Hylendid Bwyd Lefel 3 RSPH (Rhan-Amser)

Bydd y cwrs Dyfarniad Lefel 3 hwn mewn Goruchwylio Diogelwch Bwyd yn rhoi'r wybodaeth a'r sgiliau i'r dysgwr oruchwylio diogelwch bwyd mewn amgylchedd arlwyo, gan sicrhau cydymffurfiaeth â deddfwriaeth bwyd a gweithdrefnau ar gyfer monitro arferion hylendid da mewn ardal cynhyrchu bwyd.

Bydd gan y rhai sy'n cyflawni'r cymhwyster hwn y wybodaeth a'r ddealltwriaeth i gymryd cyfrifoldeb am weithdrefnau monitro diogelwch bwyd, nodi peryglon i ddiogelwch bwyd, cymryd camau priodol os oes unrhyw beryglon a chyfrannu at welliannau mewn arferion diogelwch bwyd.

Mae'r cwrs hwn wedi'i anelu at oruchwylwyr, arweinwyr tîm a rheolwyr llinell sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyo.

Gofynion Mynediad

Bydd angen Tystysgrif Diogelwch Bwyd Lefel 2 arnoch gan gorff dyfarnu cydnabyddedig.

Rhagolygon Gyrfa

Gall y cwrs hwn arwain at swydd yn y diwydiant lletygarwch a/neu symud ymlaen i gwrs uwch, er enghraifft:
-Lefel 4 Rheoli Diogelwch Bwyd

Modiwlau'r cwrs

Mae'r cwrs hwn yn ymdrin â'r pynciau canlynol:
•Cynllun eiddo ac offer bwyd
•Bacteria a ffactorau risg
•Dulliau rheoli tymheredd a gofynion cyfreithiol
•Rheoli halogiad a chroeshalogi
•Safonau uchel o hylendid personol
•Ymwybyddiaeth o faterion diogelwch bwyd cyfredol
•Glanhau, diheintio, gwaredu gwastraff a rheoli pla
•Gwybodaeth gynyddol am ofynion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP).

•Rôl y goruchwyliwr yn y cyfnod sefydlu a hyfforddi staff

Asesiad

Arholiad

DULL ASTUDIO
PT

LLEOLIAD
HYD Y CWRS
4D