



www.highfieldqualifications.com

Manyleb y Cymhwyster

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

Rhif y Cymhwyster: 603/4937/2

Fersiwn 1.1: Rhagfyr 2021

Cynnwys Contents

Cyflwyniad Introduction	3
Rheoleiddio'r cymhwyster a chymorth Qualification regulation and support.....	3
Ffeithiau allweddol Key facts	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 ID requirements	5
Cyfleoedd i gamu ymlaen	6
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 Arlwyio (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 Arlwyio wedi cael ei ddatblygu a'i ddyfarnu gan Gymwysterau Highfield 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 Gymwysterau Cymru.

Ffeithiau allweddol

Rhif y Cymhwyster:	603/4937/2
Cyfeirnod nod dysgu:	60349372
Gwerth y credydau:	1
Dull asesu:	Arholiad aml-ddewis
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 ym maes arlwyio, neu eu 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, coginio, gweini a thrin a thrafod bwyd. Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd 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 goruchwyllo arholiadau) ei wneud gan unrhyw unigolyn sydd â diddordeb personol yng nghanlyniad yr asesiad.

Canllawiau ynghylch sicrwydd ansawdd

Mae Highfield Qualifications yn mynnu fod gan ganolfannau ddull trylwyr o sicrhau ansawdd mewnol yn ei le. Mae'n rhaid i waith sicrhau ansawdd gael ei wneud gan unigolyn sydd â chymwysterau priodol ac sydd heb gyfranogi o gwbl mewn unrhyw agwedd o'r gwaith o redeg neu asesu'r cwrs y bydd yn sicrhau ei ansawdd.

I gael rhagor o wybodaeth am brosesau sicrhau ansawdd mewnol, darllenwch y pecyn cymorth i diwtoriaid, aseswyr ac aswirwyr ansawdd mewnol sydd ar gael i'w lwytho i lawr o wefan Highfield

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 argymhell 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 Arlwygo (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

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);
- PTTLS 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 bwn

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 argymhell 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 ganolfan 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.

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 gwblhau Gwobr Lefel 2 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo (RQF), 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
L/617/7261	Egwyddorion Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo	2	7	1

Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster

Uned 1: Egwyddorion Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo

Rhif yr uned: L/617/7261

Credyd: 1

GLH: 7

Lefel: 2

Canlyniadau dysgu	Meini Prawf Asesu
<p>1. Deall pwysigrwydd i bobl sy'n trin bwyd gadw eu hunain a'u gweithleoedd yn lân a hylan</p>	<p>1.1 Nodi pwysigrwydd hylendid personol ym maes diogelwch bwyd, yn cynnwys eu rôl o ran lleihau'r perygl o halogi</p> <p>1.2 Adnabod cyfrifoldebau cyfreithiol allweddol pobl sy'n trin bwyd</p> <p>1.3 Nodi arferion hylendid personol effeithiol yn ymwneud â dillad amddiffynol, golchi dwylo, salwch personol, briwiau, doluriau, arferion trin a thrafod bwyd</p> <p>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</p> <p>1.5 Deall pwysigrwydd gwaredu gwastraff yn ddiogel</p> <p>1.6 Deall pwysigrwydd rheoli plâu</p>
<p>2. Deall pwysigrwydd cadw bwydydd yn ddiogel</p>	<p>2.1 Deall pwysigrwydd gweithdrefnau diogelwch bwyd, trin bwyd yn ddiogel ac osgoi ymddygiad anniogel</p> <p>2.2 Nodi sut i roi gwybod am beryglon i ddiogelwch bwyd, ymosodiadau gan blâu a bwyd wedi dirywio</p> <p>2.3 Deall y prif beryglon i ddiogelwch bwyd drwy halogiad a thraws-halogiad gan beryglon microbaidd, cemegol, corfforol ac alergenig</p> <p>2.4 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a rheoli tymheredd bwyd mewn perthynas â danfon, storio, nodi dyddiadau a chylchdroi stoc</p> <p>2.5 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a rheoli tymheredd bwyd mewn perthynas â paratoi, coginio, gostwng tymheredd, ailgynhesu, cadw bwyd yn oer neu'n boeth, gweini a chludo bwyd</p> <p>2.6 Adnabod sut mae ymdrin â dirywiad bwyd gan gynnwys adnabyddiaeth ac adrodd</p>

Cynnwys dangosol

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 alergenaid.

1.2 Adnabod cyfrifoldebau cyfreithiol allweddol pobl sy'n trin bwyd

- Requirement for: 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 arferion hylendid personol effeithiol yn ymwneud â dillad amddiffynol, golchi dwylo, salwch personol, briwiau, doluriau, arferion trin a thrafod bwyd

- 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 ddfirodi, 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 alergenaid cyffredin a'r risgiau sy'n gysylltiedig â pheryglon alergenaid
- Ymwybyddiaeth o ddulliau o atal halogiad alergenaid 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 thymhereddau 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 tymhereddau cywir a dulliau sylfaenol o gyflawni hynny

2.5 Nodi arferion diogel o ran trin a thrafod a rheoli tymheredd bwyd mewn perthynas â paratoi, coginio, gostwng tymheredd, ailgynhesu, cadw bwyd yn oer neu'n boeth, gweini a chludo bwyd

- Paratoi:
 - Gwahanu bwydydd amrwd a bwydydd sy'n barod i'w bwyta
 - Offer ag un pwrpas
 - Peidio paratoi yn rhy bell o flaen llaw
- Coginio:
 - Dilyn ryseitiau
 - Coginio'n drylwyr
 - Tymhereddau 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:
 - Atal halogiad
 - Dim ail-lenwi
 - Tymheredd diogel i gynnal bwyd yn boeth neu'n oer a'r amser a ganiateir oddi allan i'r tymhereddau hyn

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

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 heintiedig 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