

Highfield Dyfarniad mewn Diogelwch Bwyd mewn Arlwyio Lefel 2



Yn gwyno

Mae'r cymhwyster hwn yn berffaith ar gyfer unrhyw un sy'n dymuno gweithio yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch neu'r rhai sy'n dymuno dechrau gweithio yn y diwydiant. Bydd dysgwyr sy'n ennill y cymhwyster hwn yn gwybod bod pob unigolyn sy'n rhan o storio, paratoi, coginio a thrin bwyd yn gyfrifol am sicrhau diogelwch bwyd. Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn ystyried y pynciau fel rhai sy'n bwysig er mwyn cynnal ymarfer da wrth gynhyrchu bwyd diogel.

Mae'r cwrs hwn ar gyfer...

...Unrhyw un sy'n gweithio yn y diwydiant arlwyio neu sy'n dymuno dechrau gyrfa ym maes arlwyio, mae'r cwrs hwn yn berffaith er mwyn gosod sylfaen ar gyfer eich gwybodaeth am ddiogelwch bwyd.

Cynnwys y cwrs

Caiff y cwrs hwn ei gynnal dros un diwrnod fel arfer ac mae'n gymhwyster cydnabyddedig

TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

mewn diogelwch bwyd arlwygo. Mae'r cwrs yn rhoi'r wybodaeth a'r sgiliau angenrheidiol er mwyn deall egwyddorion glanweithdra a hylendid, yn ogystal â chadw cynhyrchion bwyd yn ddiogel.

Mae cynnwys y cwrs fel a ganlyn:

Diffinio hylendid bwyd

Peryglon diogelwch bwyd (ffisegol, cemegol, alergenig a biolegol)

Yr angen am safonau hylendid bwyd uchel: Rhesymau dyngarol, busnes a chyfreithiol

Rheoli rhaglen diogelwch bwyd sy'n seliedig ar egwyddorion HACCP

Gosod a dylunio cegin i atal croeshalogi

Hylendid personol

Sut i gadw ardaloedd bwyd yn lân

Ymwybyddiaeth am blâu a'u rheoli

Derbyn a storio bwydydd yn ddiogel

Paratoi, coginio, oeri, dal a gweini bwyd yn didogel

Gallu a phwysigrwydd rhoi'r hyn a ddysgwyd ar waith