

VERSION	DATE
v08.2026	01.08.2026

Studienreglement

für den Bildungsgang
dipl. Hotelier-Gastronom HF / dipl. Hoteliere-Gastronomin HF
in deutscher Sprache
vom 01.08.2026, Version v08.2026

für alle Studieneintritte bis und mit Frühlingssemester 2026

Administration

VERANTWORTLICHKEIT

Funktion

Programmleitung HFd

GENEHMIGT DURCH

Funktion

Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG

ÄNDERUNGSHISTORIE

Version	Freigabedatum	Gültig ab	Änderungen	Geändert durch (Funktion)
V08.2026	01.08.2026	01.08.2026	Änderungen gemäss synoptischer Darstellung im Anhang X	Programmleitung HF

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 – Einleitung	4
Art. 1 – Sinn und Zweck dieses Reglements	4
Art. 2 – Vision und Werte der EHL während des Studiums	4
Art. 3 – Mobbing und sexuelle Belästigung	4
Kapitel 2 – Grundlagen der Ausbildung HF	5
Art. 4 – Staatliche Anerkennung und Qualitätssicherung	5
Art. 5 – Zulassungsbedingungen	5
Art. 6 – Übersicht Bildungsgang	5
Art. 7 – Lernformen	5
Art. 8 – Praktika	6
Art. 9 – Praxiseinsätze	6
Art. 10 – Handlungskompetenzbereiche	6
Kapitel 3 – Fremdsprachen	7
Art. 11 – Grundsatz	7
Art. 12 – Obligatorische Fremdsprache Englisch	7
Art. 13 – Zusätzliche Fremdsprache	7
Kapitel 4 – Absenzen	8
Art. 14 – Grundsatz Absenzen	8
Art. 15 – Bedeutung der Absenzen	8
Art. 16 – Absenzen während Prüfungen	8
Art. 17 – Ausbildungsunterbruch	9
Kapitel 5 – Dispensationen	9
Art. 18 – Dispensationen beim Besuch aller akademischen Semester	9
Art. 19 – Dispensationen bei Verkürzung um ein akademisches Semester	10
Kapitel 6 – Prüfungsordnung	10
Art. 20 – Grundsätze zur akademischen Integrität	10
Art. 21 – Grundsätze zu schriftlichen Leistungsnachweisen	10
Art. 22 – Grundsatz zur (Nicht-)Verwendung Generativer Künstlicher Intelligenz im Unterricht	11
Kapitel 7 – Prüfungsbestimmungen	12
Art. 23 – Grundsätze der Leistungsbewertung	12
Art. 24 – Erfahrungsnoten	12
Art. 25 – Nachholprüfungen	12
Art. 26 – Lernfeldnoten, Prädikate und Profilvernote	13
Art. 27 – Lernfeld-Nachprüfung/Lernfeld-Nachprüfungsnoten	13
Art. 28 – Profilprüfungen	13
Art. 29 – Profilprüfungen Nachprüfungen	14
Art. 30 – QV-Noten	14
Kapitel 8 – Disziplinarordnung	14

Art. 31 – Grundlagen zum Umgang mit Verdacht auf Täuschungsversuchen	14
Kapitel 9 – Promotionsbestimmungen	15
Art. 32 – Grundsatz	15
Art. 33 – Promotionsbedingungen	15
Art. 34 – Bedingte Promotion	15
Art. 35 – Nichtpromotion	16
Kapitel 10 – Abschliessendes Qualifikationsverfahren	16
Art. 36 – Grundsatz abschliessendes Qualifikationsverfahren	16
Art. 37 – Zusammensetzung des abschliessenden Qualifikationsverfahren	16
Art. 38 – Bestehen des abschliessenden QV und Diplomübergabe	16
Kapitel 11 – Urheberrechte	17
Kapitel 12 – Rechtsmittelweg	17
Art. 39 – Allgemeines	17
Art. 40 – Zuständigkeiten	17
Kapitel 13 – Inkrafttreten	17
Anhang I Glossar	18
Anhang II - Berufliche Handlungskompetenzen	19
Anhang III - Verteilung der Lernfelder	20
Anhang IV - Dispensationsmöglichkeiten beim Besuch aller akademischen Semester	22
Anhang V - Dispensationsmöglichkeiten bei Verkürzung um ein akademisches Semester	23
Anhang VI - Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten	24
Anhang VII - Studienverlauf HF	25
Anhang VIII - Eigenständigkeitserklärung	26
Anhang IX - Prozess Disziplinarmassnahmen	27
Anhang X – Synopse - Änderungshistorie	29

Kapitel 1 – Einleitung

Art. 1 – Sinn und Zweck dieses Reglements

¹ Dieses Studienreglement beschreibt den Bildungsgang dipl. Hotelier-Gastronom HF / dipl. Hoteliere-Gastronomin HF in deutscher Sprache (im Folgenden HFd) an der EHL Hotelfachschule Passugg AG (im Folgenden EHL Hotelfachschule Passugg) und enthält alle Vorgaben rund um Zulassung, Unterricht, Prüfungen und Promotion. Zudem regelt es das abschliessende Qualifikationsverfahren und enthält die Rechtsmittelbelehrung.

Folgende Dokumente sind Bestandteile des Studienreglements der EHL Hotelfachschule Passugg:

- a. EHL-Ethikkodex
- b. Praktikumsreglement
- c. Zulassungsverfahren HF
- d. Campusrichtlinien
- e. Gebührenreglement
- f. Leitfaden für professionelles Auftreten
- g. Allgemeine Geschäftsbedingungen
- h. Lehrplan / Lernfeldbeschreibungen
- i. Richtlinie über den Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) im Unterricht und Lernen
- j. interne Prozesse (siehe Querverweise und/oder Fussnoten), welche einzelne Bestimmungen dieses Reglements detaillierter regeln.

² Die EHL Hotelfachschule Passugg erwartet von den Studierenden, dass sie sich während ihrer Studienzeit an die geltenden Werte, Rahmenbedingungen und Regeln 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.

Art. 2 – Vision und Werte der EHL während des Studiums

¹ Die EHL Hotelfachschule Passugg 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.

² Als Botschafterinnen und Botschafter der EHL Hotelfachschule Passugg achten die Studierenden darauf, dass ihr Verhalten und ihre Kleidung jederzeit professionellen Ansprüchen entsprechen. Im Leitfaden für professionelles Auftreten sind die Standards für das äussere Erscheinungsbild auf dem Campus festgelegt und die Campusrichtlinien bieten die Grundlage für die Verhaltensregeln auf dem Campus.

³ 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 Hotelfachschule Passugg selbstverständlich.

⁴ Neben der fachlichen Ausbildung sind Selbstverantwortung für das eigene Lernen und die Entwicklung von emotionaler Kompetenz im Rahmen von «Affective Hospitality» Schwerpunkte während der Studienzeit. Indem sich die Studierenden und Mitarbeitenden respektvoll, hilfsbereit und reflektiert verhalten, profitieren alle von einer wertschätzenden und familiären Lern- und Arbeitsatmosphäre.

Art. 3 – Mobbing und sexuelle Belästigung

¹ 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.¹

¹ counselling_beratung_passugg@ehl.ch

Kapitel 2 – Grundlagen der Ausbildung HF

Art. 4 – Staatliche Anerkennung und Qualitätssicherung

¹ Die Höhere Fachschule (HF) ist eine Abteilung der EHL Hotelfachschule Passugg. 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 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.

² Die EHL Hotelfachschule Passugg ist Mitglied des Fachbereiches Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Facility Management der Konferenz der Höheren Fachschulen.

³ Die EHL Hotelfachschule Passugg ist akkreditiert durch das International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality (THE-ICE) und orientiert sich demnach an den «Standards of Excellence» von THE-ICE.²

Art. 5 – Zulassungsbedingungen

¹ Die Zulassungsbedingungen sowie das Vorgehen für die Zulassung «sur dossier» zum Bildungsgang HF an der EHL Hotelfachschule Passugg sind im Dokument «Zulassungsverfahren» festgehalten.

Art. 6 – Übersicht Bildungsgang

¹ Der Bildungsgang HF vermittelt berufliche Handlungskompetenzen in Hotellerie und Gastronomie mit dem Ziel, dass die Absolventen und Absolventinnen anspruchsvolle Führungs- und Managementaufgaben bewältigen können.

² Der Bildungsgang besteht aus vier obligatorischen Schulsemestern (1., 2., 4., 6. Semester) zu 18 Wochen und zwei halbjährigen Fachpraktika (3., 5. Semester). Er setzt sich aus 5400 Lernstunden zusammen (3600 schulische Lernstunden und 1800 Lernstunden Praktika) und wird an der EHL Hotelfachschule Passugg als Vollzeitausbildung angeboten. Der komplette Studienverlauf ist im Anhang VIII - Kapitel 11 – Studienverlauf HF ersichtlich.

³ Lernfeld übergreifende Prüfungen werden jeweils am Ende der Schulsemester durchgeführt und sind Teil des Qualifikationsverfahrens.

⁴ Die Promotionsbedingungen für die Schulsemester sowie Regeln für das abschliessende Qualifikationsverfahren sind in den Prüfungs- und Promotionsbestimmungen geregelt.

Art. 7 – Lernformen

¹ 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.

² Die EHL Hotelfachschule Passugg 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)

² [Home - THE-ICE](#)

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

Art. 8 – Praktika

¹ Die Bestimmungen zu den Praktika sind im Praktikumsreglement festgehalten.

² Die Praktikumsbetreuung der EHL Passugg begleitet und unterstützt die Studierenden bei der Suche nach einem geeigneten Praktikum.

³ Die letztendliche Verantwortung für die Organisation und Auswahl der Praktikumsstelle liegt bei den Studierenden.

⁴ Praktikumssemester müssen vor Eintritt in das anschliessende Schulsemester «bestanden» sein.

Art. 9 – Praxiseinsätze

¹ Die Studierenden nehmen während der Schulsemester an mindestens zwei praktischen Einsätzen schulisch organisierter Veranstaltungen teil.

² Diese Einsätze unterstützen den Theorie-Praxis-Transfer und werden in der Regel nicht finanziell entschädigt.

³ Die Praxiseinsätze gelten als Teil der schulischen Ausbildung.

Art. 10 – Handlungskompetenzbereiche

¹ Der Rahmenlehrplan (RLP)³ für den Bildungsgang «dipl. Hotelier-Gastronom HF», bzw. «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» bildet die Grundlage für die Ausbildung HF an der EHL Hotelfachschule Passugg

² Die fünf Handlungskompetenzbereiche (im Folgenden: HKB) 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 Gastronomie Dienstleistungen vorbereiten und durchführen
- HKB 4: Im professionellen Umfeld arbeiten und zusammenarbeiten
- HKB 5: Beteiligung an der Entwicklung des Betriebes und sich selbst

³ Jeder HKB fasst unterschiedliche berufliche Handlungskompetenzen zusammen, die für ein kompetentes Handeln im Berufsalltag angewendet werden müssen. Die Handlungskompetenzen werden in Leistungszielen konkretisiert.

⁴ Die vier Rollen an der EHL Hotelfachschule Passugg basieren auf diesen beruflichen Handlungs-

³ siehe SBF: [Rahmenlehrplan Hotellerie-Gastronomie](#)

kompetenzen. In den vier schulischen Ausbildungssemestern wird jeweils ein Schwerpunkt in Form einer Rolle gesetzt, die in folgenden Rollen umgesetzt werden:

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

⁵ Die Verbindung der Rollen EHL Hotelfachschule Passugg mit den beruflichen Handlungskompetenzen gemäss Rahmenlehrplan und die Verteilung der Lernfelder befinden sich im Anhang II und III.

Kapitel 3 – Fremdsprachen

Art. 11 – Grundsatz

¹ 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 Konversationssicherheit auf Stufe A2.

² Zu Beginn ihrer Ausbildung bestimmen die Studierenden ihre zusätzliche Fremdsprache, die Wahl muss durch die Programmleitung genehmigt werden und ist anschliessend verbindlich.

³ Studierende mit einer anderen Muttersprache als Deutsch können mit einem Gesuch an die Programmleitung 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 Konversationssicherheit in einer zusätzlichen Fremdsprache auf Stufe A2.

Art. 12 – Obligatorische Fremdsprache Englisch

¹ Vor Eintritt ins 6. Ausbildungssemester muss zwingend der Kompetenznachweis in Englisch auf Stufe B1 des Europäischen Sprachreferenzrahmens mit einem anerkannten Zertifikat erbracht werden.

² Der Besuch des Sprachunterrichts in Englisch ist obligatorisch; Dispensationen gemäss Anhang IV sind möglich.

³ Kosten für die Sprachprüfung bzw. das Zertifikat werden von den Studierenden übernommen.

Art. 13 – Zusätzliche Fremdsprache

¹ Vor Eintritt ins 6. Ausbildungssemester muss zwingend in einer zusätzlichen Fremdsprache der Kompetenznachweis der Konversationssicherheit auf Stufe A2 des Europäischen Sprachreferenzrahmens mit einem anerkannten Zertifikat erbracht werden. Kosten für die Sprachprüfung bzw. das Zertifikat werden von den Studierenden übernommen.

² Die EHL Hotelfachschule Passugg 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 Anhang IV sind möglich.

³ Die Programmleitung 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.

Kapitel 4 – Absenzen

Art. 14 – Grundsatz Absenzen

¹ Die Teilnahme am Unterricht ist obligatorisch, soweit nicht eine von der Programmleitung genehmigte Dispensation besteht. Die Unterrichtsstunden sind regelmässig und pünktlich zu besuchen.

² 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.

³ Das verspätete Erscheinen in einer bereits begonnenen Lektion wird als Absenz eingetragen.

⁴ 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.

Art. 15 – Bedeutung der Absenzen

¹ Absenzen werden in allen Lernfeldern ermittelt. Das Total der Absenzen über alle Lernfelder wird im Semesterzeugnis mit folgenden Prädikaten ausgewiesen:

Absenzen	Hinweis im Zeugnis
-----------------	---------------------------

0 – 5 %	regelmässiger Unterrichtsbesuch
---------	---------------------------------

5 – 10 %	häufige Absenzen
----------	------------------

10 – 15 %	sehr häufige Absenzen
-----------	-----------------------

> 15 %	Semester nicht bestanden, keine Zulassung zur Profilprüfung
--------	---

² Haben Studierende über alle Lernfelder eines Semesters hinweg mehr als 15 % Absenzen, bezogen auf das Total ihrer Präsenzlektionen in einem Semester, sind sie nicht zur Abschlussprüfung 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.

³ In Härtefällen (z. B. längerer Spitalaufenthalt) entscheidet die Programmleitung über Ausnahmen dieser Absenzenregelung. Studierende müssen dafür sämtliche Absenzen belegen und schriftlich begründen (bis SW15).

⁴ Die Studierenden überprüfen den aktuellen Stand ihrer Absenzen eigenverantwortlich.

Art. 16 – Absenzen während Prüfungen

¹ Grundsätzlich müssen alle Studierenden alle Prüfungen absolvieren, ausser sie sind von Lernfeldern vollständig dispensiert. Aufträge müssen termingerecht abgegeben werden.

² 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.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ Bei Krankheit oder Unfall ist unverzüglich der Student Service zu benachrichtigen (081 255 11 11 oder studentservices@ehl.ch und ein Arztzeugnis vorzulegen. Nachträglich geltend gemachte Krankheit oder Unfall werden als Entschuldigungsgrund nicht anerkannt.

⁶ Bei verspätetem Eintreffen am Prüfungsort hängt der Anspruch auf eine ungekürzte Prüfungszeit bzw. für einen neuen Prüfungstermin vom Grund der Verspätung ab.

⁷ 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.

⁸ 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.

⁹ Kosten für Profil-Nachprüfungen oder Teile davon können gemäss dem [Gebührenreglement](#) den Studierenden in Rechnung gestellt werden.

¹⁰ Die Regelung bei Absenzen in Profilprüfungen gilt in gleicher Weise für Prüfungen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens (z. B. Businessplan und Prüfungsportfolio).

Art. 17 – Ausbildungsunterbruch

¹ Bei Vorliegen eines wichtigen Grundes (z. B. Krankheit, Schwangerschaft, Militär) kann bei der Akademie ein schriftliches Gesuch für einen Ausbildungsunterbruch eingereicht werden.

² 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.

³ Die Fortsetzung der Ausbildung HF ist nur auf den Beginn eines Semesters möglich und muss bis spätestens drei Monate vor dem Wiedereinstieg bei der Programmleitung beantragt werden.

⁴ Bestimmungen zu einem möglichen Praktikumsunterbruch sind im Praktikumsreglement festgehalten.

Kapitel 5 – Dispensationen

Art. 18 – Dispensationen beim Besuch aller akademischen Semester

¹ Auf Grund nachgewiesener Kompetenzen können Studierende auf Antrag vom Unterricht in einzelnen Lernfeldern dispensiert werden.

² Dispensationen von Lernfeldern werden zu Semesterbeginn geregelt.

³ Auf Grund einer Dispensation besteht kein Anspruch auf Reduktion der Semestergebühren.

⁴ Die schriftlichen Gesuche der Studierenden sind in der ersten Schulwoche mit der/dem Dozierenden zu besprechen. Gesuche, welche die Dozierenden gutheissen, leiten diese anschliessend mit den notwendigen Unterlagen gesammelt an die Programmleitung weiter, welche über die Dispensationen entscheidet.

⁵ Eine Teildispensation kann gewährt werden, wenn der/die Studierende gute Kenntnisse vorweisen kann. Die Studierenden sind vom Unterricht, jedoch nicht von den Prüfungen befreit. Der/die Studierende muss in diesem Fall die ordentlichen Prüfungen während des Semesters ablegen und Aufträge termingerecht abgeben; die daraus entstehenden Noten entscheiden über die Weiterführung der Dispensation. Bei Noten unter 5.0 wird die Teildispensation aufgehoben und die/der Studierende muss den Unterricht wieder besuchen.

⁶ Die Lernfeldnote wird errechnet, sie zählt für die Berechnung der Profilvernote.

Eine Volldispensation kann in der Regel nur für Lernfelder des 1. und 2. Ausbildungssemesters gewährt werden. Die Studierenden können nachweisen, dass sie die Handlungskompetenzen vollständig beherrschen.

⁷ 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.

⁸ Unabhängig von einer Volldispensation oder Teildispensation in einem Lernfeld müssen am Ende eines Semesters alle Studierenden die vollständige Profilprüfung ablegen.

⁹ Die Tabellen in Anhang IV und V regeln die für eine Voll- bzw. Teildispensation nachzuweisenden Kompetenzen.

¹⁰ Diplome, welche die geforderten Kompetenzen belegen, müssen zwingend mit dem Dispensationsgesuch eingereicht werden.

Art. 19 – Dispensationen bei Verkürzung um ein akademisches Semester

¹ Für Studierende mit Vorbildung als Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ oder Hotelkommunikationsfachfrau EFZ im Modell "Schulisch organisierte Grundbildung" (SOG) ist eine Verkürzung um ein akademisches Semester sowie die Dispensation von einem Praktikumssemester möglich.

² Für diese Studierenden besteht das Studium aus drei akademischen Semestern (sie sind vom ersten akademischen Semester dispensiert) und einem Praktikumssemester.

³ 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.

⁴ Die Studierenden werden direkt in das zweite akademische Schulsemester (Communicator) zugelassen, sie müssen jedoch die Inhalte der Lernfelder «Affective Hospitality I» und «Lernportfolio I» bis spätestens Ende der Studyweek des zweiten Schulsemesters (Communicator) erarbeiten. Diese beiden Lernfelder müssen mit dem Prädikat «bestanden» abgeschlossen werden, bei «nicht bestanden» gelten die Promotionsbestimmungen gemäss Studienreglement, Kapitel 9.

⁵ Zusätzlich muss der Vorkurs für das Lernfeld «Angewandte Mathematik in Hospitality» bis zum Start des regulären Unterrichtes dieses Lernfeldes im Selbststudium bearbeitet werden.

⁶ Die punktuelle Teilnahme am Einführungsprogramm der Studierenden des ersten akademischen Semesters (Host) in der gleichen Woche ist verbindlich.

⁷ Es liegt in der Eigenverantwortung der Studierenden, allfällig fehlende Kompetenzen aus dem ersten akademischen Semester (Host) für nachfolgende Profilprüfungen und das abschliessende Qualifikationsverfahren zu erarbeiten.

⁸ Der Student Service informiert vor Ausbildungsbeginn über den Stundenplan für die Erarbeitung der beiden Lernfelder «Affective Hospitality I» und «Lernportfolio I» und orientiert über den Zugang zum Vorkurs «Angewandte Mathematik in Hospitality».

⁹ Gesuche für die Dispensation von Lernfeldern in den weiteren Schulsemestern (gemäss Anhang IV und V) müssen jeweils bei Semesterstart mit den entsprechenden Nachweisen schriftlich bei der Programmleitung eingereicht werden.

¹⁰ Es besteht kein Anspruch auf Reduktion der Semestergebühren.

Kapitel 6 – Prüfungsordnung

Art. 20 – Grundsätze zur akademischen Integrität

¹ Akademische und wissenschaftliche Integrität bezeichnet das Respektieren der Regeln und Grundsätze akademischer und wissenschaftlicher Arbeit in Forschung und Lehre und fordert ethisches wissenschaftliches Verhalten über die geltenden Rechtsnormen hinaus. Die stete Beachtung von Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Respekt und Verantwortlichkeit kann als gute wissenschaftliche Praxis bezeichnet werden.

² Dozierende und Studierende zeigen ihre Eigenverantwortung und ihr Bewusstsein über die geltenden Regelungen durch Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit im Umgang mit allen verwendeten Hilfsmitteln und transparentem Belegen aller Quellen im Respekt der Urheberschaft.

³ Verletzungen der akademischen Integrität (z.B. Plagiate, Datenfälschung und nicht- oder unzureichendes Nennen von Quellen sowie unerlaubte Verwendung von Hilfsmitteln, einschliesslich KI) werden nicht akzeptiert und jeder Täuschungsversuch wird gemäss Kapitel 8 geahndet.

Art. 21 – Grundsätze zu schriftlichen Leistungsnachweisen

¹ Schriftliche Arbeiten sind persönliche Leistungen, welche die Fachkompetenz der Studierenden

widerspiegeln. Jegliche Leistungsnachweise haben das Urheberrechtsgesetz der Schweiz, die vorliegenden und oben genannten Bestimmungen der EHL Hotelfachschule Passugg zu respektieren. Somit sind die Grundsätze der akademischen Integrität vollumfänglich zu beachten, jegliche Quellen und Hilfsmittel auszuweisen und korrekte Zitierformen zu verwenden.

² Schriftliche Arbeiten müssen in Formatierung, Aufbau und Sprache den *Vorgaben für Schriftliche Arbeiten an der EHL Hotelfachschule Passugg* entsprechen. Gemeinsam mit der inhaltlichen Qualität sind die sprachliche Korrektheit und die Einhaltung formaler Vorgaben integraler Bestandteil der Bewertung.

³ In allen unbeaufsichtigten schriftlichen Leistungsnachweisen wird mit einer persönlichen Erklärung das selbstständige Verfassen der Arbeit und der vollständige und korrekte Nachweis aller Quellen und Hilfsmittel bestätigt (Anhang VIII).

Art. 22 – Grundsatz zur (Nicht-)Verwendung Generativer Künstlicher Intelligenz im Unterricht

¹ Die Verwendung von generativer künstlicher Intelligenz (KI⁴) bietet grosses Potenzial als unterstützendes Werkzeug in der Lehre und im Lernprozess, muss aber reglementiert werden, um klare Rahmenbedingungen für die Durchführung und Bewertung von Leistungsnachweisen sowie für den verantwortungsvollen Einsatz von generativer KI im schulischen Kontext und unter Beachtung der akademischen Integrität zu schaffen.

² Die EHL Hotelfachschule Passugg legt fest, in welchen Situationen der Einsatz von KI zulässig ist, wie er transparent zu deklarieren ist, und wo er unzulässig oder als Täuschung zu werten ist. Ziel ist es, eine faire, nachvollziehbare und zukunftsorientierte Prüfungs- und Ausbildungskultur zu fördern.

³ Jedes Lernfeld und die dazugehörigen Leistungsnachweise werden durch den/die jeweiligen Dozierenden in Absprache mit der Programmleitung vor Semesterbeginn schriftlich gehalten sowie einer der drei folgenden Kategorien zugeordnet:

- a) Verwendung von KI erlaubt: der uneingeschränkte Einsatz von KI ist zulässig, wenn das Erreichen der Lernziele dadurch nicht behindert, sondern allenfalls gefördert wird (bspw. kreative und reflektive Arbeiten)
- b) Verwendung von KI bedingt erlaubt: KI darf unter klar definierten Bedingungen eingesetzt werden (bspw. für bestimmte Aufgaben, in einem klar umgrenzten Rahmen mit anschliessender kritischer Betrachtung der Resultate)
- c) Verwendung von KI verboten: Die Nutzung von KI ist für das Erreichen der Lernziele oder für die Art des Leistungsnachweises nicht dienlich (bspw. eigene Kreativität und Problemlösungsfähigkeiten entwickeln).

⁴ Ist die Verwendung von KI (bedingt) erlaubt, soll dies mit den Lernzielen übereinstimmen und die eigene Leistung unterstützen, nicht ersetzen. Ein verantwortungsvoller, kritischer Umgang mit KI wird stets erwartet und die Verwendung ist transparent zu dokumentieren (z.B. durch Chatprotokolle, Versionshistorien). Zusätzliche mündliche Prüfungsleistungen können bei der Bewertung zur Überprüfung der erreichten Lernziele berücksichtigt werden.

⁵ Bei der (bedingten) Verwendung von KI sind zudem die geltenden Regelungen zum Datenschutz zu beachten, insbesondere für den Schutz sensibler Personendaten oder anderer vertraulicher Daten.

⁶ Ist die Verwendung von KI verboten, ist diese Entscheidung durch die/den Dozierenden den Studierenden gegenüber zu begründen. Allfällige alternative erlaubte Hilfsmittel können aufgezeigt werden (z.B. auf KI, nicht jedoch auf generativer KI beruhende, Rechtschreib- und Zitiersoftware).

⁷ Verstösse gegen die festgelegten Regelungen zur Verwendung von KI oder deren (nicht-)Deklaration werden als Täuschungsgesuch gewertet.

⁴ Im vorliegenden Reglement wird der Begriff *generative künstliche Intelligenz* einheitlich mit der Abkürzung KI bezeichnet.

Kapitel 7 – Prüfungsbestimmungen

Art. 23 – Grundsätze der Leistungsbewertung

¹ Während der Ausbildung HF werden die erwarteten beruflichen Handlungskompetenzen regelmässig formativ und summativ überprüft und bewertet.

² Profilprüfungen und das abschliessende Qualifikationsverfahren werden lernfeldübergreifend, vernetzt sowie handlungskompetenzorientiert durchgeführt.

³ Die Leistungen der Studierenden werden aufgrund regelmässiger Bewertungen in jedem Semester ermittelt:

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

⁴ 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.

⁵ 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 Fehler bei der Korrektur oder Benotung sowie technische Probleme während einer Prüfung sind zunächst beim Dozenten zu beanstanden. Sollte dies zu keinem Ergebnis führen, können Studierende innerhalb von fünf Tagen nach Bekanntgabe der Noten eine akademische Beschwerde beim Programmleiter einreichen, der die endgültige Entscheidungsgewalt hat. Für alle Entscheidungen, die zur Nichtpromotion oder zur Nichtvergabe des Diploms führen, gilt Kapitel 12.

⁷ Eine Übersicht mit den Noten und entsprechenden Prädikaten befinden sich im Anhang VI.

Art. 24 – Erfahrungsnoten

¹ 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 mit bewerteten Aufträgen; mündlichen, schriftlichen oder praktischen Prüfungen ermittelt werden.

² 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).

³ Erfahrungsnoten in Französisch und Italienisch (sofern angeboten, siehe Kapitel 3) 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.

⁴ 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.

Art. 25 – Nachholprüfungen

¹ Nachholprüfungen dienen dem Ersetzen der Note 1.0, wenn während des Semesters eine Prüfung

verpasst oder ein Auftrag nicht termingerecht abgegeben wurde.

² Nachholprüfungen von Lernkontrollen (max. 15 Minuten Prüfungszeit) können während des Semesters vom Dozierenden flexibel organisiert und unter der Woche durchgeführt werden.

³ 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 Arztzeugnis belegt werden.

⁴ 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.

Art. 26 – Lernfeldnoten, Prädikate und Profilvernote

¹ Der Durchschnitt der Erfahrungsnoten eines Lernfeldes bildet die Lernfeldnote. Sie wird im Zeugnis in halben und ganzen Noten ausgewiesen.

² Bestimmte Lernfelder werden mit dem Prädikat «bestanden» oder «nicht bestanden» bewertet. Auch Lernfelder mit diesen Prädikaten sind promotionswirksam. Sie werden für die Berechnung der Profilvernote nicht berücksichtigt.

³ Der Durchschnitt aller Lernfeldnoten eines Semesters bildet die Profilvernote. Sie wird im Zeugnis in 1/10 Noten ausgewiesen.

Art. 27 – Lernfeld-Nachprüfung/Lernfeld-Nachprüfungsnoten

¹ 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 Student Service schriftlich eingereicht werden.

² 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).

³ 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.

⁴ Ist die Lernfeld-Nachprüfungsnote tiefer als 4.0, wird die Lernfeldnote nicht ersetzt.

⁵ 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).

⁶ Kosten für Lernfeld-Nachprüfungen davon werden gemäss Gebührenreglement den Studierenden in Rechnung gestellt.

Art. 28 – Profilprüfungen

¹ Am Ende eines Semesters wird mit Profilprüfungen festgestellt, ob die bis zu diesem Zeitpunkt geforderten beruflichen Handlungskompetenzen erreicht wurden.

² Die Zulassung zur Profilprüfung ist nur möglich, wenn die Gesamtzahl der Absenzen < 15 % ist.

³ Die EHL Hotelfachschule Passugg behält sich das Recht vor, bei ausstehender Zahlung der Semesterrechnung, den Zugang zur Profilprüfung zu verweigern.

⁴ Die Profilprüfung sind Abschlussprüfungen, die den Stoff des gesamten Semesters abdecken, sich jedoch auf die in den Modulbeschreibungen genannten Kompetenzen konzentrieren.

⁵ 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 Hotelfachschule Passugg.

⁶ Die Profilvernote ergibt sich aus dem Durchschnitt aller Lernfeldnoten der einzelnen Lernfelder.

(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

Art. 29 – Profilprüfungen Nachprüfungen

¹ Die vorliegenden Übergangsbestimmungen geben die Möglichkeit von Nachprüfungen für bestimmte ungenügende Prüfungsteile der Profilprüfungen im 2. und 4. Semester, wenn die Profilprüfungsnote unter der Note 4.0 liegt.

² Ist die erreichte Profilprüfungsnote gesamthaft unter der Note 4.0, gilt die Profilprüfung als nicht bestanden.

³ Ist die gesamte Profilprüfung nicht bestanden, kann jeder ungenügende schriftliche Prüfungsteil einmal wiederholt werden. Ausgenommen sind dabei jedoch folgende Prüfungsteile, welche nicht wiederholt werden können:

- 2. Semester COMMUNICATOR (Teil B German bzw. Business Englisch / Teil E mündliche Prüfungen)
- 4. Semester ENTREPRENEUR (Teil A Concept Week, Teil B Entrepreneurship und Innovation, Teil C International Hotel Management)

⁴ Die Nachholung der ungenügenden Prüfungsteile erfolgt zum nächstmöglichen festgelegten Termin. Dabei legt die Programmleitung den Zeitpunkt der Wiederholung fest und gibt diesen zu Semesterbeginn bekannt

⁵ Eine Nachprüfung gilt als bestanden, wenn mindestens die Note 4.0 (mathematisch 1/10 Note) erreicht wurde. Die ungenügende Note wird in diesem Fall mit der Note 4.0 ersetzt, auch wenn in der Nachprüfung eine höhere Note erreicht wurde.

⁶ In der Profilprüfung des 6. Semester sind keine Nachprüfungen möglich.

Art. 30 – QV-Noten

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

² Die Bewertung des Prüfungsportfolios erfolgt im Rahmen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens. Die Note (mathematisch 1/10-Note) wird aus den Teilbenotungen 50 % schriftliche Arbeit und 50 % Fachgespräch zum Prüfungsportfolio berechnet.

³ Die Bewertung des Businessplanes erfolgt im Rahmen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens. Die Note (mathematisch 1/10-Note) wird aus den folgenden Teilbenotungen 50 % schriftliche Arbeit und 50 % Präsentation des Businessplanes berechnet.

⁴ Die Diplomnote (mathematisch 1/10 Note) setzt sich aus den folgenden Teilnoten zusammen, gewichtet zu je 1/3: QV-Note Profile, QV-Note Prüfungsportfolio, QV-Note Businessplan.

Kapitel 8 – Disziplinarordnung

Art. 31 – Grundlagen zum Umgang mit Verdacht auf Täuschungsversuchen

¹ Bei einem möglichen Verstoß gegen Regeln und Bestimmungen kann von der Schule ein Disziplinarverfahren eröffnet werden.

² Der/die Studierende wird zu einem Disziplinargespräch eingeladen. Dabei werden die Vorwürfe erläutert, und der/die Studierende erhält die Möglichkeit, Stellung zu nehmen.

³ Nach dem Gespräch entscheidet die zuständige Stelle, ob das Verfahren ohne Sanktion abgeschlossen wird oder ob eine Sanktion ausgesprochen wird. Der Entscheid wird schriftlich mitgeteilt.

⁴ Gegen den Entscheid kann innerhalb von fünf Tagen schriftlich Einspruch bei der Geschäftsleitung

eingereicht werden. Erfolgt keine Einsprache, gelten der Entscheid und allfällige verhängte Sanktionen als akzeptiert und das Verfahren ist abgeschlossen.

⁵ Bei einer Einsprache prüft die Geschäftsleitung den Fall im Rahmen einer Disziplinarkommission. Diese hört die/der Betroffene an, prüft die Sachlage sowie die vorliegenden Beweise und trifft anschliessend einen Entscheid. Der Entscheid der Disziplinarkommission wird schriftlich mitgeteilt.

⁶ Liegen neue relevante Beweise oder eine veränderte Sachlage vor, kann innerhalb von fünf Tagen erneut schriftlich Einspruch bei der Geschäftsleitung eingereicht werden und eine weitere Disziplinarkommission einberufen.

⁷ Für Rekurse gegen diese Entscheide gilt Art. 12 Rechtsmittelweg.

⁸ Ein visueller Überblick über den Prozess ist im Anhang IX ersichtlich.

Kapitel 9 – Promotionsbestimmungen

Art. 32 – Grundsatz

¹ Die folgenden Promotionsbestimmungen halten fest, unter welchen Bedingungen ein Semester bestanden ist und unter welchen Bedingungen das nachträgliche Bestehen eines Semesters möglich ist.

² Unterschieden werden folgende Promotionsarten:

- Promoviert: 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 sowie der Sprachkenntnisse vorbehalten.
- Bedingt promoviert: Wer bedingt promoviert ist, muss die Bedingungen für die definitive Promotion bis Ende der ersten Schulwoche des nächsten Schulsemesters erfüllen.
- Nicht promoviert: Das Semester ist nicht bestanden, der Eintritt in das folgende Schulsemester ist nicht möglich.

Art. 33 – Promotionsbedingungen

¹ Promoviert ist, wer

- a. mindestens die Profilvernote 4.0 erreicht,
- b. über alle bislang absolvierten Semester zwei ungenügende Lernfeldnoten; ein ungenügendes Lernfeld und ein ungenügendes Prädikat; zwei ungenügende Prädikate.
- c. mindestens die Profiprüfungsnote 4.0 erreicht.

Art. 34 – Bedingte Promotion

¹ Bedingt promoviert ist, wer

- a. mindestens die Profilvernote 4.0 erreicht,
- b. über alle bislang absolvierten Semester drei ungenügende Lernfelder; zwei ungenügende Lernfelder und ein ungenügendes Prädikat; ein ungenügendes Lernfeld und zwei ungenügende Prädikate; drei ungenügende Prädikate.
- c. mindestens die Profiprüfungsnote 4.0 erreicht.

² Wer bedingt promoviert ist, muss die Promotionsbedingungen bis spätestens in der ersten Schulwoche des nachfolgenden Schulsemesters erfüllen.

³ 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.

⁴ Am Ende des 6. Semesters muss die Promotion erfüllt sein (neu insgesamt max. 2 Lernfelder oder 2 Prädikate oder 1 Lernfeld und 1 Prädikat ungenügend aus einem vorangehenden oder dem 6. Semester), um zur Profilprüfung und dem weiteren QV (Businessplan und Prüfungsportfolio) zugelassen zu sein.

Art. 35 – Nichtpromotion

¹ 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.

² Bei Nichtbestehen eines Semesters ist der Eintritt ins folgende Schulsemester nicht möglich. Ein Schulsemester kann einmal wiederholt werden.

³ Wird ein Semester wiederholt nicht bestanden, ist die Fortsetzung der Ausbildung HF an der EHL Hotelfachschule Passugg nicht mehr möglich.

⁴ Wird das 6. Schulsemester (Networker) nicht bestanden; werden bereits erbrachte Leistungen für die QV-Note Businessplan und für die QV-Note Prüfungsportfolio nicht anerkannt.

Kapitel 10 – Abschliessendes Qualifikationsverfahren

Art. 36 – Grundsatz abschliessendes Qualifikationsverfahren

¹ Im abschliessenden Qualifikationsverfahren der Ausbildung HF werden, die für die berufliche Tätigkeit benötigten, führungsspezifischen, betriebswirtschaftlichen, fach- und branchenspezifischen sowie allgemeine, grundlegende Kompetenzen geprüft.

² Es wird der Nachweis über die Fähigkeit zur vertieften Reflexion der eigenen beruflichen Handlungsfähigkeit und der Führungsverantwortung erbracht.

Art. 37 – Zusammensetzung des abschliessenden Qualifikationsverfahren

¹ Das abschliessende Qualifikationsverfahren setzt sich aus den folgenden QV-Noten zusammen, die zu gleichen Teilen gewichtet werden:

- a. QV-Note Profile (1/3)
- b. QV-Note Prüfungsportfolio (1/3)
- c. QV-Note Businessplan (1/3).

² Der Durchschnitt der drei QV-Noten ergibt die Diplomnote, mathematisch in 1/10 Noten berechnet.

Art. 38 – Bestehen des abschliessenden QV und Diplomübergabe

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

² 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).

³ 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.

⁴ Das Diplom «dipl. Hoteliers-Gastronom HF» bzw. «dipl. Hotelier-Gastronom HF» wird verliehen, wenn das abschliessende Qualifikationsverfahren bestanden ist.

Kapitel 11 – Urheberrechte

¹ Die Urheberrechte an den während der Ausbildung HF in der EHL Hotelfachschule Passugg geschaffenen Werken der/des Studierenden werden an die EHL Hotelfachschule Passugg übertragen.

² 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.

Kapitel 12 – Rechtsmittelweg

Art. 39 – Allgemeines

¹ Art. 50 Abs. 2 des Gesetzes über die Berufsbildung und weiterführende Bildungsangebote (BwBG), bildet die Grundlage für Beschwerden gegen Entscheide gemäss den hier vorliegenden Prüfungs- und Promotionsbestimmungen.

² Die Beschwerde muss schriftlich und begründet erfolgen. Der angefochtene Entscheid und die Beweismittel sind, soweit in Händen der Beschwerdeführerin bzw. des Beschwerdeführers, beizulegen.

Art. 40 – Zuständigkeiten

¹ Entscheide der Programmleitung (Nichtbestehen eines Semesters, Nichtbestehen eines Praktikums) nach Art. 35 Nichtpromotion können innerhalb von zehn Tagen nach Mitteilung mit einer schriftlichen Beschwerde bei der Prüfungskommission angefochten werden.

² Entscheide betreffend Nichtzulassung zum oder Nichtbestehen des abschliessenden Qualifikationsverfahrens (Nicht-Diplomierung) 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).

³ Alle anderen Entscheide der Disziplinarkommission gemäss Art. 31 können innert 10 Tagen bei der Rekurskommission bestehend aus Vertretungen der Schule, der EHL Group und des Studierendenrats angefochten werden. Eine Beteiligung der kantonalen Behörde ist möglich.

Kapitel 13 – Inkrafttreten

¹ Dieses Studienreglement ist von der Geschäftsleitung der damaligen EHL SETH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG, heute EHL Hotelfachschule Passugg AG, am 02.12.2021 genehmigt worden.

² Es tritt per 01.08.2026 (v08.2026) an der EHL Hotelfachschule Passugg für den Bildungsgang «dipl. Hotelier-Gastronom HF» bzw. «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» in Kraft und ersetzt v08_2025.

Anhang I Glossar

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

Anhang II - Berufliche Handlungskompetenzen

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
		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
6	Networker	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

Anhang III - Verteilung der Lernfelder

Semester 1 Host

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder	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

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder	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

	Handlungskompetenzbereiche nach RLP				
Lernfelder	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5
Bewertung mit Noten					
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		
Bewertung mit «bestanden»/«nicht bestanden»					
Affective Hospitality IV					X

Abschliessendes Qualifikationsverfahren (QV)

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

Anhang IV - Dispensationsmöglichkeiten beim Besuch aller akademischen Semester

Dispensationsmöglichkeiten im 1. Schulsemester (Host)

Lernfeld	Teildispensation	Volldispensation
Affective Hospitality I	keine	keine
Business Englisch	keine	Diplom B1
Deutsch	keine	keine
Getränkemanagement	REFA EFZ	keine
Hygiene und Lebensmittelsicherheit	keine	Koch EFZ
Informations- und Kommunikationstechnologie I	SIZ/ECDL Basic Diploma	KV EFZ SIZ/ECDL Diplom Advanced
Küchen Praxis	keine	Koch EFZ
Küche Theorie	keine	Koch EFZ
Lernportfolio	keine	keine
Service Praxis	keine	ReFa EFZ
Service Theorie	keine	ReFa EFZ

Dispensationsmöglichkeiten im 2. Schulsemester (Communicator)

Lernfeld	Teildispensation	Volldispensation
Affective Hospitality II	keine	keine
Angewandte Mathematik in Hospitality	bestehen einer Dispensationsprüfung mit mindestens der Note 5.	keine
Business Englisch II	keine	Diplom B1
Französisch I	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
F&B Control	keine	keine
Facility Management	keine	keine
Finanzmanagement I	KV EFZ, HoKo EFZ, Matura	keine
Hospitality Sales und Marketing I	keine	keine
Informations- und Kommunikationstechnologie II	keine	KV EFZ SIZ/ECDL Diplom Advanced
Italienisch I	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
Kommunikation und Kultur	keine	keine
Lernportfolio II	keine	keine
Praktikumsvorbereitung	keine	keine
Projektmanagement	keine	keine
Rooms Division Management	keine	keine
Rooms Division Management (PMS Opera Cloud)	mehrere Jahre Anwendung von PMS Opera Cloud	keine
Rooms Division Praxis	keine	HoFa EFZ, HoKo EFZ, KV HGT EFZ
Statistik	keine	keine
Unternehmenskommunikation	keine	keine

Dispensationsmöglichkeiten im 4. Schulsemester (Entrepreneur)

Lernfeld	Teildispensation	Volldispensation
Business Englisch III	keine	Diplom B1
Französisch II	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
Italienisch II	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl

Dispensationen in anderen Lernfeldern sind nicht möglich.

Dispensationsmöglichkeiten im 6. Schulsemester (Networker)

Im 6. Schulsemester sind keine Dispensationen möglich.

Anhang V - Dispensationsmöglichkeiten bei Verkürzung um ein akademisches Semester

Dispensationsmöglichkeiten im Schulsemester Communicator

Lernfeld	Teildispensation	Volldispensation
Business Englisch II	keine	Diplom B1
Französisch I	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
Italienisch I	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
Finanzmanagement I	HoKo Direkteinstieg	keine
Rooms Division Praxis	HoKo Direkteinstieg	keine
Informations- und Kommunikationstechnologie II	keine	SIZ/ECDL Diplom Advanced

Dispensationen in anderen Lernfeldern sind nicht möglich.

Dispensationsmöglichkeiten im Schulsemester Entrepreneur

Lernfeld	Teildispensation	Volldispensation
Business Englisch III	keine	Diplom B1
Französisch II	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl
Italienisch II	keine	Diplom A2 oder andere Sprachwahl

Dispensationen in anderen Lernfeldern sind nicht möglich.

Dispensationsmöglichkeiten im Schulsemester Networker

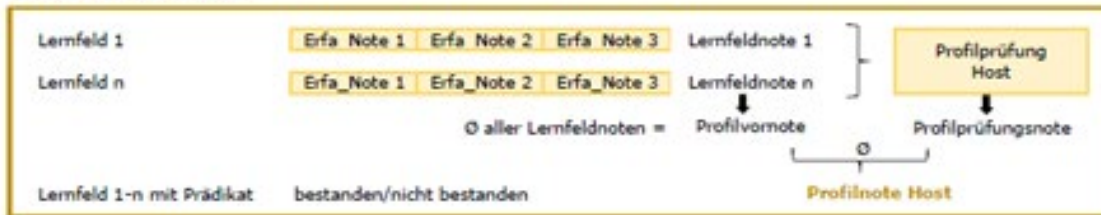
Im 6. Schulsemester sind keine Dispensationen möglich.

Anhang VI - Wertungen von Noten, Prüfungen und Prädikaten

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

Anhang VII - Studienverlauf HF

1. Semester Profil Host



2. Semester Profil Communicator



3. Semester Praktikum 1



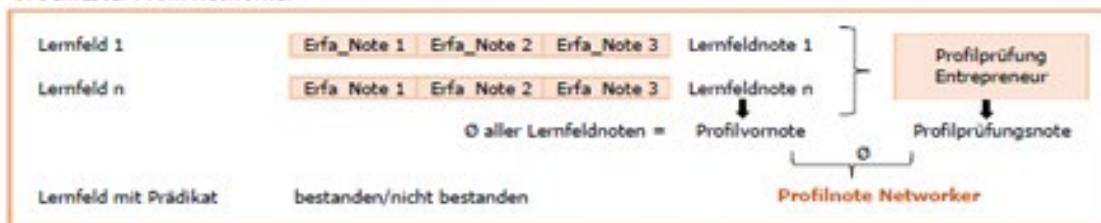
4. Semester Profil Entrepreneur



5. Semester Praktikum 2



6. Semester Profil Networker



Abschliessendes Qualifikationsverfahren



Anhang VIII - Eigenständigkeitserklärung

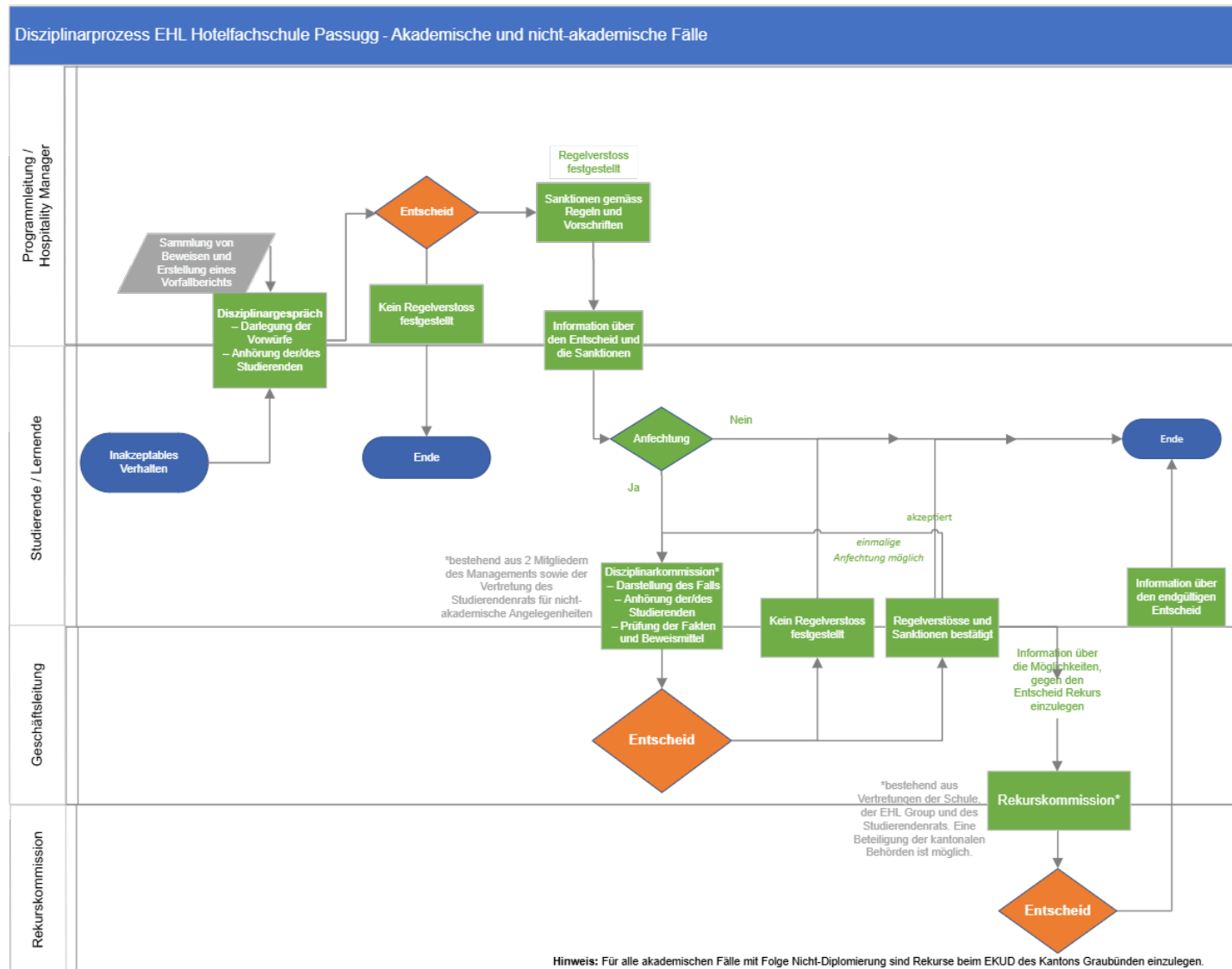
Eigenständigkeitserklärung

Mit der Abgabe dieser Arbeit bestätige ich, (*Name der Verfasserin/des Verfassers*),

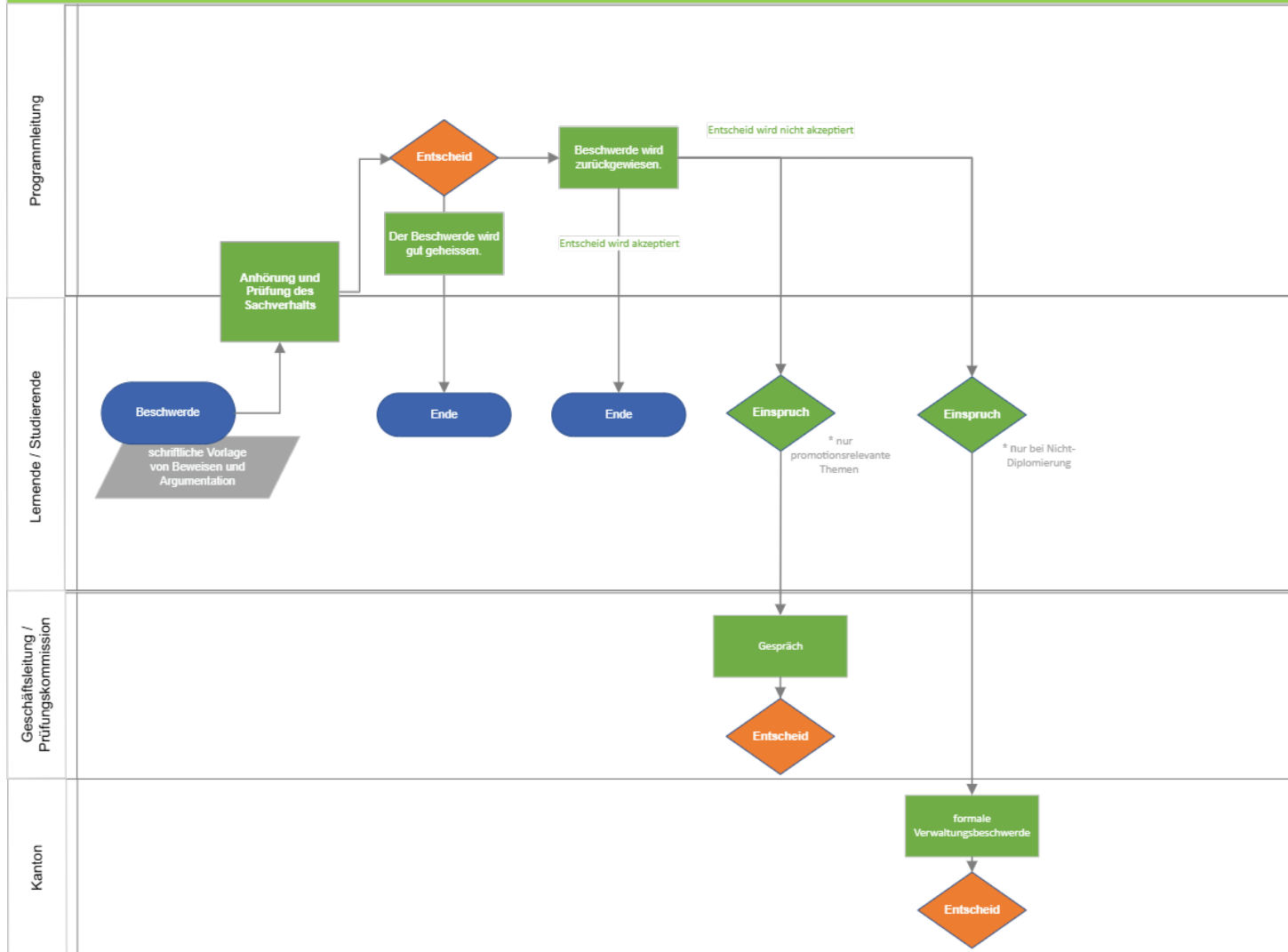
- 1) dass ich die vorliegende Arbeit (*Titel der Arbeit*) selbstständig verfasst habe,
- 2) dass alle sinngemäss und wörtlich übernommenen Textstellen aus fremden Quellen kenntlich gemacht wurden und alle mit Hilfsmitteln erbrachten Teile der Arbeit präzise deklariert wurden,
- 3) dass keine anderen als die im Hilfsmittelverzeichnis aufgeführten Hilfsmittel verwendet wurden,
- 4) dass das Thema, die Arbeit oder Teile davon nicht bereits Gegenstand eines Leistungsnachweises eines anderen Moduls waren, sofern dies nicht ausdrücklich mit der Dozierenden im Voraus vereinbart wurde,
- 5) dass alle mit Hilfe generativer KI erstellten Inhalte und Hilfestellungen korrekt kenntlich gemacht und deklariert wurden (einschliesslich der verwendeten KI-Tools und der Art der Nutzung),
- 6) dass ich sicherstelle, dass die finalen Inhalte der Arbeit vollständig von mir überprüft, überarbeitet und verantwortet wurden und die Arbeit somit meiner eigenen Leistung entspricht,
- 7) dass ich mir bewusst bin, dass meine Arbeit elektronisch auf Plagiate und auf Drittautorenschaft menschlichen oder technischen Ursprungs überprüft werden kann und ich hiermit der EHL Hotelfachschule Passugg das Nutzungsrecht so weit einräume, wie es für diese Verwaltungshandlungen notwendig ist,
- 8) dass ich bei der Erstellung der Arbeit generative Künstliche Intelligenz (KI) nur im Rahmen der von den vorgegebenen Regelungen der EHL Hotelfachschule Passugg verwendet habe.

Ort, Datum und Unterschrift der Verfasserin/des Verfassers

Anhang IX - Prozess Disziplinarmassnahmen



Beschwerdeprozess EHL Hotelfachschule Passugg - Akademische Fälle



Anhang X – 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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2025
v08.2024	v08.2025	Name Schulleitung wird durch Programmleitung ersetzt.	Art.: 4.3, 4.4, 5.1, 5.2	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	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	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2025
v08.2025	v08.2026	Formale Neugliederung: Umstellung von Ziffernstruktur auf Kapitel-/Artikelstruktur; Detailtabellen und Anhänge teilweise aus dem Haupttext in den Anhang verschoben.	Ganzes Dokument, Anhang	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Erweiterung der Reglements Bestandteile: Neu ausdrücklich einbezogen werden u. a. Ethikkodex, Gebührenreglement, AGB, KI-Policy und KI-Richtlinie.	Art. 1 Sinn und Zweck dieses Reglements	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Institutionelle Bezeichnung angepasst: EHL SSTH wird durch EHL Hotelfachschule Passugg ersetzt.	Ganzes Dokument	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026

Von Version	Zu Version	Änderung	Artikel / Abschnitt	genehmigt durch	in Kraft ab
v08.2025	v08.2026	Neue Bestimmungen zur akademischen Integrität: Grundsätze zu wissenschaftlicher Redlichkeit, Quellenangaben und Umgang mit Hilfsmitteln werden ausdrücklich geregelt.	Art. 20–22 Prüfungsordnung	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Neue KI-Regelung: Einsatz von generativer KI wird geregelt (zulässig / bedingt zulässig / verboten); Deklarationspflicht eingeführt.	Art. 22 Prüfungsordnung	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Neue Anforderungen an schriftliche Leistungsnachweise: Formvorgaben, Quellen- und Hilfsmitteldeklaration sowie Eigenständigkeitserklärung werden verlangt.	Art. 21 Prüfungsordnung; Anhang VIII	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Neues Verfahren bei Täuschungsversuchen: Verdachtsfälle werden neu in einem Disziplinarverfahren mit Anhörung, Entscheid und Rekurs behandelt.	Art. 30 Grundlagen um Umgang mit Verdacht auf Täuschungsversuchen	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Dispensationsmöglichkeiten werden detailliert im Anhang geregelt; Zusatzreglement «Ausführungsbestimmungen» ist im Studienreglement integriert.	Dispensationen / Anhang IV und V	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Neue Gewichtung beim Businessplan: Neu 50 % schriftliche Arbeit / 50 % Präsentation statt bisher 60 % / 40 %.	QV-Noten / Businessplan / Glossar	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Prozess Disziplinarmaßnahmen angepasst und visualisiert	Anhang IX	Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Promotionsbestimmungen wurden angepasst		Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026
v08.2025	v08.2026	Möglichkeit Teile der Profilprüfungen zu wiederholen		Geschäftsleitung EHL Hotelfachschule Passugg AG	01.08.2026