praxistag in der kommenden Woche zusammen.

### Welche Chancen eröffnet die Integration für die Klasse?

ELKE BAU, SCHULISCHE HEILPÄDAGOGIN ISS

Die Integration in einer Klasse ermöglicht den Schüler/-innen, der Schule und den Eltern eine gemeinsame Haltung, Wertvorstellungen und Einstellung gegenüber Kindern mit besonderen Bedürfnissen zu entwickeln.

In der Schule wird ein respektvoller Umgang mit der Vielfalt unserer Gesellschaft entwickelt und eine Umgebung für soziales Lernen geschaffen. Die Kinder können soziale Kompetenzen und Wertvorstellungen für das spätere Leben erwerben. Ängste und Vorurteile gegenüber Menschen mit Beeinträchtigungen werden abgebaut und die Heterogenität als gesellschaftliche Selbstverständlichkeit angesehen.

Die kooperative Zusammenarbeit der Lehrperson und der Schulischen Heilpädagogin/Heilpädagogen ermöglicht zudem einen kompetenzorientierten Unterricht, an dem alle Schüler/-innen durch das grosse Know-how und das Teamteaching im Unterricht profitieren und sich individuell weiterentwickeln können.

