

Highfield Dyfarniad HACCP ar gyfer Gweithgynhyrchu Bwyd Lefel 3

Yn gryno

Wedi'i gynllunio i roi'r wybodaeth sydd ei hangen ar ddysgwyr i fod yn rhan annatod o dîm HACCP mewn gweithgynhyrchu bwyd a diwydiannau cysylltiedig eraill, e.e. dosbarthu a storio, mae'r cymhwyster yn ddelfrydol ar gyfer dysgwyr sydd eisoes yn gweithio yn y maes gweithgynhyrchu bwyd gyda gwybodaeth am beryglon a rheolaethau bwyd, ac mae'n cael ei ystyried gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd fel un sy'n bwysig i gynnal arfer da wrth gynhyrchu bwyd diogel.

Mae'r cwrs hwn ar gyfer...

I'r rhai sy'n gyfrifol am gynorthwyo i ddatblygu a chynnal systemau HACCP mewn amgylchedd gweithgynhyrchu bwyd.

Cynnwys y cwrs

Mae'r pynciau ar y cymhwyster 13 awr hwn yn cwmpasu ystod eang o sgiliau, gwybodaeth a dealltwriaeth:

- Deall pwysigrwydd gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP
 - Y prosesau rhagarweiniol ar gyfer gweithdrefnau seiliedig ar HACCP mewn arlwy –
- Y peryglon a'r rheolaethau ar bob cam yn y gweithrediad arlwy
- Sut i weithredu diogelwch bwyd yn seiliedig ar HACCP
 - Sut i wirio gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP

Gofynion Mynediad

Nid oes unrhyw ragofyniad ar gyfer y cymhwyster hwn, er yr argymhellir bod gan ddysgwyr



TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Ddyfarniad Lefel 3 eisoes mewn Gweithgynhyrchu Diogelwch Bwyd neu gyfwerth.

Gwybodaeth Ychwanegol

Apply online at www.coleggwent.ac.uk

studentrecruitment@coleggwent.ac.uk | 01495 333777 (Croesawn alwadau yn Gymraeg)

