

## **Studienreglement**

für den Bildungsgang

dipl. Hotelier-Gastronom HF / dipl. Hoteliere-Gastronomin HF

gültig ab 01.01.2022/v08.2025

**Höhere Fachschule (HF)EHL SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG**



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sinn und Zweck dieses Reglements</b> .....	<b>3</b>
1.1	Vision und Werte der EHL während des Studiums .....	3
1.2	Mobbing und sexuelle Belästigung.....	3
<b>2</b>	<b>Grundlagen der Ausbildung HF</b> .....	<b>4</b>
2.1	Staatliche Anerkennung und Qualitätssicherung .....	4
2.2	Zulassungsbedingungen .....	4
2.3	Übersicht Bildungsgang.....	4
2.4	Lernformen .....	4
2.5	Praktika.....	5
2.6	Praxiseinsätze .....	5
2.7	Handlungskompetenzbereiche (HKB).....	6
	2.7.1 Allgemeines .....	6
	2.7.2 Die vier Rollen in der Ausbildung EHL SSTH .....	6
	2.7.3 Verteilung der Lernfelder.....	9
<b>3</b>	<b>Fremdsprachen</b> .....	<b>12</b>
3.1	Grundsatz .....	12
3.2	Obligatorische Fremdsprache Englisch.....	12
3.3	Zusätzliche Fremdsprache .....	12
<b>4</b>	<b>Absenzen</b> .....	<b>13</b>
4.1	Grundsatz .....	13
4.2	Bedeutung der Absenzen .....	13
4.3	Absenzen während Prüfungen .....	13
4.4	Ausbildungsunterbruch .....	14
<b>5</b>	<b>Dispensationen</b> .....	<b>15</b>
5.1	Grundsatz .....	15
5.2	Dispensationen in einzelnen Lernfeldern .....	15
5.3	Dispensation des ersten Schulsemesters .....	15
<b>6</b>	<b>Prüfungsbestimmungen</b> .....	<b>17</b>
6.1	Grundsätze der Leistungsbewertung .....	17
6.2	Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten.....	17
<b>7</b>	<b>Promotionsbestimmungen</b> .....	<b>21</b>
7.1	Grundsatz .....	21
7.2	Promotionsbedingungen.....	21
7.3	Bedingte Promotion .....	21
7.4	Nichtpromotion.....	22
<b>8</b>	<b>Abschliessendes Qualifikationsverfahren</b> .....	<b>22</b>
8.1	Grundsatz .....	22
8.2	Zusammensetzung des abschliessenden QV .....	22
8.3	Bestehen des abschliessenden QV und Diplomübergabe .....	22
<b>9</b>	<b>Grafik Studienverlauf HF an der EHL SSTH</b> .....	<b>23</b>
<b>10</b>	<b>Urheberrechte</b> .....	<b>24</b>
<b>11</b>	<b>Rechtswittelweg</b> .....	<b>24</b>
11.1	Allgemeines .....	24
11.2	Zuständigkeiten .....	24
<b>12</b>	<b>Inkrafttreten</b> .....	<b>24</b>
<b>13</b>	<b>Glossar</b> .....	<b>25</b>
<b>14</b>	<b>Synopse - Änderungshistorie</b> .....	<b>26</b>

# 1 Sinn und Zweck dieses Reglements

---

Dieses Studienreglement beschreibt den Studienverlauf HF und enthält alle Vorgaben rund um Zulassung, Unterricht, Prüfungen und Promotion. Zudem regelt es das abschliessende Qualifikationsverfahren und enthält die Rechtsmittelbelehrung.

Folgende EHL SSTH Dokumente sind Bestandteile des Studienreglements:

- Lehrplan<sup>1</sup>
- Praktikumsreglement<sup>2</sup>
- Zusatzreglement für Leistungsnachweise
- Campusrichtlinien<sup>3</sup>
- EHL Leitfaden für professionelles Auftreten
- verschiedene interne Prozesse (siehe Querverweise und/oder Fussnoten), welche einzelne Bestimmungen dieses Reglements detaillierter regeln.

Die EHL SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG (im Folgenden EHL SSTH) erwartet von den Studierenden, dass sie sich während ihrer Studienzzeit an die geltenden Werte, Rahmenbedingungen und Regeln der EHL SSTH halten.

Den Studierenden ist bewusst, dass sie bei einem Verstoß gegen dieses Reglement mit disziplinarischen Folgen rechnen müssen, je nach Schwere bis zu einem Ausschluss aus dem Studium. Sie sind ein positives Vorbild und halten sich an die nachfolgenden Punkte.

## 1.1 Vision und Werte der EHL während des Studiums

---

Die EHL SSTH ist eine Community, in der Studierende lernen, sich entwickeln und das Herz der Gastfreundschaft erfahren können. Familie, Respekt, Lernen, Exzellenz und Innovation sind die Unternehmenswerte der EHL Gruppe, an denen sich die Studierenden und Mitarbeitenden in ihrem Studien- und Arbeitsalltag ausrichten.

Als Botschafterinnen und Botschafter der EHL SSTH achten die Studierenden darauf, dass ihr Verhalten und ihre Kleidung jederzeit professionellen Ansprüchen entsprechen. Im EHL Leitfaden für professionelles Auftreten sind die Standards für das äussere Erscheinungsbild auf dem Campus festgelegt.

Den Unterricht besuchen die Studierenden gemäss Lehrplan, bzw. Stundenplan. Dazu gehören auch Fachexkursionen und weitere offizielle Schulanlässe. Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit (Termine, Vereinbarungen, Vorgaben) sind an der EHL SSTH selbstverständlich.

Neben der fachlichen Ausbildung sind Selbstverantwortung für das eigene Lernen und die Entwicklung von emotionaler Kompetenz im Rahmen von «Affective Hospitality» Schwerpunkte während der Studienzzeit. Indem sich die Studierenden und Mitarbeitenden respektvoll, hilfsbereit und reflektiert verhalten, profitieren alle von einer wertschätzenden und familiären Lern- und Arbeitsatmosphäre.

## 1.2 Mobbing und sexuelle Belästigung

---

Weder Mobbing noch sexuelle Übergriffe gegen Mitmenschen werden toleriert. Bei Problemen wenden sich die Studierenden an eine Person ihres Vertrauens und/oder weitere Stellen, bei denen sie Unterstützung erhalten<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> siehe Moodle: [Kurs: HFd | LMS - Practical Arts](#)

<sup>2</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

<sup>3</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

<sup>4</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

## 2 Grundlagen der Ausbildung HF

---

### 2.1 Staatliche Anerkennung und Qualitätssicherung

---

Die Höhere Fachschule (HF) ist eine Abteilung der EHL SSTH. Ihr Bildungsgang «dipl. Hotelier-Gastronom HF, dipl. Hoteliere-Gastronomin HF», welcher auf Deutsch und Englisch angeboten wird, ist vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) genehmigt<sup>5</sup> und wird mit dem eidgenössisch anerkannten Diplom abgeschlossen. Das Diplom berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «dipl. Hotelier-Gastronom HF, dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» zu führen.

Die EHL SSTH ist Mitglied des Fachbereiches Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Facility Management der Konferenz der Höheren Fachschulen.

Die EHL SSTH orientiert sich an den «Standards of Excellence» von THE-ICE ([Home - THE-ICE](#)).

### 2.2 Zulassungsbedingungen

---

Die Zulassungsbedingungen sowie das Vorgehen für die Zulassung «sur dossier» zum Bildungsgang HF an der EHL SSTH sind im Dokument «Zulassungsverfahren» festgehalten.<sup>6</sup>

### 2.3 Übersicht Bildungsgang

---

Der Bildungsgang HF vermittelt berufliche Handlungskompetenzen in Hotellerie und Gastronomie mit dem Ziel, dass die Absolventen und Absolventinnen anspruchsvolle Führungs- und Managementaufgaben bewältigen können.

Der Bildungsgang besteht aus vier obligatorischen Schulsemestern zu 18 Wochen und zwei halbjährigen Fachpraktika<sup>7</sup>. Er setzt sich aus 5400 Lernstunden zusammen (3600 schulische Lernstunden<sup>8</sup> und 1800 Lernstunden Praktika) und wird an der EHL SSTH als Vollzeitausbildung angeboten.

Studierende durchlaufen die Ausbildung HF an der EHL SSTH wie folgt:

- |             |   |
|-------------|---|
| 1. Semester | Schulsemester   |
| 2. Semester | Schulsemester   |
| 3. Semester | Praktikumssemester  |
| 4. Semester | Schulsemester   |
| 5. Semester | Praktikumssemester  |
| 6. Semester | Schulsemester mit abschliessendem Qualifikationsverfahren |

Lernfeld übergreifende Prüfungen werden jeweils am Ende der Schulsemester durchgeführt und sind Teil des Qualifikationsverfahrens.

Die Promotionsbedingungen für die Schulsemester sowie Regeln für das abschliessende Qualifikationsverfahren sind in den Prüfungs- und Promotionsbestimmungen (siehe Kapitel [6](#) und [7](#)) geregelt.

### 2.4 Lernformen

---

Die schulischen Bildungsbestandteile werden in unterschiedlichen Unterrichts- und Lernformen vermittelt bzw. erarbeitet. Das Unterrichtsmodell «Blended Learning» bildet die Grundlage des didaktischen Konzepts. Dabei werden Grundlagen zu den Lerninhalten von den Studierenden im eigenen Lerntempo vor den Präsenzveranstaltungen erarbeitet. Die Präsenzveranstaltungen mit den Dozierenden dienen der Diskussion, Vertiefung und Anwendung des Lerninhaltes.

---

<sup>5</sup> Der Bildungsgang auf Deutsch wurde am 05.01.2022 vom SBFI anerkannt.

<sup>6</sup> siehe my EHL: [Rules & Regulations](#)

<sup>7</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

<sup>8</sup> siehe Moodle: [Kurs: HFd | LMS - Practical Arts](#)

Die EHL SSTH unterscheidet dabei folgende Lernformen:

### **Begleitete Lernformen (Kontaktstunden)**

- **Präsenzunterricht (PU)**  
beinhaltet den zeitgleichen, direkten Austausch zwischen Studierenden und Dozierenden vor Ort im Klassenzimmer oder online mit synchronem Distance Learning; in Form von Theorielektionen, Praxisunterricht, Vertiefungsseminaren und Exkursionen;  
dient dem Anwenden/Üben und Vertiefen der zuvor erarbeiteten theoretischen Grundlagen
- **Begleitetes Selbststudium (SSTU)**  
durch die Dozierenden initiiertes, begleitetes Lernen ausserhalb des Präsenzunterrichtes;  
dient dem Erarbeiten der theoretischen Grundlagen vor dem nächsten Präsenzunterricht unter Nutzung einer schulinternen Lernplattform und ist im Stundenplan festgehalten;  
die Ergebnisse werden besprochen und/oder überprüft
- **Selbstständiges Lernen (sL)**  
die Studierenden arbeiten an spezifischen Aufträgen und/oder definierten Lernzielen mehrheitlich selbstständig;  
das Ergebnis der Aufträge bzw. das Erreichen der Lernziele, wird von den Dozierenden kontrolliert und beurteilt (z. B. Projektarbeiten im Team)

### **Unbegleitete Lernformen**

- **Unbegleitetes Selbststudium (uL)**  
die Studierenden arbeiten selbstständig, ohne Kontrolle und Beurteilung durch Dozierende;  
sie vertiefen Inhalte nach persönlichem Interesse und Können (Nachbearbeitung) und bereiten sich auf Prüfungen und das abschliessende Qualifikationsverfahren vor

## **2.5 Praktika**

---

Die Bestimmungen zu den Praktika sind im Praktikumsreglement HF<sup>9</sup> festgehalten. Das Career Service Team begleitet und unterstützt die Lernenden und Studierenden aktiv bei der Suche nach einem geeigneten Praktikum. Die letztendliche Verantwortung für die Organisation und Auswahl der Praktikumsstelle liegt jedoch bei den Lernenden bzw. den Studierenden selbst.

Praktikumssemester müssen vor Eintritt in das anschliessende Schulsemester «bestanden» sein.

## **2.6 Praxiseinsätze**

---

Die Studierenden nehmen während der Schulsemester an mindestens zwei praktischen Einsätzen schulisch organisierter Veranstaltungen teil. Diese Einsätze unterstützen den Theorie-Praxis-Transfer und werden in der Regel nicht finanziell entschädigt. Sie gelten als Teil der schulischen Ausbildung.

---

<sup>9</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

## 2.7 Handlungskompetenzbereiche (HKB)

---

### 2.7.1 Allgemeines

Der Rahmenlehrplan (RLP)<sup>10</sup> für den Bildungsgang «dipl. Hotelier-Gastronom HF», bzw. «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» bildet die Grundlage für die Ausbildung HF an der EHL SSTH.

Die fünf Handlungskompetenzbereiche des Rahmenlehrplanes (RLP) führen zur Fähigkeit, berufliche Aufgaben und Tätigkeiten fachgerecht, eigeninitiativ, zielorientiert und flexibel zu bewältigen.

Der RLP definiert folgende fünf Handlungskompetenzbereiche:

- HKB 1: Hotel- und Gastronomiekonzepte entwickeln und planen
- HKB 2: Führungsaufgaben und Führungsverantwortung übernehmen
- HKB 3: Hotel und Gastronomiedienstleistungen vorbereiten und durchführen
- HKB 4: Im professionellen Umfeld arbeiten und zusammenarbeiten
- HKB 5: Beteiligung an der Entwicklung des Betriebes und sich selbst

Jeder HKB fasst unterschiedliche berufliche Handlungskompetenzen zusammen, die für ein kompetentes Handeln im Berufsalltag angewendet werden müssen. Die Handlungskompetenzen werden in Leistungszielen konkretisiert.

### 2.7.2 Die vier Rollen in der Ausbildung EHL SSTH

Die vier Rollen an der EHL SSTH basieren auf diesen beruflichen Handlungskompetenzen. In den vier schulischen Ausbildungssemestern wird jeweils ein Schwerpunkt in Form einer Rolle gesetzt, die in folgenden Rollen umgesetzt werden:

- |             |  |
|-------------|--|
| 1. Semester | <p>Rolle <b>Host</b></p> <p>Der Host gestaltet besondere Gästelerlebnisse mit Sensibilität für Emotionen und Bedürfnisse.</p>  |
| 2. Semester | <p>Rolle <b>Communicator</b></p> <p>Der Communicator kommuniziert und handelt in einem vielfältigen und multikulturellen Umfeld verantwortungsbewusst und respektvoll.</p> |
| 4. Semester | <p>Rolle <b>Entrepreneur</b></p> <p>Der Entrepreneur findet nachhaltige Lösungen durch unternehmerisches Denken, kooperatives und proaktives Handeln.</p>                  |
| 6. Semester | <p>Rolle <b>Networker</b></p> <p>Der Networker nutzt Partnerschaften und Netzwerke zur ko-kreativen Zusammenarbeit.</p>  |

---

<sup>10</sup> siehe SBF: [Rahmenlehrplan Hotellerie-Gastronomie](#)

Verbindung der Rollen EHL SSTH mit den beruflichen Handlungskompetenzen gemäss Rahmenlehrplan

Sem.	Rolle	Berufliche Handlungskompetenzen
1	Host	2.2 Die Organisation des Betriebes definieren und adaptieren
		2.4 Die finanzielle Planung des Betriebes vornehmen und deren Erreichung sicherstellen
		3.2 Im Verpflegungsbereich die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken
		4.3 Bei der Vermarktung des Betriebes aktiv mitwirken und die Kommunikation sicherstellen
		5.2 Berufsrolle reflektieren und weiterentwickeln
2	Communicator	1.2 Die Anspruchsgruppen des Hotel- und Gastronomiebetriebes im Hinblick auf deren Interessen und Leistungen analysieren
		2.2 Die Organisation des Betriebes definieren und adaptieren
		2.4 Die finanzielle Planung des Betriebes vornehmen und deren Erreichung sicherstellen
		2.5 Die Bewirtschaftung der Infrastruktur planen und überwachen
		3.1 Im Beherbergungsbereich die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken
		3.2 Im Verpflegungsbereich die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken
		4.2 Die ordnungsgemässe Buchführung sicherstellen
		4.3 Bei der Vermarktung des Betriebes aktiv mitwirken und die Kommunikation sicherstellen
5.2 Berufsrolle reflektieren und weiterentwickeln		
	Entrepreneur	1.1 Das Umfeld des Hotel- und Gastronomiebetriebes im Hinblick auf die wirtschaftlichen, gesellschaftlichen, politischen, technologischen, ökologischen und gesetzlichen Rahmenbedingungen analysieren
		1.2 Die Anspruchsgruppen des Hotel- und Gastronomiebetriebes im Hinblick auf deren Interessen und Leistungen analysieren
		1.3 Hotel- und Gastronomiekonzepte entwickeln und daraus Angebote ableiten
		2.1 Bei den Grundwerten und strategischen Zielen des Betriebes mitwirken
		2.4 Die finanzielle Planung des Betriebes vornehmen und die Erreichung sicherstellen
		2.6 Konzepte zur Vermarktung des Betriebes erstellen und deren Umsetzung sicherstellen
		3.1 Im Beherbergungsbereich die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken
		3.3 In anderen Geschäftsbereichen die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken

Sem.	Rolle	Berufliche Handlungskompetenzen
		4.1 Bei der Rekrutierung und Führung der Mitarbeitenden aktiv mitwirken 4.3 Bei der Vermarktung des Betriebes aktiv mitwirken und die Kommunikation sicherstellen
		5.1 Ein Informationskonzept des Umfeldes entwickeln und Änderungen wahrnehmen 5.2 Berufsrolle reflektieren und weiterentwickeln
<b>6</b>	<b>Networker</b>	1.1 Das Umfeld des Hotel- und Gastronomiebetriebes im Hinblick auf die wirtschaftlichen, gesellschaftlichen, politischen, technologischen, ökologischen und gesetzlichen Rahmenbedingungen analysieren 1.2 Die Anspruchsgruppen des Hotel- und Gastronomiebetriebes im Hinblick auf deren Interessen und Leistungen analysieren 1.3 Hotel- und Gastronomiekonzepte entwickeln und daraus Angebote ableiten
		2.2 Die Organisation des Betriebes definieren und adaptieren 2.3 Die Führung und die Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden festlegen und umsetzen 2.4 Die finanzielle Planung des Betriebes vornehmen und die Erreichung sicherstellen 2.6 Konzepte zur Vermarktung des Betriebes erstellen und deren Umsetzung sicherstellen
		3.3 In anderen Geschäftsbereichen die Dienstleistungen planen, überwachen und mitwirken
		4.3 Bei der Vermarktung des Betriebes aktiv mitwirken und die Kommunikation sicherstellen
		5.1 Ein Informationskonzept des Umfeldes entwickeln und Änderungen wahrnehmen. 5.2 Berufsrolle reflektieren und weiterentwickeln

## 2.7.3 Verteilung der Lernfelder

**Semester 1 Host**

Lernfelder	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit Noten					
Deutsch				X	
Getränkemanagement			X		
Hygiene und Lebensmittelsicherheit		X	X		
Informations- und Kommunikationstechnologie I		X		X	
Küche Praxis			X		
Küche Theorie			X		
Service Praxis			X		
Service Theorie			X		
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Affective Hospitality I					X
Business Englisch I			X		
Lernportfolio I				X	X

**Semester 2 Communicator**

Lernfelder	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit Noten					
Angewandte Mathematik in Hospitality		X			
F&B Control			X		
Facility Management		X			
Finanzmanagement I				X	
Hospitality Sales und Marketing I	X			X	
Informations- und Kommunikationstechnologie II		X		X	
Kommunikation und Kultur				X	
Projektmanagement		X			
Rooms Division Management			X		
Rooms Division Praxis			X		
Statistik	X				
Unternehmenskommunikation				X	
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Affective Hospitality II					X
Business Englisch II			X		
Lernportfolio II				X	X
Praktikumsvorbereitung					X
ohne Bewertung («teilgenommen»/«dispensiert»)					
Französisch I			X		
Italienisch I			X		

**Semester 3    Praktikum 1**

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder und Aufträge	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Lernportfolio III					X
Zielvereinbarungen			X		
Zwischenbeurteilung					X
Schlussbeurteilung					X

**Semester 4    Entrepreneur**

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit Noten					
Concept Week	X		X		
Digitales Marketing				X	X
Entrepreneurship und Innovation	X				X
Finanzmanagement II		X			
Hospitality Sales und Marketing II	X	X			
Human Resources und Talent Management				X	
International Hotel Management	X				
Nachhaltigkeitsmanagement			X		
Strategisches Management	X	X			
Wirtschaft und Recht	X				X
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Affective Hospitality III					X
Business Englisch III				X	
Lernportfolio IV				X	X
ohne Bewertung («teilgenommen»/«dispensiert»)					
Französisch II			X		
Italienisch II			X		

**Semester 5    Praktikum 2**

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder und Aufträge	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Lernportfolio V					X
Zielvereinbarungen		X	X	X	
Zwischenbeurteilung					X
Schlussbeurteilung					X

**Semester 6    Networker**

Lernfelder	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
<b>Bewertung mit Noten</b>					
Angewandtes Management und Leadership	X				
Employee Experience Design		X			
Finanzmanagement III		X			
Hospitality Experience Design	X				
Leadership und Networking	X	X			X
Specialization Culinary Arts			X		
Specialization Spa Management			X		
Specialization Sustainable Management			X		
Organisations- und Qualitätsmanagement		X	X		
Revenue Management				X	
Tourismusmanagement	X		X		
<b>Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»</b>					
Affective Hospitality IV					X

**Abschliessendes Qualifikationsverfahren (QV)**

Lernfelder	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
<b>Bewertung mit Noten</b>					
Businessplan	X				
Prüfungsportfolio					X

## 3 Fremdsprachen

---

### 3.1 Grundsatz

---

Absolventinnen und Absolventen des Bildungsganges HF haben Sprachkenntnisse in drei verschiedenen Sprachen.

Sie beherrschen die Unterrichtssprache Deutsch auf Stufe C1 sowie Englisch mindestens auf Stufe B1 des Europäischen Sprachreferenzrahmens. In einer zusätzlichen Fremdsprache verfügen sie über Konversationsicherheit auf Stufe A2.

Zu Beginn ihrer Ausbildung bestimmen die Studierenden ihre zusätzliche Fremdsprache, die Wahl muss durch die Schulleitung genehmigt werden und ist anschliessend verbindlich.

Studierende mit einer anderen Muttersprache als Deutsch können mit einem Gesuch an die Schulleitung die Anerkennung ihrer Muttersprache als eine der geforderten Fremdsprachen beantragen. Massgebend für den Begriff Muttersprache ist die Unterrichtssprache des letzten Schulabschlusses.

Wird dem Gesuch entsprochen, entfällt

- mit der Muttersprache Englisch der Nachweis in Englisch auf Stufe B1  
oder
- mit einer anderen Muttersprache als Deutsch bzw. Englisch, der Nachweis der Konversationsicherheit in einer zusätzlichen Fremdsprache auf Stufe A2.

### 3.2 Obligatorische Fremdsprache Englisch

---

Vor Eintritt ins 6. Ausbildungssemester muss zwingend der Kompetenznachweis in Englisch auf Stufe B1 des Europäischen Sprachreferenzrahmens mit einem anerkannten Zertifikat erbracht werden.

Der Besuch des Sprachunterrichts in Englisch ist obligatorisch; Dispensationen gemäss Kapitel 5.2 sind möglich.

Kosten für die Sprachprüfung bzw. das Zertifikat werden von den Studierenden übernommen.

### 3.3 Zusätzliche Fremdsprache

---

#### Grundsatz

Vor Eintritt ins 6. Ausbildungssemester muss zwingend in einer zusätzlichen Fremdsprache der Kompetenznachweis der Konversationsicherheit auf Stufe A2 des Europäischen Sprachreferenzrahmens mit einem anerkannten Zertifikat erbracht werden.

Kosten für die Sprachprüfung bzw. das Zertifikat werden von den Studierenden übernommen.

#### Französisch und Italienisch als zusätzliche Fremdsprache

Die EHL SSTH bietet Sprachunterricht in Französisch und Italienisch an; sofern sich pro Sprachklasse mindestens fünf Studierende anmelden und der Unterricht in einer oder beiden Sprachen im jeweiligen Semester angeboten wird. Mit der Sprachwahl Französisch oder Italienisch ist der Besuch des Sprachunterrichts in Französisch, bzw. Italienisch obligatorisch; Dispensationen gemäss Kapitel 5.2 sind möglich.

#### Andere zusätzliche Fremdsprache

Die Schulleitung kann eine andere zusätzliche Fremdsprache bewilligen.

Der Sprachunterricht wird in diesem Fall von den Studierenden selbst organisiert. Kurs- und Zertifikatskosten gehen zu Lasten der Studierenden.

Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion der Semestergebühren.

## 4 Absenzen

---

### 4.1 Grundsatz

---

Die Teilnahme am Unterricht ist obligatorisch, soweit nicht eine von der Schulleitung genehmigte Dispensation besteht. Die Unterrichtsstunden sind regelmässig und pünktlich zu besuchen.

Jede nicht besuchte Lektion, welche als Präsenzlektion im Stundenplan definiert ist, wird als Absenz gerechnet. Es wird dabei nicht zwischen entschuldigten und nicht entschuldigten Absenzen unterschieden. Auch Veranstaltungen mit Dritten (z.B. Gastreferate, Spezial- bzw. Projektveranstaltungen) sind im Sinne dieser Absenzenregelung obligatorisch.

Das verspätete Erscheinen in einer bereits begonnen Lektion wird als Absenz eingetragen.

Bei nicht voraussehbaren Abwesenheiten infolge von Krankheit, Unfall, Verspätungen, etc. sind die Dozierenden vor Unterrichtsbeginn zu benachrichtigen. Bei längeren Krankheitsabsenzen muss der Student Services zusätzlich informiert werden.

### 4.2 Bedeutung der Absenzen

---

Absenzen werden in allen Lernfeldern (siehe S. 9-11) ermittelt. Das Total der Absenzen über alle Lernfelder wird im Semesterzeugnis mit folgenden Prädikaten ausgewiesen:

<b>Absenzen</b>	<b>Hinweis im Zeugnis</b>
0 – 5%	regelmässiger Unterrichtsbesuch
5 – 10%	häufige Absenzen
10 – 15 %	sehr häufige Absenzen
> 15 %	Semester nicht bestanden, keine Zulassung zur Profilprüfung

Haben Studierende über alle Lernfelder hinweg mehr als 15 % Absenzen, bezogen auf das Total ihrer Präsenzlektionen in einem Semester, sind sie nicht zur Profilprüfung zugelassen. Als Profilprüfungsnote wird die Note 1.0 eingetragen. Unter Absenzen werden alle Fehlzeiten verstanden, unabhängig vom Grund, einschliesslich Arztbesuchen, Krankheit oder anderen persönlichen Angelegenheiten.

In Härtefällen (z.B. längerer Spitalaufenthalt) entscheidet die Programmleitung über Ausnahmen dieser Absenzenregelung. Studierende müssen dafür sämtliche Absenzen belegen und schriftlich begründen (bis SW15).

Die Studierenden überprüfen den aktuellen Stand ihrer Absenzen eigenverantwortlich.

### 4.3 Absenzen während Prüfungen

---

#### **Prüfungen und Aufträge innerhalb der Lernfelder**

Grundsätzlich müssen alle Studierenden alle Prüfungen absolvieren, ausser sie sind von Lernfeldern vollständig dispensiert. Aufträge müssen termingerecht abgegeben werden.

Für nicht absolvierte Prüfungen oder nicht termingerecht abgegebene Aufträge wird die Note 1.0 gesetzt, bis eine entsprechende Nachholprüfung absolviert oder ein neuer Auftrag termingerecht abgegeben wurde<sup>11</sup>.

#### **Profilprüfungen**

Kann an einer Profilprüfung oder Teilen davon nicht teilgenommen werden, wird die Note 1.0 bzw. bei Teilprüfungen die Punktezahl 0 gesetzt. Dies gilt auch für Aufträge, die nicht termingerecht abgegeben werden.

---

<sup>11</sup> siehe Moodle: [Kurs: HFd | LMS - Practical Arts](#)

Eine Profilprüfung oder Teile davon, können nur mit dem Nachweis ausserordentlicher Umstände (Krankheit, Unfall oder Todesfall in der Familie) nachgeholt werden. Die Programmleitung entscheidet auf Grund eines begründeten schriftlichen Gesuchs, ob eine Profilprüfung oder Teile davon nachgeholt werden können.

Bei Krankheit oder Unfall ist unverzüglich der Student Service zu benachrichtigen (081 255 11 11) und ein Arztzeugnis vorzulegen. Nachträglich geltend gemachte Krankheit oder Unfall werden als Entschuldigungsgrund nicht anerkannt.

Bei verspätetem Eintreffen am Prüfungsort hängt der Anspruch auf eine ungekürzte Prüfungszeit bzw. für einen neuen Prüfungstermin vom Grund der Verspätung ab.

Bei verspätetem Eintreffen aus unwichtigem Grund (z. B. verschlafen) wird nur die restliche Prüfungszeit gewährt. Es erfolgt eine Teilbewertung, d. h. nicht ausgeführte Prüfungsteile werden nicht bewertet, die Gesamtpunktzahl bleibt unverändert. Erscheint die Kandidatin/der Kandidat aus unwichtigem Grund gar nicht zur Prüfung, besteht keine Möglichkeit die Profilprüfung oder Teile davon nachzuholen.

Bei verspätetem Eintreffen aus wichtigem Grund (mit entsprechendem Nachweis) bestimmt die Programmleitung einen späteren Prüfungszeitpunkt; es wird die vollständige Prüfungszeit gewährt.

Bei nicht genehmigtem Gesuch bleibt die Note 1.0, bzw. die Punktezahl 0 für Teilprüfungen oder nicht termingerecht abgegebene Aufträge, bestehen.

Kosten für Profil-Nachprüfungen oder Teile davon können den Studierenden in Rechnung gestellt werden.

#### **Abschliessendes Qualifikationsverfahren**

Die Regelung bei Absenzen in Profilprüfungen gilt in gleicher Weise für Prüfungen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens (z. B. Businessplan und Prüfungsportfolio).

#### **4.4 Ausbildungsunterbruch**

---

Bei Vorliegen eines wichtigen Grundes (z. B. Krankheit, Schwangerschaft, Militär) kann bei der Akademie ein schriftliches Gesuch für einen Ausbildungsunterbruch eingereicht werden.

Ein Ausbildungsunterbruch ist für die Dauer von maximal zwei Semestern möglich. Noten und Prädikate aus den vor dem Ausbildungsunterbruch abgeschlossenen Semestern bleiben bestehen. Erfolgt der Unterbruch während eines laufenden Schulsemesters, werden die in diesem Semester erbrachten Leistungen (Arbeiten, Noten, Prädikate) nicht anerkannt.

Die Fortsetzung der Ausbildung HF ist nur auf den Beginn eines Semesters möglich und muss bis spätestens drei Monate vor dem Wiedereinstieg bei der Schulleitung beantragt werden.

Bestimmungen zu einem möglichen Praktikumsunterbruch sind im Praktikumsreglement<sup>12</sup> festgehalten.

---

<sup>12</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

## 5 Dispensationen

---

### 5.1 Grundsatz

---

Auf Antrag können Studierende auf Grundlage spezieller Vorkenntnisse von einem Praktikumssemester oder während eines Schulsemesters vom Unterricht in einzelnen Lernfeldern dispensiert werden.

Das Gesuch für die Dispensation von einem Praktikumssemester muss vor dem Start der Ausbildung HF, mit Beilage der entsprechenden Arbeitszeugnisse, schriftlich bei der Programmleitung eingereicht werden.<sup>13</sup> Im Einzelfall wird «sur dossier» entschieden.

Dispensationen von Lernfeldern werden gemäss 5.2 zu Semesterbeginn geregelt. Im Fall einer Lernfeld Dispensation besteht kein Anspruch auf Reduktion der Semestergebühren.

Studierende mit Vorbildung als Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ oder Hotelkommunikationsfachfrau EFZ im Modell "Schulisch organisierte Grundbildung (SOG)" können gemäss Kapitel 5.3 dieses Studienreglements vom ersten akademischen Semester und gemäss Praktikumsreglement von einem Praktikumssemester dispensiert werden.

### 5.2 Dispensationen in einzelnen Lernfeldern

---

Studierende können in einem Lernfeld, auf Grundlage nachgewiesener Kompetenzen, vom Unterricht und den Prüfungen oder nur vom Unterricht (Teildispensation) dispensiert werden.<sup>14</sup>

Studierende besprechen ihr Gesuch bis zum Ende der ersten Schulwoche mit der Dozentin/dem Dozenten. Anschliessend reichen sie es schriftlich an die Programmleitung ein, welche über die Dispensation entscheidet.

Lernfelder, in denen Studierende vom Unterricht und den Prüfungen befreit sind, werden für die Profilvernote des jeweiligen Semesters nicht berücksichtigt und im Semesterzeugnis mit «dispensiert» vermerkt.

Studierende, die in Lernfeldern vom Unterricht, aber nicht von den Prüfungen dispensiert sind (teildispensiert), müssen die ordentlichen Prüfungen während des Semesters ablegen und Aufträge termingerecht abgeben; die daraus entstehenden Noten entscheiden über die Weiterführung der Dispensation. Die Lernfeldnote wird errechnet, sie zählt für die Berechnung der Profilvernote.

Unabhängig von einer Dispensation oder Teildispensation in einem Lernfeld müssen am Ende eines Semesters alle Studierenden die vollständige Profilprüfung ablegen.

### 5.3 Dispensation des ersten Schulsemesters

---

Das schriftliche Gesuch um Dispensation vom ersten Schulsemester (Host) ist bei der Anmeldung zum Ausbildungsgang HF der Schulleitung einzureichen. Die Entscheidung zur Dispensation des ersten Schulsemesters obliegt allein der Schulleitung und ist zusätzlich von den verfügbaren Plätzen in der angestrebten Klasse sowie von den Gesamtleistungen des Kandidaten/der Kandidatin abhängig. Ein Anspruch auf Verkürzung um ein akademisches Semester besteht nicht.

Studierende werden direkt in das zweite Schulsemester (Communicator) zugelassen und sind damit von den Lernfeldern des ersten Schulsemesters (Host), ausser "Affective Hospitality I" und "Lernportfolio I", sowie den Profilprüfungen und den Semestergebühren des ersten Schulsemesters (Host) dispensiert.

---

<sup>13</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

<sup>14</sup> siehe Moodle: [Kurs: HFd | LMS - Practical Arts](#)

Die Dispensation gilt **nicht** für die Lernfelder "Affective Hospitality I" und "Lernportfolio I". Die Inhalte der beiden Lernfelder müssen bei Ausbildungsstart durch die Studierenden erarbeitet und mit dem Prädikat "bestanden" abgeschlossen werden. Für die beiden Lernfelder gelten die Promotionsbestimmungen gemäss Studienreglement, Kapitel 7; sie zählen für die Promotion des 2. Schulsemesters (Communicator).

Die Schulleitung informiert vor Ausbildungsbeginn über die Regelung, wie und wann die beiden Lernfelder "Affective Hospitality I" und "Lernportfolio I" bearbeitet werden müssen. Das Dokument Ausführungsbestimmungen Dispensationen 01.2022/v08.2024" regelt die getroffenen Massnahmen. Für den Unterricht in diesen beiden Lernfeldern wird eine Kursgebühr erhoben, welche den Studierenden in Rechnung gestellt wird.

Weitere Dispensationen von Lernfeldern sind in den Ausführungsbestimmungen Dispensationen HF geregelt.

Es liegt in der Eigenverantwortung der Studierenden, allfällig fehlende Kompetenzen aus den dispensierten Lernfeldern des ersten akademischen Semesters für nachfolgende Profilprüfungen und das abschliessende Qualifikationsverfahren zu erarbeiten.

Studierende mit der verkürzten Ausbildung HF sind von der Profilprüfung Host befreit, es wird damit keine Profilnote Host ermittelt werden. Die QV-Note Profile berechnet sich somit aus den drei Profilnoten Communicator, Entrepreneur und Networker.

Die Dispensation eines Praktikumssemesters ist im Praktikumsreglement geregelt.

## 6 Prüfungsbestimmungen

Während der Ausbildung HF werden die erwarteten beruflichen Handlungskompetenzen regelmässig formativ und summativ überprüft und bewertet.

Profilprüfungen und das abschliessende Qualifikationsverfahren werden lernfeldübergreifend, vernetzt sowie handlungskompetenzorientiert durchgeführt.

### 6.1 Grundsätze der Leistungsbewertung

Die Leistungen der Studierenden werden aufgrund regelmässiger Bewertungen in jedem Semester ermittelt:

- mit Erfahrungsnoten in Form von summativen Prüfungen und Aufträgen
- mit formativen Rückmeldungen, welche Lernfortschritte bzw. -defizite transparent machen
- mit vernetzten, handlungskompetenzorientierten, lernfeldübergreifenden Profilprüfungen am Semesterende
- mit der Überprüfung der Zielvereinbarungen, der Zwischen- und Schlussbeurteilungen während der Praktika

Bei Benützung unerlaubter Hilfsmittel, bei Plagiaten oder anderen Unredlichkeiten werden die Studierenden von der Prüfung ausgeschlossen und die Prüfung wird mit der Note 1 bewertet. Eine Wiederholung der Prüfung ist in diesem Falle ausgeschlossen.

Bei Prüfungen mit festgelegten Teilprüfungen (z. B. Profilprüfungen) werden bei Benützung unerlaubter Hilfsmittel, bei Plagiaten oder anderen Unredlichkeiten die Studierenden von der Teilprüfung ausgeschlossen und die gesamte Teilprüfung mit 0 Punkten bewertet. Eine Wiederholung dieser Teilprüfung ist in diesem Falle nicht möglich.

### 6.2 Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten

Die Noten bzw. Prädikate entsprechen folgender Bewertung:

Note	Wertung	Prädikat
<b>6.0</b>	<b>ausgezeichnet</b> Die erbrachte Leistung ist hervorragend.	<b>bestanden</b>
<b>5.5</b>	<b>sehr gut</b> Die erbrachte Leistung ist über den Erwartungen.	<b>bestanden</b>
<b>5.0</b>	<b>gut</b> Die erbrachte Leistung ist gut und weist keine wesentlichen Mängel auf.	<b>bestanden</b>
<b>4.5</b>	<b>befriedigend</b> Die erbrachte Leistung ist brauchbar, sie weist Fehler und Mängel auf.	<b>bestanden</b>
<b>4.0</b>	<b>genügend</b> Die erbrachte Leistung entspricht den Mindestanforderungen.	<b>bestanden</b>
<b>3.9 - 3.5</b>	<b>ungenügend</b> Die erbrachte Leistung entspricht nicht mehr den Mindestanforderungen.	<b>nicht bestanden</b>
<b>3.0</b>	<b>schwach</b> Die erbrachte Leistung weist grobe Fehler und Mängel auf.	<b>nicht bestanden</b>
<b>2.0</b>	<b>sehr schwach</b> Die erbrachte Leistung ist sehr schwach.	<b>nicht bestanden</b>
<b>1.0</b>	<b>wertlos</b> Die erbrachte Leistung ist wertlos oder wurde nicht erbracht.	<b>nicht bestanden</b>

## Erfahrungsnoten

Erfahrungsnoten (mathematisch 1/10-Noten) werden in den notenrelevanten Lernfeldern der vier Rollen ermittelt. Pro Lernfeld müssen bis Semesterende mindestens drei Erfahrungsnoten ausgewiesen werden. Erfahrungsnoten können wie folgt ermittelt werden:

- Bewertete Aufträge
- Mündliche Prüfungen
- Schriftliche Prüfungen
- Praktische Prüfungen

## Erfahrungsnoten in Englisch

Erfahrungsnoten in Englisch dienen der formativen Kompetenzüberprüfung. Im Zeugnis wird das Lernfeld mit «bestanden», «nicht bestanden» oder «dispensiert» ausgewiesen und ist damit nicht Bestandteil der Profilvernote, das Lernfeld ist promotionswirksam.

Englisch wird in allen Profilprüfungen auf der Stufe des abgeschlossenen Unterrichtes geprüft und bewertet (Ausnahme 6. Semester Networker).

## Erfahrungsnoten in Französisch und Italienisch

Erfahrungsnoten in Französisch und Italienisch (sofern angeboten, siehe Kapitel 3.3 Zusätzliche Fremdsprache) dienen der formativen Kompetenzüberprüfung. Im Zeugnis wird das Lernfeld mit «teilgenommen» oder «dispensiert» ausgewiesen und ist damit nicht Bestandteil der Profilvernote; das Lernfeld ist nicht promotionswirksam.

Französisch und Italienisch wird in den Profilprüfungen nicht berücksichtigt.

## Prüfungen und Noten in dispensierten Lernfeldern

Studierende mit einer Teildispensation in einem Lernfeld, haben die ordentlichen Prüfungen während des Semesters abzulegen, ebenso sind bewertete Aufträge termingerecht einzureichen. Die jeweiligen Prüfungsergebnisse entscheiden über die Weiterführung der Teildispensation, es sind dafür Erfahrungsnoten mit mindestens der Note 5.0 notwendig. Auch Studierende mit Dispensationen in einzelnen Lernfeldern absolvieren am Ende des Semesters die vollständige Profilprüfung und zeigen damit ihre berufliche Handlungskompetenz auch in einem dispensierten Lernfeld.

## Nachholprüfungen

Nachholprüfungen<sup>15</sup> dienen dem Ersetzen der Note 1.0, wenn während des Semesters eine Prüfung verpasst oder ein Auftrag nicht termingerecht abgegeben wurde. Nachholprüfungen von Lernkontrollen (max. 15 Minuten Prüfungszeit) können während des Semesters vom Dozierenden flexibel organisiert und unter der Woche durchgeführt werden.

Für Nachholprüfungen oder für die Abgabe eines neuen Auftrages müssen die Studierenden bei der Programmleitung ein schriftliches, begründetes Gesuch stellen. Das Gesuch muss innerhalb von 3 Tagen nach der verpassten Prüfung, bzw. des verpassten Abgabetermins eingereicht werden. Abwesenheiten bei Krankheit müssen mit einem Arzzeugnis belegt werden. Bewilligte Nachholprüfungen finden ausserhalb der regulären Schulzeit statt (i.d.R. an einem Samstagmorgen). Wird dem Gesuch nicht entsprochen, bleibt die Note 1.0 stehen.

---

<sup>15</sup> siehe Moodle: [Kurs: HFd | LMS - Practical Arts](#)

## Lernfeldnoten

Der Durchschnitt der Erfahrungsnoten eines Lernfeldes bildet die Lernfeldnote. Sie wird im Zeugnis in halben und ganzen Noten ausgewiesen.

## Prädikate «bestanden»/«nicht bestanden»

Bestimmte Lernfelder werden mit dem Prädikat «bestanden» oder «nicht bestanden» bewertet. Auch Lernfelder mit diesen Prädikaten sind promotionswirksam (siehe S. 21). Sie werden für die Berechnung der Profilvernote nicht berücksichtigt.

## Profilvornote

Der Durchschnitt aller Lernfeldnoten eines Semesters bildet die Profilvornote. Sie wird im Zeugnis in 1/10 Noten ausgewiesen.

## Profilprüfungen/Profilprüfungsnoten

Am Ende eines Semesters wird mit einer lernfeldübergreifenden Profilprüfung festgestellt, ob die bis zu diesem Zeitpunkt geforderten beruflichen Handlungskompetenzen erreicht wurden.

Die Zulassung zur Profilprüfung ist nur möglich, wenn die Bedingungen der bedingten Promotion, Kapitel 7.3, Ziffer a. und b. (siehe S. 21) erfüllt sind, sowie die Gesamtzahl der Absenzen < 15 % ist.

Die EHL Passugg behält sich das Recht vor, bei ausstehender Zahlung der Semesterrechnung, den Zugang zur Profilprüfung zu verweigern.

Die Profilprüfung besteht aus untereinander abgestimmten vernetzten Teilprüfungen, welche praktisch, schriftlich oder mündlich durchgeführt werden. Die Teilprüfungen sind handlungskompetenzorientiert und können unterschiedlich gewichtet sein. In den Teilprüfungen werden für die erbrachten Prüfungsleistungen Punkte vergeben. Anschliessend wird aus der Totalpunktezahl die Profilprüfungsnote (mathematisch 1/10 Note) berechnet.

Profilprüfungen werden mit den Studierenden nicht besprochen und nicht ausgehändigt. Eine Einsicht ist nur in eine ungenügende Profilprüfung möglich. Profilprüfungen bleiben bis zum Ende der Ausbildung bzw. bis zum Ende der Rekursfrist im Archiv der EHL SSTH (siehe Kap. 11).

## Profilnoten

Die Profilnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der Profilprüfungsnote und der Profilvornote (mathematisch 1/10 Noten).

Es werden während der Ausbildung HF vier verschiedene Profilnoten ermittelt:

1. Semester: Profilnote Host
2. Semester: Profilnote Communicator
4. Semester: Profilnote Entrepreneur
6. Semester: Profilnote Networker

## Lernfeld-Nachprüfung/Lernfeld-Nachprüfungsnoten

Lernfeld-Nachprüfungen ermöglichen, nachträglich ein Semester zu bestehen. Sie sind nur in Lernfeldern möglich, die eine ungenügende Lernfeldnote ausweisen. Sie umfassen den gesamten Stoff eines Semesters eines Lernfeldes und können praktisch, schriftlich oder mündlich durchgeführt werden. Die Anmeldung zur Lernfeld-Nachprüfung muss spätestens bis zum offiziellen (absolvierten) Semesterende (30. Mai bzw. 30. Dezember) beim STS schriftlich eingereicht werden.

Sie können einmal pro Lernfeld absolviert werden und müssen bis spätestens in der ersten Schulwoche des nächsthöheren Schulsemesters absolviert sein. Spätere Zeitpunkte sind nicht möglich, Termine werden

durch die Schulleitung festgelegt. Bei Krankheit entscheidet die Programmleitung über einen neuen Termin der Nachprüfung (dies muss schriftlich mit einem Arztzeugnis belegt werden können).

Eine Lernfeld-Nachprüfung gilt als bestanden, wenn mindestens die Note 4.0 (mathematisch 1/10 Note) erreicht wurde. Die ungenügende Lernfeldnote wird in diesem Fall mit der Note 4.0 ersetzt, auch wenn in der Lernfeld-Nachprüfung eine höhere Note erreicht wurde.

Ist die Lernfeld-Nachprüfungsnote tiefer als 4.0, wird die Lernfeldnote nicht ersetzt.

Für ein Lernfeld, das mit dem Prädikat «nicht bestanden» abgeschlossen wurde, gelten die gleichen Bedingungen wie für benotete Lernfelder, um das Prädikat «bestanden» zu erhalten. «Bestanden» entspricht der Note 4.0 (mathematisch 1/10 Note).

### **QV-Note Profile**

Die QV-Note Profile (mathematisch 1/10-Note) wird aus dem Durchschnitt aller Profilnoten berechnet. Die Profilnoten sind zu gleichen Teilen gewichtet.

### **QV-Note Prüfungsportfolio**

Die Bewertung des Prüfungsportfolios erfolgt im Rahmen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens. Die Note (mathematisch 1/10-Note) wird aus den folgenden Teilbenotungen berechnet:

- 50 % schriftliche Arbeit
- 50 % Fachgespräch zum Prüfungsportfolio

### **QV-Note Businessplan**

Die Bewertung des Businessplanes erfolgt im Rahmen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens. Die Note (mathematisch 1/10-Note) wird aus den folgenden Teilbenotungen berechnet:

- 60 % schriftliche Arbeit
- 40 % Präsentation des Businessplanes

### **Diplomnote**

Die Diplomnote (mathematisch 1/10 Note) setzt sich aus den folgenden Teilnoten zusammen, gewichtet zu je 1/3:

- a. QV-Note Profile
- b. QV-Note Prüfungsportfolio
- c. QV-Note Businessplan

## 7 Promotionsbestimmungen

---

### 7.1 Grundsatz

---

Das Promotionsreglement hält fest, unter welchen Bedingungen ein Semester bestanden ist und unter welchen Bedingungen das nachträgliche Bestehen eines Semesters möglich ist.

Unterschieden werden folgende Promotionsarten:

<b>Promoviert</b>	Das Semester ist bestanden, der Eintritt in das folgende Semester ist möglich. Für den Eintritt in das folgende Schulsemester bleiben der Nachweis von erfüllten Praktikumssemestern <sup>16</sup> sowie der Sprachkenntnisse (siehe S. 12) vorbehalten.
<b>Bedingt promoviert</b>	Wer bedingt promoviert ist, muss die Bedingungen für die definitive Promotion bis Ende der ersten Schulwoche des nächsten Schulsemesters erfüllen.
<b>Nicht promoviert</b>	Das Semester ist nicht bestanden, der Eintritt in das folgende Schulsemester ist nicht möglich.

### 7.2 Promotionsbedingungen

---

Promoviert ist, wer

- a. mindestens die Profilvernote 4.0 erreicht,
- b. über alle bislang absolvierten Semester höchstens mit einer ungenügenden Lernfeldnote oder höchstens mit einem ungenügenden Prädikat abschliesst,
- c. mindestens die Profilprüfungsnote 4.0 erreicht.

### 7.3 Bedingte Promotion

---

Bedingt promoviert ist, wer

- a. mindestens die Profilvernote 4.0 erreicht,
- b. über alle bislang absolvierten Semester höchstens mit zwei ungenügenden Lernfeldnoten oder höchstens mit zwei ungenügenden Prädikaten oder höchstens mit einer ungenügenden Lernfeldnote und einem ungenügenden Prädikat abschliesst,
- c. mindestens die Profilprüfungsnote 4.0 erreicht.

Wer bedingt promoviert ist, muss die Promotionsbedingungen bis spätestens in der ersten Schulwoche des nachfolgenden Schulsemesters erfüllen.

In ungenügenden Lernfeldern besteht einmal die Möglichkeit, mit einer Lernfeld-Nachprüfung die Promotion nachträglich zu erfüllen. In Lernfeldern, welche «nicht bestanden» wurden, besteht einmal die Möglichkeit, die Bedingungen für das Prädikat «bestanden» zu erfüllen.

Am Ende des 6. Semester muss die Promotion erfüllt sein (max. 1 Lernfeld oder 1 Prädikat ungenügend aus einem vorangehenden oder dem 6. Semester), um zur Profilprüfung und dem weiteren QV (Businessplan und Prüfungsportfolio) zugelassen zu sein.

---

<sup>16</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

## 7.4 Nichtpromotion

---

Sind die Bedingungen für die Promotion oder die bedingte Promotion nicht erfüllt, gilt das Semester als nicht bestanden, der/die Studierende ist definitiv nicht promoviert.

Bei Nichtbestehen eines Semesters ist der Eintritt ins folgende Schulsemester nicht möglich. Ein Schulsemester kann einmal wiederholt werden.

Wird ein Semester wiederholt nicht bestanden, ist die Fortsetzung der Ausbildung HF an der EHL SSTH nicht mehr möglich.

Wird das letzte Schulsemester (Networker) nicht bestanden; werden bereits erbrachte Leistungen für die QV-Note Businessplan und für die QV-Note Prüfungsportfolio nicht anerkannt.

## 8 Abschliessendes Qualifikationsverfahren

---

### 8.1 Grundsatz

---

Im abschliessenden Qualifikationsverfahren der Ausbildung HF werden, die für die berufliche Tätigkeit benötigten, führungsspezifischen, betriebswirtschaftlichen, fach- und branchenspezifischen sowie allgemeine, grundlegende Kompetenzen geprüft.

Es wird der Nachweis über die Fähigkeit zur vertieften Reflexion der eigenen beruflichen Handlungsfähigkeit und der Führungsverantwortung erbracht.

### 8.2 Zusammensetzung des abschliessenden QV

---

Das abschliessende Qualifikationsverfahren setzt sich aus den folgenden QV-Noten zusammen, die zu gleichen Teilen gewichtet werden:

- a. QV-Note Profile
- b. QV-Note Prüfungsportfolio
- c. QV-Note Businessplan.

Der Durchschnitt der drei QV-Noten ergibt die **Diplomnote**, mathematisch in 1/10 Noten berechnet.

### 8.3 Bestehen des abschliessenden QV und Diplomübergabe

---

Das abschliessende Qualifikationsverfahren ist bestanden, wenn jede der drei QV-Noten mindestens mit der Note 4.0 abgeschlossen wird (mathematisch 1/10 Note).

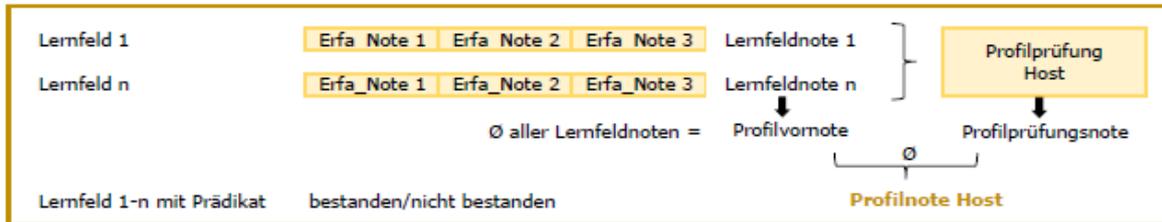
Eine ungenügende «QV-Note Prüfungsportfolio» oder eine ungenügende «QV-Note Businessplan» kann erst im nächsten, ordentlich durchgeführten, abschliessenden Qualifikationsverfahren durch genügende Noten ersetzt werden. Dabei wird eine Prüfungsgebühr erhoben (siehe Gebührenreglement [Rules & Regulations](#)).

Eine genügende «QV-Note Prüfungsportfolio» oder eine genügende «QV-Note Businessplan» können nachträglich nur mit neuen Arbeiten in diesen Lernfeldern erreicht werden. Es ist nur eine Wiederholung möglich.

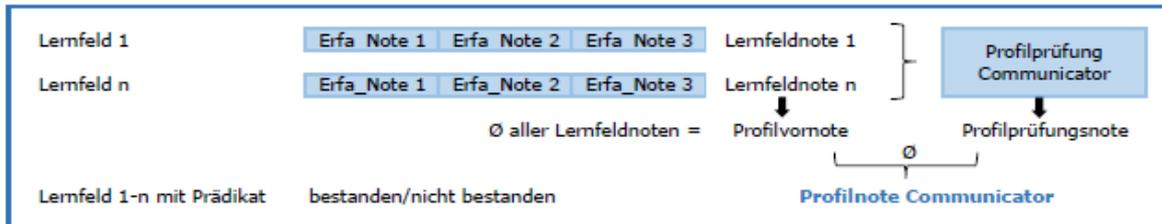
Das Diplom «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» bzw. «dipl. Hotelier-Gastronom HF» wird verliehen, wenn das abschliessende Qualifikationsverfahren bestanden ist.

## 9 Grafik Studienverlauf HF an der EHL STH

### 1. Semester Profil Host



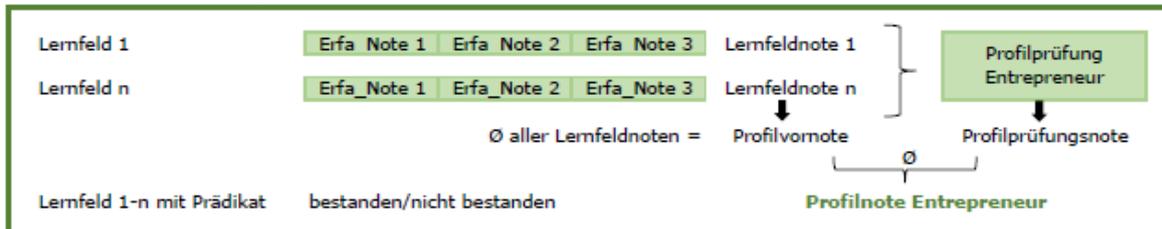
### 2. Semester Profil Communicator



### 3. Semester Praktikum 1



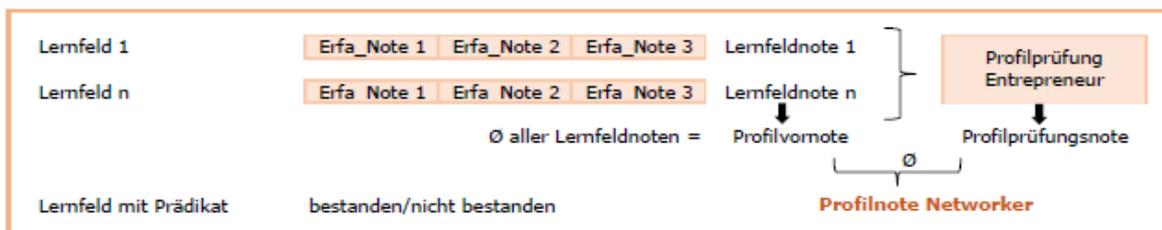
### 4. Semester Profil Entrepreneur



### 5. Semester Praktikum 2



### 6. Semester Profil Networker



### Abschliessendes Qualifikationsverfahren



## 10 Urheberrechte

---

Die Urheberrechte an den während der Ausbildung HF in der EHL SSTH geschaffenen Werken der/des Studierenden werden an die EHL SSTH übertragen.

Studienunterlagen und andere Formen geistigen Eigentums werden den Studierenden ausschliesslich zu Lern- und Übungszwecken zur Verfügung gestellt und dürfen von ihnen ohne Bewilligung weder kopiert noch auf andere Art und Weise gegen die Absicht der ursprünglichen Bestimmung verwendet werden.

## 11 Rechtsmittelweg

---

### 11.1 Allgemeines

---

Art. 50 Abs. 2 des Gesetzes über die Berufsbildung und weiterführende Bildungsangebote (BwBG), bildet die Grundlage für Beschwerden gegen Entscheide gemäss diesen Prüfungs- und Promotionsbestimmungen.

Die Beschwerde muss schriftlich und begründet erfolgen. Der angefochtene Entscheid und die Beweismittel sind, soweit in Händen der Beschwerdeführerin bzw. des Beschwerdeführers, beizulegen.

### 11.2 Zuständigkeiten

---

Entscheide der Schulleitung (Nichtbestehen eines Semesters, Nichtbestehen eines Praktikums) können innerhalb von zehn Tagen nach Mitteilung mit einer schriftlichen Beschwerde bei der Prüfungskommission<sup>17</sup> angefochten werden.

Entscheide betreffend Nichtzulassung zum oder Nichtbestehen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens (Nichtdiplomierung) können innerhalb von 10 Tagen nach Mitteilung mit einer Verwaltungsbeschwerde beim Erziehungs-, Kultur- und Umweltschutzdepartement des Kantons Graubünden angefochten werden (Art. 50 Abs. 2 des BwBG).

## 12 Inkrafttreten

---

Dieses Studienreglement ist von der Geschäftsleitung EHL SSTH am 02.12.2021 genehmigt worden. Es tritt per 01.08.2025 (v08.2025) an der EHL SSTH für den Bildungsgang «dipl. Hotelier-Gastronom HF» bzw. «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» in Kraft und ersetzt v08\_2024.

---

<sup>17</sup> siehe myEHL: [Rules & Regulations](#)

## 13 Glossar

<b>Erfahrungsnote</b>	Ergebnis von Prüfungen innerhalb eines Lernfeldes während des Semesters mathematisch 1/10 Note
<b>formative Beurteilung</b>	differenziert beschreibende, lernrelevante Rückmeldungen während eines Lernprozesses
<b>summative Beurteilung</b>	abschliessende Bewertung, stellt den Lernstand zu einem bestimmten Zeitpunkt fest
<b>Lernfeldnote</b>	Ø von mindestens drei Erfahrungsnoten mathematisch halbe und ganze Noten
<b>Profilvornote</b>	Ø aller Lernfeldnoten eines Semesters mathematisch 1/10 Note
<b>Profilprüfung</b>	handlungskompetenzorientierte, lernfeldübergreifende Prüfung am Ende eines Semesters
<b>Profilprüfungsnote</b>	Ergebnis der Profilprüfung mathematisch 1/10 Note
<b>Profilnote</b>	Ø aus Profilvornote und Profilprüfungsnote mathematisch 1/10 Note
<b>Lernfeld-Nachprüfung</b>	ermöglicht die nachträgliche Promotion umfasst den vollständigen Stoff eines Lernfeldes praktische, schriftliche oder mündliche Durchführung
<b>Lernfeld-Nachprüfungsnote</b>	Prüfungsergebnis einer Lernfeld-Nachprüfung kann eine ungenügende Lernfeldnote mit max. der Note 4.0 ersetzen mathematisch 1/10 Note
<b>QV-Note Profile</b>	Ø aller vier Profilnoten mathematisch 1/10 Note
<b>QV-Note Businessplan</b>	60 % schriftliche Arbeit 40 % Präsentation mathematisch 1/10 Note
<b>QV-Note Prüfungsportfolio</b>	50 % schriftliche Arbeit 50 % Fachgespräch mathematisch 1/10 Note
<b>Diplomnote</b>	Ø der drei QV-Noten, gewichtet zu gleichen Teilen mathematisch 1/10 Note

## 14 Synopse - Änderungshistorie

Von Version	Zu Version	Änderung	Artikel / Abschnitt	genehmigt durch	in Kraft ab
v08.2024	v08.2025	Links in den Fussnoten geändert. (Verlinkung der Dokumente auf Sharepoint der EHL und Moodle Ressourcen-Ordner)	Ganzes Dokument	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Unterrichtsmodell "Flipped Classroom" zu "Blended Learning" geändert. Inhaltlich bleibt es gleich, nur das Wording wurde angepasst.	Art.: 2.4 Lernformen	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Hinweis Praktikumsreglement: Neue Formulierung, Einbezug des Career Service Team und Hinweis auf die Unterstützung.	Art.: 2.5 Praktika	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Wording: Major Culinary Arts, Major Spa Management und Major Sustainable Management wird Specialization Culinary Arts, Specialization Spa Management und Specialization Sustainable Management. Inhaltlich bleibt es gleich, nur das Wording wurde angepasst.	Art.: 2.7.3 Verteilung der Lernfelder	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Neuer Zusatz bei der zusätzlichen Fremdsprache, beim Angebot und der Durchführung des Sprachunterrichtes.	Art.: 3.3 Zusätzliche Fremdsprache	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Präzise Formulierung bei der Bedeutung der Absenzen (max. 15%), darunter werden alle Fehlzeiten verstanden.	Art.: 4.2 Bedeutung der Absenzen	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Name Schulleitung wird durch Programmleitung ersetzt.	Art.: 4.3, 4.4, 5.1, 5.2	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025

v08.2024	v08.2025	Organisation und Durchführung der Nachholprüfungen (unter 15 Minuten) während des Semesters.	Art.: 6.2 Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Präzise Formulierung bei d. Nachholprüfungen, dass diese i.d.R. an einem Samstagmorgen stattfinden.	Art.: 6.2 Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Präzise Formulierung des Datums d. Anmeldung zur Lernfeld-Nachprüfungen und Handhabung bei Krankheit.	Art.: 6.2 Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Neue Gewichtung QV-Note Prüfungsportfolio 50% schriftliche Arbeit, 50% Fachgespräch	Art.: 6.2 Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten	GL EHL Hotelfachschule Passugg	01.08.2025