www.highfieldqualifications.com

Manyleb y Cymhwyster

Dyfarniad Lefel 2 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Gweithgynhyrchu (RQF)

Fersiwn 1.2 Rhagfyr 2021

Copyright © 2020. HABC Ltd. All rights reserved
Highfield ICON, First Point, Balby Carr Bank, Doncaster, South Yorkshire, DN4 5JQ,
United Kingdom 01302363277

Cynnwys

Cyflwyniad 3

Rheoleiddio'r cymhwyster a chymorth 3

Ffeithiau allweddol 3

Trosolwg o'r cymhwyster a'i amcan 3

Gofynion mynediad 3

Canllawiau ynghylch darparu'r cymhwyster 3

Canllawiau ynghylch asesu 4

Cydnabod dysgu blaenorol (RPL) 4

Gofynion o ran tiwtoriaid 4

Addasiadau rhesymol ac ystyriaethau arbennig 5

Gofynion o ran dogfennau adnabod 5

Cyfleoedd i gamu ymlaen 5

Gwefannau defnyddiol 6

Deunyddiau hyfforddi argymelledig 6

Atodiad 1: Strwythur y cymhwyster 7

Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster 8

Atodiad 3: Deunydd asesu enghreifftiol 12

Dyfarniad Lefel 2 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Gweithgynhyrchu (RQF)

Cyflwyniad

Bwriad manyleb y cymhwyster hwn yw sicrhau fod gennych chi'r holl wybodaeth sy'n ofynnol i allu cynnig y cymhwyster hwn yn eich canolfan. Os oes gennych chi ragor o gwestiynau, cysylltwch â rheolwr eich cyfrif.

Rheoleiddio'r cymhwyster a chymorth

Mae Gwobr Lefel 2 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Gweithgynhyrchu wedi cael ei ddatblygu a'i ddyfarnu gan Gymwysterau Hghfield ac mae'n eistedd ar y Fframwaith Cymwysterau Rheoledig (RQF). Mae'r RQF yn cynnwys y cymwysterau hynny a reoleiddir gan Ofqual a Rheoleiddiad CCEA. Caiff y cymhwyster hwn ei reoleiddio gan Cymwysterau Cymru.

Ffeithiau allweddol

Rhif y Cymhwyster:	603/4939/6
Cyfeirnod nod dysgu:	60349396
Gwerth y credydau:	1
Dull asesu:	Arholiad amlddewis
Oriau dysgu dan arweiniad (GLH):	7
Cyfanswm amser y cymhwyster (TQT):	7

Trosolwg o'r cymhwyster a'i amcan

Amcan y cymhwyster hwn yw paratoi dysgwyr i weithio fel trafodwyr bwyd mewn amgylchedd gw eithgynhyrchu, neu i'w cynorthwyo i gyflawni swydd yn y gweithle.

Bydd dysgwyr sy'n ennill y cymhwyster hwn yn gwybod fod diogelwch bwyd yn gyfrifoldeb i bawb sy'n ymwneud â storio, paratoi, prosesu, pacio a thrin a thrafod bwyd. Mae'r Asiantaeth Safonau B wyd yn ystyried fod pynciau'r cymhwyster yn bwysig er mwyn cynnal arferion da o ran cynhyrchu bwyd yn ddiogel.

Gofynion mynediad

I gofrestru ar gyfer y cymhwyster hwn, mae'n ofynnol i ddysgwyr fod yn 14 mlwydd oed neu'n hŷn.

Argymhellir hefyd y dylai dysgwyr fod â chymhwyster ar Lefel 1 o leiaf mewn Saesneg a Mathemateg neu gymhwyster cyfwerth.

Canllawiau ynghylch darparu'r cymhwyster

Mae angen cyfanswm o 7 awr i ddarparu'r cymhwyster hwn, ac argymhellir y dylent oll fod yn oriau dysgu dan arweiniad.

Mae TQT yn amcangyfrif o gyfanswm yr oriau y byddai ar ddysgwr arferol eu hangen i gyflawni'r cymhwyster ac arddangos y lefel ofynnol o gyrhaeddiad i allu ennill cymhwyster, dan oruchwyliaeth uniongyrchol (sef yr oriau dysgu dan arweiniad) a heb oruchwyliaeth (unrhyw amser arall). Awgrym yw cyfanswm y TQT a'r GLH, a chânt eu pennu i gymwysterau er mwyn cynnig arweiniad.

Canllawiau ynghylch asesu

Rhaid I ddysgwyr gwblhau 20 cwestiwn o fewn 45 munud. Bydd yn rhaid i ddysgwyr llwyddiannus arddangos gwybodaeth a dealltwriaeth sy'n cwmpasu maes llafur y cymhwyster a chyflawni marc llwyddo o 66% (13/20). Dylid dychwelyd papurau arholiadau wedi'u cwblhau at Highfield i'w marcio, a chaiff y canlyniadau eu hanfon at y ganolfan wedi hynny.

Mae'r cymhwyster hwn wedi'i raddio pasio/methu.

Mae'n rhaid i ganolfannau wneud popeth sy'n rhesymol i sicrhau na chaiff unrhyw ran o'r gwaith o asesu dysgwyr (yn cynnwys unrhyw waith sicrwydd ansawdd mewnol a goruchwylio arholiadau) ei wneud gan unrhyw unigolyn sydd â diddordeb personol yng nghanlyniad yr asesiad.

Cydnabod dysgu blaenorol (RPL)

Gall canolfannau wneud cais i ddefnyddio cydnabyddiaeth o ddysgu blaenorol neu gyflawniadau blaenorol er mwyn lleihau cyfanswm yr amser a dreulir yn paratoi dysgwr i gael ei asesu. I gael rhagor o wybodaeth am sut gall canolfannau wneud cais i ddefnyddio RPL fel y disgrifir uchod, cyfeiriwch at y Polisi Cydnabod Dysgu Blaenorol (RPL) yn adran aelodau gwefan Highfield. Dylid darllen y polisi ar y cyd â'r fanyleb hon ac unrhyw ddogfennau perthnasol eraill gan Highfield.

Gofynion o ran tiwtoriaid

Mae Highfield yn argymell y dylai tiwtoriaid enwebedig fod â chymhwyster yn y maes pwnc perthnasol a dylent fod â chymhwyster addysgu neu brofiad o addysgu.

Felly, argymhellir fod gan diwtoriaid enwebedig gymhwyster Lefel 3 mewn Diogelwch Bwyd ym maes Arlwyo (neu gymhwyster cyfwerth) gan gorff dyfarnu cymeradwy, ynghyd â chymhwyster hyfforddi.

Gall cymwysterau addas ym maes y pwnc gynnwys:

- Gradd neu Ddiploma Addysg uwch mewn pwnc cysylltiedig megis:
  - Gwyddor Bwyd
  - Iechyd yr Amgylchedd
  - Economeg y Cartref
  - Microbioleg
  - neu un sy'n cynnwys elfennau o'r pynciau hyn
- HNC/D mewn pwnc cysylltiedig (fel yr amlinellir uchod);
- Cymhwyster Lefel 3 neu 4 mewn Diogelwch Bwyd;
- Diploma i Raddedigion mewn Gwyddor a Thechnoleg Bwyd gan y Sefydliad Gwyddor a Thechnoleg Bwyd; neu

- unrhyw gymhwyster arall a gymeradwyir gan Highfield

Mae cymwysterau addysgu addas yn cynnwys:

- Dyfarniad Lefel 3 Highfield ym maes Darparu Hyfforddiant (RQF);
- Dyfarniad Rhyngwladol Lefel 3 Highfield ym maes Darparu Hyfforddiant (IADT); -
- PTLLS Lefel 3, neu ar lefel uwch;
- Dyfarniad Lefel 3 ym maes Addysg a Hyfforddiant, neu ar lefel uwch;
- Diploma neu Dystysgrif Addysg;
- Gradd Baglor neu Feistr mewn Addysg;
- Tystysgrif Athro City and Guilds neu gymhwyster cyfwerth;
- NVQ Lefel 3 neu 4 mewn Hyfforddiant a/neu Ddatblygu; neu
- Dystiolaeth o 30 awr o hyfforddiant o leiaf mewn unrhyw bwnc

Addasiadau rhesymol ac ystyriaethau arbennig

Mae Highfield Qualifications wedi sefydlu mesurau ar gyfer dysgwyr y mae arnynt angen cymorth ychwanegol. Cyfeiriwch at Bolisi Addasiadau Rhesymol Highfield Qualifications i gael rhagor o wybodaeth/arweiniad.

Gofynion o ran dogfennau adnabod

Cyfrifoldeb y ganolfan yw sefydlu systemau i sicrhau mai'r unigolyn sy'n gwneud yr asesiad yw'r sawl mae'n honni bod. Mae'n ofynnol felly i ganolfannau sicrhau fod dogfen adnabod bob dysgwr yn cael ei harchwilio cyn iddynt wneud yr asesiad. Mae Highfield Qualifications yn argymell y canlynol fel dull o brofi pwy yw dysgwr:

- pasbort dilys (unrhyw genedligrwydd)
- trwydded yrru â llun o'r DU wedi'i llofnodi
- cerdyn gwarant dilys a roddwyd gan luoedd EM neu'r heddlu
- unrhyw gerdyn adnabod â llun arall, e.e. cerdyn adnabod cyflogai, cerdyn adnabod myfyriwr, cerdyn teithio ac ati

Os na fydd dysgwr yn gallu dangos unrhyw un o'r dogfennau adnabod â lluniau a restrir uchod, gall canolfan dderbyn math arall o ddogfen adnabod sy'n cynnwys llofnod, er enghraifft, cerdyn credyd. Bydd cadarnhad gan gynrychiolydd trydydd parti, megis rheolwr llinell, rheolwr adnoddau dynol neu oruchwyliwr arholiadau, hefyd yn dderbyniol.

I gael rhagor o wybodaeth am y gofynion o ran cadarnhau pwy yw dysgwyr, cyfeiriwch at Lawlyfr Craidd Highfield Qualifications.

Cyfleoedd i gamu ymlaen

Wrth gwblhau'r cymhwyster hwn yn llwyddiannus, gall dysgwyr ddewis parhau â'u datblygiad trwy ymgymryd ag un o'r cymwysterau dilynol:

- Dyfarniad Lefel 3 mewn Diogelwch Bwyd ym maes Arlwyo
- Cymwysterau bwyd a diod Lefel 3
- Cymwysterau sy'n Seiliedig ar Gymwyseddau ym maes Lletygarwch

Gwefannau defnyddiol

- www.highfieldqualifications.com
- www.highfieldproducts.com
- www.food.gov.uk

Deunyddiau hyfforddi argymelledig

- *The Food Safety Handbook (Level 2),* Sprenger, R.A. Highfield International
- *Hygiene Sense,* Sprenger, R.A. Highfield International

Atodiad 1: Strwythur y cymhwyster

I gyflawni Dyfarniad Lefel 2 Highfield mewn Diogelwch Bwyd **ar gyfer** Gweithgynhyrchu (RQF), mae'n rhaid i ddysgwyr gwblhau'r holl unedau sydd wedi'u cynnwys yn y grŵp gorfodol

Grŵp gorfodol

Cyfeirnod yr uned	Teitl yr uned	Lefel	GLH	Credyd
Y/617/7263	Egwyddorion Diogelwch Bwyd ym maes Gweithgynhyrchu	2	7	1

Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster

Uned Unit 1: **Egwyddorion Diogelwch Bwyd ym maes Gweithgynhyrchu**
Rhif yr uned: Y/617/7263
Credyd: 1
GLH: 7
Lefel: 2

Canlyniadau dysgu	**Meini Praef Asesu**
Bydd y dysgwr yn	***Gall y dysgwr***
1. Deall pwysigrwydd i bobl sy'n trin bwyd gadw eu hunain a'u gweithleoedd yn lân a hylan	1.1 Nodi pwysigrwydd hylendid personol ym maes diogelwch bwyd, yn cynnwys eu rôl o ran lleihau'r perygl o halogi 1.2 Adnabod cyfrifoldebau cyfreithiol allweddol pobl sy'n trin bwyd 1.3 Nodi pwysigrwydd hylendid personol ym maes diogelwch bwyd, yn cynnwys eu rôl o ran lleihau'r perygl o halogi 1.4 Adnabod sut mae cadw'r ardal waith a'r offer yn lân a thaclus, drwy ddilyn gweithdrefnau mewn perthynas â dulliau glanhau, defnydd diogel o gemegolion, storio cemegolion glanhau 1.5 Deall pwysigrwydd gwaredu gwastraff yn ddiogel 1.6 Deall pwysigrwydd rheoli plâu
2. Deall pwysigrwydd cadw bwydydd yn ddiogel	2.1 Deall pwysigrwydd gweithdrefnau diogelwch bwyd, trin bwyd yn ddiogel ac osgoi ymddygiad anniogel 2.2 Nodi sut i roi gwybod am beryglon i ddiogelwch bwyd, ymosodiadau gan blâu a bwyd wedi dirywio 2.3 Deall y prif beryglon i ddiogelwch bwyd drwy halogiad a thraws-halogiad gan beryglon microbaidd, cemegol, corfforol ac alergenig 2.4 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a rheoli tymheredd bwyd mewn perthynas â danfon, storio, nodi dyddiadau a chylchdroi stoc 2.5 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a theoli tymheredd bwyd mewn perthynas â pharatoi, prosesu â gwres, gostwng tymheredd, cadw bwyd yn oer neu'n boeth yn ystod oedi mewn gweithgynhyrchu, pacio a chludo bwyd 2.6 Adnabod sut mae ymdrin â dirywiad bwyd gan gynnwys adnabyddiaeth ac adrodd

Cynnwys dangosol Indicative content

LO1 Deall pwysigrwydd i bobl sy'n trin bwyd gadw eu hunain a'u gweithleoedd yn lân a hylan

1.1 Nodi pwysigrwydd hylendid personol ym maes diogelwch bwyd, yn cynnwys eu rôl o ran lleihau'r perygl o halogi

- Sut gall hylendid personol da leihau halogiad microbaidd, cemegol, ffisegol ac alergenaidd

1.2 Adnabod cyfrifoldebau cyfreithiol allweddol pobl sy'n trin bwyd

- Gofynion o ran:
  - Hyfforddiant a goruchwyliaeth yn ymwneud â diogelwch bwyd
  - Rhoi gwybod am salwch
  - Dilyn rheolau a gweithdrefnau sy'n cael eu gweithredu i sicrhau diogelwch bwyd

1.3 Nodi pwysigrwydd hylendid personol ym maes diogelwch bwyd, yn cynnwys eu rôl o ran lleihau'r perygl o halogi

- Arferion ynghylch:
  - Dillad amddiffynol addas a glân
  - Gemwaith ac eitemau personol
  - Golchi dwylo yn effeithiol
  - Pryd ddylid golchi dwylo
  - Nodi salwch a all arwain at halogi bwyd
  - Pryd ddylid dod i'r gwaith a phryd ddylid aros gartref oherwydd salwch
  - Gorchuddio briwiau
  - Arferion personol y dylid eu hosgoi

1.4 Adnabod sut mae cadw'r ardal waith a'r offer yn lân a thaclus, drwy ddilyn gweithdrefnau mewn perthynas â dulliau glanhau, defnydd diogel o gemegolion, storio cemegolion glanhau

- Rhesymau dros lanhau
- Technegau glanhau a diheintio, yn cynnwys trefn glanhau
- Cemegau glanhau, yn cynnwys diben glanedydd, diheintydd a glanweithydd, a dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr a chadw cemegau yn ddiogel
- Clirio a glanhau wrth wneud y gwaith

1.5 Deall pwysigrwydd gwaredu gwastraff yn ddiogel

- Dulliau rheoli mewnol ac allanol, yn cynnwys clirio gwastraff yn rheolaidd, glanhau mannau storio gwastraff, cadw biniau allanol yn ddiogel a sicrhau fod caeadau arnynt, eu glanhau yn rheolaidd

1.6 Deall pwysigrwydd rheoli plâu

- Peryglon yn deillio o blâu
- Plâu bwyd cyffredin ac arwyddion o blâu
- Rhoi gwybod am arwyddion
- Dulliau rheoli amgylcheddol elfennol (y maent yn gyfrifol amdanynt) megis clirio gollyngiadau bwyd, sicrhau fod drysau a ffenestri wedi'u cau, rhoi caeadau ar finiau

LO2 Deall pwysigrwydd cadw bwydydd yn ddiogel

2.1 Deall pwysigrwydd gweithdrefnau diogelwch bwyd, trin bwyd yn ddiogel ac osgoi ymddygiad anniogel
- Manteision i gwsmeriaid, busnesau bwyd a thrafodwyr bwyd yn sgil gweithdrefnau effeithiol
- Costau arferion gwael i fusnesau

2.2 Nodi sut i roi gwybod am beryglon i ddiogelwch bwyd, ymosodiadau gan blâu a bwyd wedi dirywio
- Os bydd perygl o ymosodiadau gan blâu/arwyddion o blâu a bwyd wedi dirywio, beth ddylid ei hysbysu a phryd ddylid gwneud hynny, a phwy ddylid ei hysbysu am hynny

2.3 Deall y prif beryglon i ddiogelwch bwyd drwy halogiad a thraws-halogiad gan beryglon microbaidd, cemegol, corfforol ac alergenig
- Ystyr y termau halogiad, traws-halogiad, bwyd amrwd i'w goginio, bwyd risg uchel, bwyd risg isel a bwyd amrwd sy'n barod i'w fwyta
- Mathau o halogyddion microbiolegol (bacteria, firws, llwydni)
- Ffynonellau, llwybrau a chyfryngau cyffredin halogiad microbiolegol
- Adabod prif nodweddion bacteria gwenwyn bwyd, ffactorau sy'n dylanwadu ar amlhau a goroesiad organebau microbiolegol (yn cynnwys sborau a thocsinau) a chanlyniadau posibl y rhain o ran diogelwch bwyd a mesurau rheoli sylfaenol
- Enghreifftiau o fesurau rheoli sylfaenol i atal halogiad microbiolegol, yn cynnwys cadw bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân, defnyddio'r offer cywir i atal halogiad (yn cynnwys offer â chodau lliw), rhoi gwybod am offer sydd wedi'i ddifrodi, yn cynnwys arwynebau gwaith
- Enghreifftiau o beryglon ffisegol cyffredin mewn mannau paratoi bwyd a mesurau rheoli sylfaenol
- Enghreifftiau o beryglon cemegol cyffredin mewn mannau paratoi bwyd a mesurau rheoli sylfaenol
- Nodi bwydydd alergenaidd cyffredin a'r risgiau sy'n gysylltiedig â pheryglon alergenaidd
- Ymwybyddiaeth o ddulliau o atal halogiad alergenaidd yn ystod y broses o gynhyrchu bwyd

2.4 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a rheoli tymheredd bwyd mewn perthynas â danfon, storio, nodi dyddiadau a chylchdroi stoc
- Mesurau rheoli sylfaenol yn ymwneud â halogi a thymereddau a gwiriadau a wneir pan gaiff bwyd ei ddanfon
- Pwysigrwydd labelu
- Pwysigrwydd cylchdroi stoc a chodio dyddiadau
- Pwysigrwydd rheoli tymheredd yn ystod storio, yn cynnwys tymereddau cywir a dulliau sylfaenol o gyflawni hynny

2.5 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a theoli tymheredd bwyd mewn perthynas â pharatoi, prosesu â gwres, gostwng tymheredd, cadw bwyd yn oer neu'n boeth yn ystod oedi mewn gweithgynhyrchu, pacio a chludo bwyd

- Paratoi/cynhyrchu:
  - Gwahanu bwydydd amrwd a bwydydd sy'n barod i'w bwyta
  - Offer ag un pwrpas
  - Peidio paratoi yn rhy bell o flaen llaw

- Coginio/prosesu â gwres:

- Dilyn ryseitiau
- Coginio'n drylwyr
- Tymereddau diogel
- Atal halogiad

- Gostwng tymheredd:
  - Yr angen i oeri'n gyflym
  - Yr angen i atal halogiad

- Ailgynhesu:
  - Cyflawni'r tymheredd gofynnol wrth ailgynhesu
  - Cynhesu unwaith yn unig

- Cadw bwyd yn oer neu'n boeth pan fydd bwlch mewn cynhyrchu:
  - Atal halogiad
  - Dim ail-lenwi
  - Tymheredd diogel ar gyfer cadw bwyd yn boeth ac yn oer
  - Rheoli amser

- Gweini a chludo bwyd:
  - Osgoi halogiad
  - Offer glân
  - Cludiant a chynwysyddion addas
  - Pwysigrwydd rheoli tymereddau

2.6 Adnabod sut mae ymdrin â dirywiad bwyd gan gynnwys adnabyddiaeth ac adrodd

- Arwyddion cyffredin o fwyd sydd wedi dirywio
- Yr angen i roi gwybod am fwyd sydd wedi dirywio
- Cadw bwyd sydd wedi dirywio ar wahân

Atodiad 3: Deunydd asesu enghreifftiol

Cwestiynau enghreifftiol:

1. Pan un o'r datganiadau canlynol sy'n gywir mewn perthynas â gwenwyn bwyd?
   a) Bydd yn arwain at farwolaeth fel arfer
   b) Bydd y symptomau bod amser yn anodd eu canfod
   c) Caiff bob achos o ddolur rhydd ei achosi gan wenwyn bwyd
   d) Gellir ei atal trwy ddilyn arferion hylendid da

2. Mae'r gyfraith yn mynnu fod trafodwyr bwyd yn:
   a) golchi eu dwylo â sebon a dŵr poeth bob 30 munud
   b) hysbysu eu goruchwyliwr am unrhyw friwiau heintieidig a heintiau ar y croen
   c) defnyddio menig latecs glas wrth drin a thrafod bwyd wedi'i goginio
   d) sychu eu dwylo'n drylwyr gan ddefnyddio sychwr dwylo

3. Yr adeg **bwysicaf** i drafodwyr bwyd olchi eu dwylo yw ar ôl:
   a) sleisio cig eidion wedi'i goginio i wneud brechdannau
   b) gratio caws i'w roi ar bitsa cyn coginio
   c) paratoi cyw iâr amrwd i'w goginio
   d) sychu platiau â lliain sychu llestri