



Lefel 2 Hylendid / Diogelwch Bwyd (Rhan-amser)

Mae'r cwrs Diogelwch Bwyd mewn Arlwyyo Lefel 2 hwn yn darparu dealltwriaeth o hylendid bwyd a gofynion diogelwch hanfodol i unrhyw un sy'n trin, yn paratoi neu'n gweini bwyd. Mae'r cwrs hwn yn canolbwyntio ar bwysigrwydd hylendid bwyd, peryglon diogelwch bwyd cysylltiedig ac arfer hylendid da.

Mae'r cwrs hwn wedi'i anelu at bob unigolyn sy'n trin, paratoi, coginio a gweini bwyd neu'r rhai sy'n gweithio yn y diwydiant gwasanaeth bwyd yn broffesiynol neu fel gwirfoddolwr.

Rhagolygon Gyrfa

Gall y cwrs hwn arwain at swydd yn y diwydiant lletygarwch a / neu symud ymlaen i gwrs uwch, er enghraifft:

Lefel 3 Diogelwch Bwyd Uwch mewn Arlwyyo

Dadansoddiad Peryglon Lefel 2 a Lefel 3 a Phwyntiau Rheoli Critigol

Modiwlau'r cwrs

Mae'r cwrs hwn yn cwmpasu'r pynciau a ganlyn:

- Pwysigrwydd diogelwch bwyd
- Bacteria a ffactorau risg
- Hylendid personol
- Traws-halogi
- Rheoli plâu
- Glanhau a glanhau cynhyrchion
- Llif gwaith llinol
- Dadansoddiad Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol
- Deddfwriaeth diogelwch bwyd sylfaenol

Asesiad

Papur prawf amlddewis byr.

DULL ASTUDIO

PT



GRŴP COLLEGAU **NPTC** GROUP OF COLLEGES

Datblygu Busnes
Business Development



**Inspiring Learning,
Enriching Lives, Delivering Success**

**LLEOLIAD
HYD Y CWRS**
1D