

# Rapport

## Fagfornyelsen 500 dager etter – Erfaringer fra restaurant- og matfag

Halvor Spetalen

Institutt for yrkesfaglærerutdanning, OsloMet

Januar 2022

## Innledning

Fagfornyelsen er den tredje store reformen i norsk fag- og yrkesopplæring siden Reform94 i 1994 og Kunnskapsløftet i 2006. Fagfornyelsen ble planlagt fra 2018 og innført i Vg1 fra høsten 2020, i Vg2 fra høsten 2021 og i Vg3 fra høsten 2022.

Bakgrunnen for fagfornyelsen er knyttet til spørsmålet om hva elevene vil ha behov for å lære i et perspektiv på 20-30 år. Hvilke kompetanser vil være viktige for elevene i skolen, i videre utdanning og yrkesliv og som ansvarlige samfunnsborgere? Hvilke endringer må gjøres i fagene for at elevene skal utvikle disse kompetansene? Hva vil kreves av de ulike aktørene i grunnopplæringen for at fornyede fag skal føre til god læring for elevene? (Meld. St. 28 (2015-2016); NOU 2015: 8, s. 8).

Gjennom fagfornyelsen er det introdusert flere nye momenter; en ny overordnet del, et nytt kompetansebegrep og læreplanverk som inneholder nye kompetansemål, kjerneelementer, tverrfaglige temaer og en presisering av vurderingsordninger. For den yrkesfaglige opplæringen innebærer fagfornyelsen ikke bare nye læreplanverk, men også en fornyelse av strukturen i det yrkesfaglige utdanningstilbudet med nye utdanningsprogram, nye Vg2-tilbud og flytting av fagområder/yrker mellom utdanningsprogram.

Utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er ikke blant de utdanningsprogrammene med størst forandringer etter innføringen av Fagfornyelsen, men fra høsten 2021 er det ikke to, men tre Vg2-tilbud; Vg2 kokk- og servitørfag (KS), Vg2 baker- og konditorfag (BK) og Vg2 matproduksjon (Mp). Betegnelsen butikklakter har endret navn til ferskvarerhandler og er nå plassert i Vg2 kokk- og servitørfag. Betegnelsen institusjonskokk har også endret navn til ernæringskokk.

Den kanskje største endringen etter fagfornyelsen er innføringen av et nytt læreplanverk som ikke bare har nye *kompetansemål*, men også inneholder nyskapninger som *tverrfaglige temaer* og *kjerneelementer* som skal integreres i opplæringen. Et nytt *kompetansebegrep* og mer fokus på *dybdelæring* vil også kunne bety endringer i både organisering og valg av både innhold og læringsaktiviteter.

## Tidligere undersøkelser knyttet til erfaringer med fagfornyelsen i restaurant- og matfag

Våren 2021 intervjuet studenter i yrkesfaglærerutdanningen for restaurant- og matfag ved OsloMet sine praksislærere om hvordan fagfornyelsen hadde preget restaurant- og matfagavdelingen på 29 skoler så langt. Hadde det skjedd noen endringer? Vil det komme endringer?

Resultatene av dette uformelle intervjuet indikerer at yrkesfaglærerne generelt er godt fornøyd med at antall programfag i Vg1 er redusert fra tre til to etter fagfornyelsen. Informantene i undersøkelsen hadde samtidig relativt ulike oppfatninger av hva fagfornyelsen konkret innebar, hvor langt skolen deres har kommet med innfasingen av det nye læreplanverket og ikke minst hvilke endringer som var *ønsket*. Flere informanter opplyste at det ikke har skjedd noen synlige endringer ved deres skole gjennom skoleåret 20/21, og at de egentlig ikke så noe stort behov for endringer. Andre rapporterte derimot om økt kollegialt samarbeid og langt sterkere felles fokus på hva nye kompetansemål og tverrfaglige temaer kan bety for undervisning og vurdering.

Hvordan innføringen av fagfornyelsens var *ledet*, og graden av *samarbeid* i kollegiet, virket å være en betydelig årsak til at skolene som deltok i undersøkelsen hadde kommet svært ulikt i gang med fagfornyelsen. Informantene ved noen skoler fortalte om et systematisk samarbeid knyttet til selve reformen og at reformen har bidratt ikke bare til bedre samarbeid mellom programfaglærerne, men også mellom programfaglærere og fellesfaglærere (Spetalen, 2021).

Denne rapporten er ment å supplere resultatene fra våren 2021. Det er hentet ut oppdaterte data om antall søkere til Vg1, Vg2 og Vg3 restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2021) og tilbudsstrukturen i Vg1 og Vg2 (Vilbli.no). Dette gir et bilde av søkning og elevenes valgmuligheter. I tillegg er det gjennomført to spørreundersøkelser rettet til avdelingsledere og yrkesfaglærere knyttet til tilbudsstruktur og oppfylling av klasser og erfaringer knyttet til hva fagfornyelsen har medført av endringer 500 dager etter innføringen høsten 2020.

## Søkere til Vg1, Vg2 og Vg3 høsten 2021

Dataene i dette avsnittet er basert på oversikter fra Utdanningsdirektoratet (2021).

Antall søker til Vg1 har falt jevnt i en årrekke, men hadde en svak oppgang høsten 2021 med 11 flere søkere enn i 2020. Siden tilbudsstrukturen er endret i Vg2 fra 2021 er det vanskelig å sammenlikne antall søkere til Vg2 i 2021 med antall søkere fra tidligere år. Utviklingen vil først kunne vurderes når dataene om antall søkere til skoleåret 2022/23 er klart.

Tabell 1.

*Oversikt over antall søkere til Vg1, Vg2 og Vg3 skoleåret 2021/22.*

Søkere til Vg1 og Vg2 restaurant- og matfag	Søkere til Vg3
<b>Vg1</b> 1 794	
<b>Vg2 KS</b> 1 027	<b>Institusjonskokk, kokk, servitør</b> 874
<b>Vg2 BK</b> 234	<b>Baker, konditor</b> 145
<b>Vg2 Mp</b> 61	<b>Kjøttskjærer, slakter, pøsemaker, matindustri, butikkslakter</b> 56
<b>3 116</b>	<b>1075</b>

Tabell 1 viser at det er relativt stor forskjell mellom hvor mange elever som søker hvert av Vg2-programmene. Det er naturlig å anta at dette henger sammen med at Vg2-tilbudet i kokk- og servitørfag er langt høyere enn tilbudet knyttet til for eksempel Vg2 matproduksjon. Tabellen viser også at det er en relativt stor prosentvis forskjell på hvor mange av Vg2 elevene som søker Vg3 innenfor de ulike programmene. Det er for eksempel 91 % av elevene fra Vg2 matproduksjon som søker seg til Vg3, mens det bare er 62 % fra Vg2 baker og konditorfag.

Tabell 2.

Oversikt over antall søkere til Vg2 og Vg3 i prosent av foregående nivå

	Antall søkere til Vg2 i prosent av antall søkere til Vg1	Antall søkere til Vg3 i prosent av antall søkere til Vg2	Antall søkere til Vg3 i prosent av antall søkere til Vg1
Vg2 kokk- servitørfag	57,2 %	85,1 %	
Vg2 baker- og konditorfag	13,0 %	62,0 %	
Vg2 matproduksjon	3,4 %	91,8 %	
Total	73,7 %	81,3 %	59,9 %

Tabell 2 viser at det er over 25 % færre søkere til Vg2 enn det er til Vg1, og at antall søkere til Vg3 er drøyt 81 % av antall søkere til Vg2. Oppsummert er antall søkere til Vg3 i underkant av 60 % av antall søkere til Vg1.

### Oppsummering

Basert på oversikten fra UDIR viser resultatene at frafallet i den skolebaserte delen av yrkesopplæringen i restaurant- og matfag er på ca. 40 %. At antall søkere til Vg3 er lavt, kan altså både knyttes til lav rekruttering til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag og samtidig også til frafall gjennom Vg1 og Vg2.

## Vg1-, Vg2- og Vg3-tilbud innenfor den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag

Dataene i dette avsnittet er basert på websiden *vilbli.no* og en spørreundersøkelse blant avdelingsledere i restaurant- og matfag som ble gjennomført i september/oktober 2021. 38 av 78 avdelingsledere besvarte spørreundersøkelsen, noe som tilsvarer en svarprosent på 49. Dette betyr at resultatene i dette avsnittet *kunne* blitt noe annerledes dersom alle hadde svart.

### Vg1-, Vg2- og Vg3-tilbud

Etter innføringen av de nye Vg2-programmene fra høsten 2021 er det interessant å studere hvilke Vg2-programmer skolene har valgt å tilby, og hvordan avdelingsledere i restaurant- og matfagavdelinger begrunner dette valget. Antall skoler er basert på hvilke skoler som er søkbare fra høsten 2022 på *vilbli.no*. Enkelte skoler har flere avdelinger.

Tabell 3.

Oversikt over Vg1-, Vg2- og Vg3-tilbud i skoler som tilbyr i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

	Vg1 RM- fag	Vg2 kokk- og servitørfag	Vg2 baker- og konditorfag	Vg2 mat- produksjon	Spesial-pedagogisk tilbud	Andre tilbud
Antall skoler med tilbud	76	68	22	14	8	7
Prosent- fordeling	100 %	90 %	30 %	18 %	11 %	9 %

Tabell 3 viser en oversikt over antall Vg1 og Vg2-programmer som tilbys fra høsten 2022. Alle skoler tilbyr Vg1 og de aller fleste skolene (90 %), tilbyr Vg2 kokk- og servitørfag. Vg2 baker- og

konditorfag og Vg2 matproduksjon tilbys ved langt færre skoler, henholdsvis 22 og 14. 8 skoler har i tillegg også et søkbart spesialpedagogisk tilbud og 7 har andre søkbare tilbud som for eksempel Vg3 i skole eller andre voksenopplæringstilbud. Ved Voss videregående skole har også elever mulighet til å søke et felles Vg2-program (T. Røsland, personlig kommunikasjon, 2. desember2021)

Tabell 4.

*Oversikt over antall skoler som tilbyr ulike sammensetning av Vg2-program(mer)*

Fordeling av Vg2-programmer	Antall	Prosent av antall skoler
Bare Vg1	4	5,3
Vg1 og Vg2 KS	68	89,5
Vg1 og Vg2 BK	1	1,3
Vg1 og Vg2 Mp	1	1,3
Vg1, Vg2 KS og Vg2 BK	15	19,7
Vg1, Vg2 KS og Vg2 Mp	5	6,6
Vg1, Vg2 KS, Vg2 BK og Vg2 Mp	6	7,9

Tabell 4 viser at de aller fleste skolene med utdanningsprogrammet restaurant- og matfag tilbyr Vg1 og Vg2 kokk og servitørfag. Å tilby Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 baker- og konditorfag tilbys også ved relativt mange skoler. Antall skoler som tilbyr alle Vg2-programmene er relativt få, bare 6 stykker i hele Norge.

### Oppfylingsgrad

Antall- og fordeling av Vg1-, Vg2- og Vg3-tilbud er interessant i seg selv, men det er også interessant å studere hvor mange elever som faktisk fyller klassene, altså oppfylingsgraden. Basert på data fra avdelingslederne viser resultatene at svært få klasser har 15 elever i klassen, noe som regnes som full klasse. En oversikt over oppfylingsgrad kan si noe om antall søkere matcher antall Vg1 og Vg2-tilbud på skolene. Ideelt og ressursmessig burde antall søkere matche antall tilbud.

Tabell 5.

*Oversikt over oppfylingsgrad i Vg1 og Vg2-programmer 1. oktober 2021*

Vg1 og Vg2 program	Oppfylingsgrad i %
Vg1	76,8
Vg2 KS	70,2
Vg2 BK	69,6
Vg2 Mp	83,3

Tabell 5 viser at klassene i Vg1 og i de tre Vg2-tilbudene har noe ulik oppfylingsgrad per 1. oktober 2021. Høyest oppfylling har Vg2 matproduksjon med 83,3 % og lavest er oppfylingsgraden i Vg2 baker- og konditorfag med 69,6 % som er så å si likt som Vg2 kokk- og servitørfag. I Vg1 er oppfylingsgraden drøyt 76 % av full klasse. Dataene forteller ikke om klassene var fulle ved skolestart, men erfaringsmessig starter mange klasser allerede i august med færre en 15 elever i klassen.

### Begrunnelse for valg av Vg2-tilbud

Det kan være mange grunner til at skoler velger hvilke Vg2-programmer de ønsker å tilby. Avdelingslederne ble spurt hva som var grunnen til at skolen deres hadde valgt akkurat de Vg2-programmene som nå tilbys.

Tabell 6.

*Avdelingslederens begrunnelser for valg av Vg2 program(mer) på sin skole.*

Begrunnelser for valg av Vg2 programmer	
Begrunnelse	Prosent
Rekruttering av elever	19,8
Muligheter for læreplass	17,9
Muligheter for lokalt arbeid	17,0
Fylkesfordeling av Vg2-tilbud	16,0
Lærernes fagbakgrunn	9,4
Praksisplasser for elevene	9,4
Skolens verksteder	6,6
Avstand til andre skoler med RM	3,8
<b>Sum</b>	<b>100,0</b>

Tabell 6 viser hvordan avdelingsledere begrunner valget av de Vg2-programmene skolen deres tilbyr. Den viktigste grunnen som oppgis er muligheten for rekruttering av elever. Deretter kommer en gruppe begrunnelser som handler om muligheter for læreplass og lokalt arbeid. Også den formelle fordelingen av Vg2-tilbud i fylket har hatt betydning. Minst betydning for valg av Vg2-program har avstand til andre skoler og skolens verksteder.

Resultatene viser ikke direkte hvordan avdelingslederne ser for seg at deres valg av Vg2-program vil påvirke rekrutteringen til Vg1, men når det gjelder spørsmålet om hvor lett det er å skaffe læreplasser i nærmiljøet opplever avdelingslederne noen forskjeller

Tabell 7.

*Avdelingsledernes opplevelse av muligheten for læreplasser i nærmiljøet.*

Svaralternativer	Antall svar i prosent	Antall svar i prosent	Antall svar i prosent
	Vg2 KS	Vg2 BK	Vg2 Mp
Nei, næringslivet tilbyr ikke tilstrekkelig antall læreplasser i nærområdet	0,9 %	4 %	
Det er tilstrekkelig antall læreplasser, men det varierer fra år til år og vanskelig å være sikker	10,7 %	16 %	33,3 %
Ja, det er tilstrekkelig antall læreplasser, men bare i enkelte av yrkene vi utdanner til i Vg2	24,1 %	48 %	
Ja, næringslivet i nærområdet kan tilby læreplasser til alle elevene som ønsker det	64,3 %	32 %	66,7 %
<b>Sum</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Tabell 6 viser at avdelingslederne opplever at det er lettest å skaffe læreplasser i nærmiljøet til elevene fra Vg2 kokk- og servitørfag og vanskeligst for elevene i Vg2 baker- og konditorfag. Særlig innenfor bakerfaget oppgir avdelingslederne at de opplever det vanskelig å skaffe læreplass.

### Oppsummering

Basert på data fra vilbli.no og en spørreundersøkelse blant avdelingsledere i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag, tyder resultatene på at Vg2 kokk og servitør er det langt hyppigste Vg2-tilbudet og at det er få skoler som tilbyr alle Vg2-programmene. Klassene i både Vg1 og Vg2 er ca.  $\frac{3}{4}$

fulle per 1. oktober og oppfyllingsgraden varierer. Betydningen av rekruttering og lokale læreplaner ser ut til å være den viktigste begrunnelsen for skolens valg av Vg2-tilbud. Når det gjelder læreplaner opplever avdelingslederne at det er vanskeligere å skaffe læreplass til elever fra Vg2 baker- og konditorfag enn til elever fra Vg2 kokk- og servitørfag.

## Fagfornyelsen – 500 dager etter

Dataene i dette avsnittet er basert på en spørreundersøkelse høsten 2021 der yrkesfaglærere i restaurant- og matfag har deltatt. Spørreskjemaet ble sendt til 85 stykker og 59 besvarte undersøkelsen. Det tilsvarer en svarprosent på 69,4.

Spørsmålene i spørreundersøkelsen dreide seg om erfaringer yrkesfaglærerne har etter innføringen av fagfornyelsen. Problemstillingen ble formulert slik: «Etter ca. 500 dager med fagfornyelse - Hvilke erfaringer har et utvalg av yrkesfagfaglærere i restaurant- og matfag gjort når det gjelder planlegging, forståelse og endringer knyttet til innføringen av fagfornyelsen?»

Tabell 8.

*Oversikt over hvor godt yrkesfaglærere opplever planleggingen av fagfornyelsen på sin avdeling er gjennomført og egen forståelse av hva fagfornyelsen innebærer.*

Skala fra 1-7, der 7 indikerer mest planlegging og best forståelse	Planlegging av fagfornyelsen	Forståelse for hva fagfornyelsen innebærer
<b>Gjennomsnitt</b>	4,7	5,3
<b>Standardavvik</b>	1,6	1,2

Tabell 8 viser at yrkesfaglærerne skårer relativt sett bedre på spørsmål om sin egen forståelse av hva fagfornyelsen innebærer, enn hvor godt de opplever at planleggingen av fagfornyelsen ble gjennomført i sin avdeling. Det er også et høyere standardavvik knyttet til gjennomsnittet av hvordan planleggingen oppleves, noe som indikerer at svarene har større variasjon. Resultatene viser også at det er en signifikant samvariasjon ( $,347^{**}$ ) mellom graden av planlegging og graden av forståelse. Jo mer tid og ressurser som ble brukt tid planlegging, jo bedre forståelse har yrkesfaglærerne av hva fagfornyelsen innebærer.

Ett av spørsmålene i undersøkelsen dreide seg om hvilke temaer som særlig ble vektlagt i avdelingens planlegging av fagfornyelsen.

Tabell 9.

*Oversikt over temaer som har vært særlig vektlagt i planleggingen av fagfornyelsen (flere svar var mulig)*

Særlig vektlagt etter Fagfornyelsen		
Momenter	Antall svar	Prosentfordeling
Kjerneelementer i læreplanene	39	19,2
Tverrfaglige temaer	37	18,2
Ny overordnet del	32	15,8
Nye kompetansemål i læreplanene	32	15,8
Nye Vg2-programmer	24	11,8
Nytt kompetansebegrep	20	9,9
Nytt programfag i Vg1	19	9,4
Sum		100,0

Tabell 9 viser hvilke temaer yrkesfaglærerne i undersøkelsen mente ble særlig vektlagt i planleggingen av fagfornyelsen. Det var mulig å krysse av på flere temaer, så temaene i listen er ikke gjensidig utelukkende. Tabellen viser at det særlig er fire temaer som ble vektlagt og det er kjerneelementer, tverrfaglige temaer, ny overordnet del og kompetansemålene i læreplanene.

Én ting er hva som har vært tema under planleggingen, noe annet er hvilke endringer yrkesfaglæreren opplever har skjedd etter innføringen av fagfornyelsen.

Tabell 10.

*Oversikt over yrkesfaglærernes opplevelse av eventuelle endringer etter innføringen av fagfornyelsen i vg1 og Vg2.*

Skala fra 1-7, der 7 indikerer størst endring	Vg1		Vg2	
	Gjennomsnitt	Standardavvik	Gjennomsnitt	Standardavvik
Organisering av Vg1/Vg2	3,5	1,6	4,2	1,8
Innhold i undervisningen	4,1	1,6	4,4	1,6
Læringsaktiviteter i undervisningen	4,0	1,6	4,1	1,5
Vurdering av, og for, læring	4,6	1,6	4,4	1,5
Gjennomføring av YFF	3,3	1,8	3,1	1,7
Samarbeid mellom yrkesfaglærere og fellesfaglærere	3,9	1,7	4,0	1,5
Gjennomsnitt	3,9	1,6	4,0	1,6

Tabell 10 viser i hovedsak at yrkesfaglærerne opplever relativt lite endringer etter innføringen av fagfornyelsen. Gjennomsnittsskåren ligger rundt 4 som er på midten av skalaen fra 1-7. Generelt opplever yrkesfaglærerne størst endring knyttet til vurdering av og for læring og minst til gjennomføring av YFF. Yrkesfaglærerne opplever også mindre endring i organiseringen av Vg1 sammenliknet med Vg2, noe som kanskje er naturlig siden det er kommet nye Vg2-tilbud etter fagfornyelsen.

Den bivariate analysen viser også her signifikante samvariasjoner mellom graden av diskusjon og planlegging i kollegiet *før* innføringen av fagfornyelsen og graden av endringer *etter* fagfornyelsen i alle momentene unntatt samarbeid mellom fellesfag- og programfaglærere. Det kan indikere at dette temaet ikke har vært prioritert i noen stor grad, verken i planlegging eller gjennomføring. En grunn til dette kan selvfølgelig være koronasituasjonen i skoleårene 2019/20 og 2020/21. Kanskje er det først til våren 2022 at skolene virkelig kan initiere alle elementene i fagfornyelsen?

### Oppsummering

Generelt opplever yrkesfaglærerne at de har god forståelse for hva fagfornyelsen innebærer, men skåren er lavere og mer varierende på spørsmål om hvor god planleggingen har vært. Det er særlig fire temaer som blir trukket fram som vektlagt i planleggingen og det er kjerneelementer, tverrfaglige temaer, ny overordnet del og nye kompetansemål i læreplanene.

Resultatene indikerer ikke at yrkesfaglærerne i undersøkelsen opplever betydelige endringer etter innføringen fagfornyelsen selv om endringene oppleves noe større i Vg2 enn i Vg1. Størst endring mener yrkesfaglærerne har skjedd på området vurdering av, og for, læring og innhold i undervisningen, uten at dette er spesifisert nærmere. En kvalitativ tilnærming i form av intervjuer kan utdype dette nærmere.



## Oppsummering og avslutning

Strukturreformen fra 2017 har bidratt til økt spesialisering på Vg2 med tre Vg2-programmer og flytting av ferskvarerhandler til Vg2 kokk- og servitørfag. Basert på søkertall ser det ut til at det er en relativt god match mellom både Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matproduksjon med antall elever som søker lærlingeplass. Det er imidlertid en relativt stor diskrepans mellom antall elever på Vg2 baker- og konditorfag (234) og antall som søkte læreplass i 2021/22 (145). Bakerfaget blir også oppgitt som det vanskeligste faget å skaffe læreplasser til. Det skal bli interessant å se om det blir læreplass til alle elevene som nå går ut av Vg2 baker- og konditorfag sommeren 2022.

De fleste skolene som tilbyr restaurant- og matfag har tilbud om Vg1 og kun Vg2 kokk- og servitørfag (68 %). Det er bare 8 % av skolene som tilbyr Vg1 og alle Vg2-programmene. Tilbudet virker også å være dynamisk all den tid antall klasser og Vg2-tilbud blir dimensjonert etter antall søkere. Det er derfor ikke heldig at klassene har en gjennomsnittlig oppfyllingsgrad på ca. 75 % allerede 1. oktober.

Yrkesfaglærere sier seg relativt godt fornøyd med planlegging, diskusjon og forberedelse til fagfornyelsen, men oppgir å ha god forståelse for hva fagfornyelsen innebærer. På spørsmål om hvilke endringer som har skjedd på deres skole fremhever de særlig endringer i vurdering av, og for, læring og også innholdet i undervisningen. Dette siste gjelder særlig Vg2 som har fått nye programområder. Også kjerneelementer og de tre nye tverrfaglige elementene oppgir yrkesfaglærerne at det legges det mer vekt på etter fagfornyelsen.

500 dager etter innføringen av fagfornyelsen i yrkesopplæringen viser ikke funnene at det har skjedd betydelige endringer innenfor utdanningsprogrammet restaurant- og matfag bortsett fra økt spesialisering i Vg2, men endring tar tid og funnene tyder på at skolene er på vei.

## Kilder

Meld. St. 28 (2015-2016). *Fag – Fordypning – Forståelse – En fornyelse av Kunnskapsløftet*.

Kunnskapsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-28-20152016/id2483955/>

NOU 2015: 8 (2015). *Fremtidens skole – Fornyelse av fag og kompetanser*.

Kunnskapsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-2015-8/id2417001/>

Spetalen, H. (2021). 300 dager med fagfornyelse – Hva har skjedd så langt? *Yrke*. (2) 56-57.

[https://www.utdanningsnytt.no/files/2021/09/30/UTD-Yrke\\_02-21-nett.pdf](https://www.utdanningsnytt.no/files/2021/09/30/UTD-Yrke_02-21-nett.pdf)

Utdanningsdirektoratet (2021). *Søkere til videregående opplæring – utdanningsprogram*.

<https://www.udir.no/tall-og-forskning/statistikk/statistikk-videregaende-skole/sokere-vgs/sokere-utdanningsprogram/>

Vilbli.no (2021). Restaurant- og matfag. [https://www.vilbli.no/nb/nb/no/restaurant-og-](https://www.vilbli.no/nb/nb/no/restaurant-og-matfag/program/v.rm)

[matfag/program/v.rm](https://www.vilbli.no/nb/nb/no/restaurant-og-matfag/program/v.rm)

Røssland, Terje. Kontaktperson ved Voss videregående skole. [Terje.Rossland@vlfk.no](mailto:Terje.Rossland@vlfk.no)