

CONCORDANTIETABEL

Slagerij-opleidingen secundair volwassenenonderwijs: afspraken m.b.t. het toekennen van vrijstellingen bij de overstap van de “oude” opleidingen (2006) naar de “nieuwe” opleidingen (2016)

Onder voorbehoud van definitieve goedkeuring van de nieuwe opleidingsprofielen door de Vlaamse Regering

Wie het deelcertificaat heeft behaald van de “oude” module(s) ...			→	Heeft recht op vrijstelling voor de “nieuwe” module(s)...			
“oude” modulebenaming	“oude” module-code	It		“nieuwe” modulebenaming	Nieuwe module-code	It	
<i>Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A</i>	M VO G402 A	80		<i>Eenvoudige verwerking deelstukken mits min. 80 lestijden Uitsnijden/uitbenen</i>	M VO G157	80	
<i>Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B</i>	M VO G402 B	80					
<i>Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C</i>	M VO G402 C	40			EN <i>Verwerking deelstukken en karkassen mits min. 160 lestijden Uitsnijden/uitbenen</i>	M VO G160	80
<i>Uitsnijden/uitbenen schaap</i>	M VO G403	40			EN <i>Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden</i> + <i>Karkassen uitsnijden en versnijden mits alle modules Uitsnijden/uitbenen</i>	M VO G151	80
<i>Winkelklaar maken vers vlees A</i>	M VO G404A	80		<i>Toonbankpresentatie slagerij</i>	M VO G158	80	
<i>Winkelklaar maken vers vlees A</i> EN	M VO G404A	80		<i>Toonbankorganisatie en – verkoop slagerij</i> + <i>Portioneren van vlees</i>	M VO G163	80	
<i>Winkelklaar maken vers vlees B</i>	M VO G404B	40			M VO G156	80	
<i>Bereiden vers vlees</i>	M VO G405	80		<i>Panklaar maken vers vlees</i>	M VO G155	80	
<i>Verkoopklare gerechten 1</i> EN	M VO G407 1	40		<i>Eenvoudige verkoopklare gerechten</i>	M VO G159	80	
<i>Verkoopklare gerechten 2</i>	M VO G407 2	80					
<i>Slagerijdelicatessen</i>	M VO G413	80		<i>Specialiteiten verkoopklare gerechten</i>	M VO 165	80	
<i>Wild en gevogelte</i>	M VO G412	80		<i>Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte</i>	M VO 161	80	

Wie het deelcertificaat heeft behaald van de "oude" module(s) ...			→	Heeft recht op vrijstelling voor de "nieuwe" module(s)...		
<i>Wild en gevogelte</i> EN	M VO G412	80		<i>Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten</i>	M VO 162	80
<i>Slagerijdelicatessen</i>	M VO G413	80				
<i>Beheer en organisatie</i>	M VO G213	80		<i>Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij</i>	M VO G152	40
<i>Beheer en organisatie slagerij</i> EN	M VO G435	40		<i>Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij</i>	M VO G164	40
<i>Aankoop op voet en geslacht vee</i>	M VO G410	40				
<i>Vleeswarenbereidingen 1</i> EN	M VO G409 1	80		<i>Bereiding vleesproducten (charcuterie)</i> EN <i>Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproductie (charcuterie)</i>	M VO G153	80
<i>Vleeswarenbereidingen 2</i> EN	M VO G409 2	80				
<i>Vleeswarenbereidingen 3</i> EN	M VO G409 3	80				
<i>Vleeswarenbereidingen 4</i>	M VO G409 4	80			M VO G154	80

Voor volgende "nieuwe" modules kunnen op basis van de modules van de "oude" slagerij-opleidingen van 2006 geen vrijstellingen worden toegekend:

-	-	-		<i>Stage slagerij</i>	M VO 166	160
-	-	-		<i>Stage wild- en gevogelteslagerij</i>	M VO 167	160

Volgende modules van de "oude" slagerij-opleidingen van 2006 geven geen recht op vrijstelling van modules in de nieuwe slagerij-opleidingen:

<i>Basis vleesbewerking</i>	M VO G401	40		-	-	-
<i>Toonbank</i>	M VO G406	40		-	-	-
<i>Buffetten</i>	M VO G411	80				
<i>Voedingstechnologie slagerij</i>	M VO G431	40		-	-	-
<i>Voedingsleer</i>	M VO G433	40		-	-	-
<i>Initiatie technologie slagerij</i>	M VO G430	40		-	-	-
<i>Technologie slagerij</i>	M VO G432	40		-	-	-
<i>Technologie vleeswarenbereidingen</i>	M VO G434	40		-	-	-