

**Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop**

**Rechtsgronden**

Dit besluit is gebaseerd op:

- het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, artikel 9, gewijzigd bij de decreten van 23 december 2016 en 4 mei 2018, artikel 24, §1, het laatst gewijzigd bij het decreet van 26 juni 2020, en §2, artikel 25ter, ingevoegd bij het decreet van 1 juli 2011, artikel 41, §4, 2°, gewijzigd bij de decreten van 30 april 2009, 12 juli 2013, 4 mei 2018 en 3 juli 2020, en 3°, gewijzigd bij het decreet van 23 december 2016, en artikel 42, gewijzigd bij het decreet van 30 april 2009.

**Vormvereisten**

De volgende vormvereisten zijn vervuld:

- De pedagogische begeleidingsdiensten en het Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs hebben hun voordracht gedaan op 15 januari 2021 en 15 februari 2021.
- De onderwijsinspectie heeft advies gegeven op 15 en 25 februari 2021 en 18 en 19 maart 2021.
- De Vlaamse Onderwijsraad heeft advies gegeven op 30 maart 2021.
- De Vlaamse minister, bevoegd voor de begroting, heeft zijn akkoord gegeven op 20 mei 2021.
- De gemeenschappelijke vergadering van Sectorcomité X, van onderafdeling Vlaamse Gemeenschap van afdeling 2 van het Comité voor de provinciale en plaatselijke overheidsdiensten en van het overkoepelend onderhandelingscomité, vermeld in het decreet van 5 april 1995 tot oprichting van onderhandelingscomités in het vrij gesubsidieerd onderwijs heeft protocol 177 houdende de conclusies van de onderhandelingen gesloten op 28 mei 2021.
- De Raad van State heeft advies 69.500 gegeven op 22 juni 2021, met toepassing van artikel 84, §1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973.

**Initiatiefnemer**

Dit besluit wordt voorgesteld door de Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand.

Na beraadslaging,

#### DE VLAAMSE REGERING BESLUIT:

Hoofdstuk 1. Wijziging van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

**Artikel 1.** In bijlage I bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt de indeling van de studiegebieden van het secundair volwassenenonderwijs in opleidingen vervangen door de indeling, opgenomen in bijlage 1, die bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 2. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte

**Art. 2.** Bijlage XII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte wordt opgeheven.

**Art. 3.** Bijlage I tot en met VIII, bijlage X en XIII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Hoofdstuk 3. Wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs

**Art. 4.** Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt vervangen door bijlage 2, die bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 4. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken

**Art. 5.** In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2018 en gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2019, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° de zinsnede "bijlage IX" wordt vervangen door de zinsnede "bijlage X en XI";

2° er wordt een tweede lid toegevoegd, dat luidt als volgt:

“Ter uitvoering van artikel 24, §2, van het voormelde decreet wordt voor de volgende bijzondere doelgroepen op de volgende wijze afgeweken van het minimale aantal lestijden voor het studiegebied huishoudhulp:

- 1° de opleiding Huishoudhulp Dienstencheques kan voor traag lerende cursisten 450 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module Schoonmaak 120 lestijden omvat;
- 2° de opleiding Huishoudhulp Zorg kan voor traag lerende cursisten 550 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module Schoonmaak 120 lestijden omvat en de duurtijd van de module Aangepast koken in de zorgberoepen 60 lestijden omvat;
- 3° de opleiding Huishoudhulp Zorg kan voor snel lerende cursisten 478 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module EHBO 8 lestijden omvat.”.

**Art. 6.** Aan hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 6 september 2013, 28 februari 2014, 13 juli 2018 en 19 juli 2019, worden een bijlage X en XI toegevoegd, die als bijlage 3 en 4 bij dit besluit zijn gevoegd.

**Art. 7.** Bijlage IX bij hetzelfde besluit, toegevoegd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2019, wordt opgeheven.

Hoofdstuk 5. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

**Art. 8.** In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2018 en gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 15 februari 2019, 4 september 2020 en 26 februari 2021, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° in het eerste lid, 3°, wordt de zinsnede “bijlage XIX tot en met XXXVI, bijlage XXXIX en bijlage LV tot en met LX” vervangen door de zinsnede “bijlage XIX, bijlage XXIV en XXV, bijlage XXVIII tot en met XXX, bijlage XXXIV tot en met XXXVI en bijlage LIX tot en met LXIX”;

2° aan het tweede lid, 3°, worden een punt c) tot en met v) toegevoegd, die luiden als volgt:

“c) de opleiding Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantdesserten, -brood en -gebak, Restaurantdesserten, -brood en -gebak uit de wereldkeuken, Gezonde en dieet restaurantdesserten, -brood en

-gebak en Trendy en alternatieve Restaurantdesserten, -brood en -gebak elk 120 lestijden omvatten;

d) de opleiding Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantdesserten, -brood en -gebak, Restaurantdesserten, -brood en -gebak uit de wereldkeuken, Gezonde en dieet restaurantdesserten, -brood en -gebak en Trendy en alternatieve Restaurantdesserten, -brood en -gebak elk 40 lestijden omvatten;

e) de opleiding Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden elk 120 lestijden omvatten;

f) de opleiding Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden elk 40 lestijden omvatten;

g) de opleiding Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren elk 120 lestijden omvatten;

h) de opleiding Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van

gasten, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren elk 40 lestijden omvatten;

i) de opleiding Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte elk 120 lestijden omvatten;

j) de opleiding Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte elk 40 lestijden omvatten;

k) de opleiding Grootkeukenhulpkok kan voor traag lerende cursisten 720 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten elk 120 lestijden omvatten;

l) de opleiding Grootkeukenhulpkok kan voor snel lerende cursisten 240 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten elk 40 lestijden omvatten;

m) de opleiding Grootkeukenkok kan voor traag lerende cursisten 1080 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden, Grootkeukennagerechten, Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer elk 120 lestijden omvatten;

n) de opleiding Grootkeukenkok kan voor snel lerende cursisten 360 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules

Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden, Grootkeukennagerechten, Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer elk 40 lestijden omvatten;

o) de opleiding Hulpkok kan voor traag lerende cursisten 840 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten elk 120 lestijden omvatten;

p) de opleiding Hulpkok kan voor snel lerende cursisten 280 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten elk 40 lestijden omvatten;

q) de opleiding Keukenmedewerker kan voor traag lerende cursisten 240 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten;

r) de opleiding Keukenmedewerker kan voor snel lerende cursisten 80 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten;

s) de opleiding Kok kan voor traag lerende cursisten 1200 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer elk 120 lestijden omvatten;

t) de opleiding Kok kan voor snel lerende cursisten 400 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer elk 40 lestijden omvatten;

u) de uitbreidingsmodule Eventcatering na de opleidingen Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood, Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte, Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren, Grootkeukenkok en Kok kan voor traag lerende cursisten 120 lestijden omvatten;

v) de uitbreidingsmodule Eventcatering na de opleidingen Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood, Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte, Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren, Grootkeukenkok en Kok kan voor snel lerende cursisten 40 lestijden omvatten.”.

**Art. 9.** Aan hetzelfde besluit, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, worden een bijlage LXI tot en met LXIX toegevoegd, die als bijlage 5 tot en met 13 bij dit besluit zijn gevoegd.

**Art. 10.** Bijlage XX, XXVI, XXXI en XXXIII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

**Art. 11.** Bijlage XXI tot en met XXIII, bijlage XXVII en XXXII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Hoofdstuk 6. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 24 juli 2009 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ICT-technieken, lassen en mechanica-elektriciteit

**Art. 12.** In artikel 1, eerste lid, 3°, van het besluit van de Vlaamse Regering van 24 juli 2009 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ICT-technieken, lassen en mechanica-elektriciteit, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020 en gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt de zinsnede "bijlage IV tot en met XX" vervangen door de zinsnede "bijlage IV, bijlage VIII tot en met XX".

**Art. 13.** Bijlage VII bij hetzelfde besluit, toegevoegd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020, wordt opgeheven.

Hoofdstuk 7. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop

**Art. 14.** In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° in het eerste lid, 3° wordt de zinsnede "en bijlage XXIII" vervangen door de zinsnede ", bijlage XXIII en XXIV";

2° aan het tweede lid wordt een punt 17° toegevoegd dat luidt als volgt:

"17° de uitbreidingsmodule Mentor op de werkvloer, vastgelegd in het opleidingsprofiel, vermeld in bijlage XXIV, kan voor snel lerende cursisten 40 lestijden bedragen."

**Art. 15.** Aan hetzelfde besluit, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt een bijlage XXIV toegevoegd, die als bijlage 14 bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 8. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

**Art. 16.** Artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte wordt vervangen door wat volgt:

“Artikel 1. Ter uitvoering van artikel 24, §1, van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs worden de opleidingsprofielen voor de modulaire structuur van het studiegebied koeling en warmte van het secundair volwassenenonderwijs vastgelegd in bijlage 2 tot en met 9, die bij dit besluit zijn gevoegd.

Ter uitvoering van artikel 24, §2, van het voormelde decreet wordt voor de volgende bijzondere doelgroepen op de volgende wijze afgeweken van het minimale aantal lestijden:

- 1° de opleiding Brandertehnicus kan voor snel lerende cursisten 260 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 2° de opleiding Koelmonteur kan voor snel lerende cursisten 220 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 3° de opleiding Koeltechnicus kan voor snel lerende cursisten 460 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 4° de opleiding Monteur Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 5° de opleiding Technicus Hernieuwbare Energietechnieken kan voor snel lerende cursisten 340 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 6° de opleiding Technicus Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 640 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 7° de opleiding Vakman Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 760 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten.”.

**Art. 17.** Bijlage 1 bij hetzelfde besluit wordt opgeheven.

**Art. 18.** Aan hetzelfde besluit worden een bijlage 2 tot en met 9 toegevoegd, die als bijlage 15 tot en met 22 bij dit besluit zijn gevoegd.

Hoofdstuk 9. Slotbepalingen



**Art. 19.** Het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte wordt opgeheven.

**Art. 20.** Dit besluit treedt in werking op 1 september 2021, met uitzondering van:

1° artikel 3, 7, 10, 13 en 17, die in werking treden op 1 september 2022;

2° artikel 11 en 19, die in werking treden op 1 september 2023.

**Art. 21.** De Vlaamse minister, bevoegd voor onderwijs en vorming, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, ... (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS