

HABC Award in Managing Food Safety in Catering Level 4



Yn gryno

P'un a ydych eisoes yn gweithio yn y diwydiant bwyd neu hoffech wneud hynny, bydd y cwrs hwn yn gwella eich sgiliau rheoli a diogelwch bwyd. Mae'n edrych ar hylendid bwyd mewn manylder, gan roi gwybodaeth drylwyr i chi o beryglon a mesurau rheoli, ac mae'n canolbwyntio ar bwysigrwydd datblygu, gweithredu a monitro gweithdrefnau diogelwch bwyd.

Mae'r cwrs hwn ar gyfer...

...rheolwyr sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyo bwyd neu ddiod.

...unrhyw un sydd â chyfrifoldeb am ddiogelwch bwyd, yn rheoli tîm fwy na thebyg.

Cynnwys y cwrs

Ystyrir y pynciau a astudir fel rhai sy'n bwysig ar gyfer cynnal arferion da wrth gynhyrchu bwyd diogel gan yr Asiantaethau Safonau Bwyd, ac maent yn cynnwys:



TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Gwella safonau a diogelwch eich gweithrediad
Lleihau'r risg o wenwyn bwyd a chwynion bwyd
Adnabod peryglon a rhoi mesurau rheoli, monitro a chamau adferol addas ar waith. Dehongli deddfwriaeth bwyd

Cynhelir y cwrs fel arfer, dros bum niwrnod, ac fe'i hasesir drwy arholiad 2 ran, mae rhan un yn arholiad amlddewis 30 cwestiwn, tra bod yr ail ran yn arholiad ysgrifenedig lle gallwch ddewis 4 allan o 6 chwestiwn.

Gofynion Mynediad Nid oes gofynion mynediad ffurfiol.

Gwybodaeth Ychwanegol

Gall y cwrs hwn fod am ddim neu wedi'i gyllido hyd at 70% ar gyfer cyflogwyr / dysgwyr cyflogedig cymwys.

Apply online at www.coleggwent.ac.uk

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

