



Cwrs	Hyd	Campws	Cost
Tystysgrif FDQ Lefel 2 mewn Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd	12 mis	Seiliedig ar waith	Pris ar gais*
<p>I barhau'n gystadleuol – neu'n well fyth i ffynnu – mewn amgylchedd heriol a chyflym, mae angen i fusnesau bwyd fod yn wirioneddol ddarbodus a hyblyg.</p> <p>Hyd yma, mae llawer o fusnesau wedi defnyddio Technegau Gwella Busnes (BIT) i sbarduno gwelliant a'u cynorthwyo ar eu llwybr at weithgynhyrchu darbodus. Lansiwyd Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd yn dilyn adborth y diwydiant nad oedd BIT yn bodloni anghenion busnesau bwyd ar gyfer rheoli'r newid angenrheidiol i gynorthwyo gwella.</p> <p>Mae Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd yn cynnig datrysiaid gwella parhaus i fusnesau bwyd gan eu grymuso i sbarduno cynhyrchedd, lleihau gwastraff, gwella effeithlonrwydd a chyflawni twf cynaliadwy.</p> <p>Ble bynnag mae eich busnes ar y daith ddarbodus, dyma'r cymhwyster i chi.</p> <p>Mae'r cymhwyster hwn wedi'i gynllunio'n bennaf ar gyfer dysgwyr sy'n dymuno datblygu sgiliau galwedigaethol a gwybodaeth ganolraddol mewn technegau a phrosesau newid sy'n sbarduno gwelliant a chynladwyedd mewn busnesau yn y gadwyn gyflenwi.</p>			
Tystysgrif FDQ Lefel 3 mewn Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd	18 mis	Seiliedig ar waith	Pris ar gais*
<p>Mae'r cymhwyster hwn wedi'i gynllunio'n bennaf ar gyfer dysgwyr sy'n dymuno datblygu sgiliau galwedigaethol a gwybodaeth uwch mewn technegau a phrosesau newid sy'n sbarduno gwelliant a chynladwyedd mewn busnesau yn y gadwyn gyflenwi.</p> <p>Mae'r cymhwysterau Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd lefel 3 yn fwyaf addas ar gyfer arweinwyr timau gwella/prosiect darbodus neu oruchwylwyr sy'n gyfrifol am roi'r gweithgaredd ar waith a'i reoli.</p>			
Tystysgrif Highfield NVQ Lefel 2 mewn Gwasanaeth Cwsmeriaid	6-12 mis	Opsiynau seiliedig ar waith ac ar-lein ar gael	Pris ar gais*
<p>Anelir y cymhwyster hwn at ddysgwyr sy'n delio, neu sy'n bwriadu delio gyda chwsmeriaid yn ddyddiol fel rhan o'u rôl ac mae'n gymwys i amrywiaeth o amgylcheddau gwaith. Mae'r pynciau'n cynnwys adnabod cwsmeriaid a'u nodweddion a'u disgwyliadau, sut i gyfathrebu gan ddefnyddio iaith gwasanaeth cwsmeriaid, sut i ddilyn y rheolau i gyflwyno gwasanaeth i gwsmeriaid, sut i gynnal agwedd gadarnhaol sy'n croesawu cwsmeriaid, sut i gyfathrebu'n effeithiol gyda chwsmeriaid a sut i roi argraff gadarnhaol i gwsmeriaid ohonynt eu hunain a'r sefydliad.</p>			
Dyfarniad Highfield Lefel 2 mewn Gwasanaeth Cwsmeriaid	1 diwrnod	Opsiynau seiliedig ar waith ac ar-lein ar gael	Pris ar gais*
<p>Anelir y cymhwyster hwn at unigolion sy'n gweithio neu sy'n paratoi i weithio mewn rôl gwasanaeth cwsmeriaid neu lle mae defnyddio'r ffôn yn rhan o'u rôl. Mae'r pynciau'n cynnwys deall egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid, sut mae anghenion a disgwyliadau cwsmeriaid yn cael eu ffurfio, gwybod beth yw'r sgiliau rhyngpersonol a'r ymddygiad priodol sydd ei angen yn yr amgylchedd gwasanaeth cwsmeriaid a deall egwyddorion ymateb i broblemau neu gwynion cwsmeriaid.</p>			
Dyfarniad Highfield Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd	1 diwrnod	Y Graig	£60
<p>Mae'r dyfarniad hwn wedi'i anelu at unigolion sydd yn, neu sydd yn bwriadu, trin bwyd. Bydd dysgwyr sy'n ennill y cymhwyster hwn yn gwybod bod diogelwch bwyd yn gyfrifoldeb ar bawb sydd yn ymwneud â storio, paratoi, darparu gwasanaeth coginio a thrin bwyd.</p>			



Cwrs	Hyd	Campws	Cost
Dyfarniad Highfield Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd (Ardystiedig Ar-lein)	10 Awr	Ar-lein	£25
Mae fersiwn ar-lein anachrededig o'r cwrs lefel 2 hwn hefyd ar gael. Fel arfer gall dysgwyr sy'n cofrestru ar hwn ddechrau o fewn 24 awr, caiff y cwrs hwn ei gyflwyno'n gyfan gwbl ar-lein, a gall dysgwyr argraffu eu tystysgrif cwblhau ardystiedig Highfield eu hunain sy'n ateb yn llawn gofynion cyrff cydymffurfio yn y DU.			
Dyfarniad Highfield Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd (Ar-lein ac Arholiad)	11 Awr	Ar-lein	£50
Mae fersiwn ar-lein achrededig o'r cwrs lefel 2 hwn hefyd ar gael. Fel arfer gall dysgwyr sy'n cofrestru ar hwn ddechrau o fewn 24 awr, caiff y cwrs hwn ei gyflwyno ar-lein, fodd bynnag bydd angen i ddysgwyr ddod i un o'n canolfannau profi i gwblhau eu hasesiad terfynol (prawf amlddewis) dan amodau arholiad. Ar gwblhau'r cwrs ar-lein yn llwyddiannus, gall dysgwyr argraffu eu tystysgrif cwblhau ardystiedig Highfield dros dro eu hunain sy'n ateb yn llawn gofynion cyrff cydymffurfio yn y DU.			
Dyfarniad Highfield Lefel 3 mewn Diogelwch Bwyd	3 diwrnod	Y Graig	£70
Mae'r cymhwyster hwn wedi'i anelu at y rheiny sydd yn gweithio yn y diwydiant bwyd sydd ar, neu sydd yn dymuno symud ymlaen i, lefel uwch neu lefel oruchwyliol. Mae'r pynciau'n cynnwys sicrhau cydymffurfiaeth â deddfwriaeth diogelwch bwyd, cymhwyso a monitro arferion hylendid da, sut i weithredu gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd a chymhwyso a monitro arferion da o ran halogiad, microbiolog a rheoli tymheredd.			
Lefel 2 HACCP (Rheolaeth Diogelwch Bwyd Dadansoddi Peryglon)	1 diwrnod	Y Graig	£70
Mae'r cymhwyster hwn wedi'i anelu at y rheiny sydd yn gweithio mewn amgylchedd bwyd a thrinwyr bwyd eraill. Bwriedir y cymhwyster ar gyfer y rheiny sydd eisoes yn gweithio mewn timau HACCP a'r rheiny sy'n paratoui i weithio yn y diwydiant. Mae'r pynciau'n cynnwys gwybod am y gweithdrefnau sydd eu hangen i ddatblygu systemau rheoli diogelwch bwyd seiliedig ar egwyddorion HACCP a hefyd sut i ddatblygu'r systemau hyn yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.			
Dyfarniad Highfield Lefel 3 mewn HACCP	3 diwrnod	Amrywiol	£145
Anelir y cymhwyster hwn at unigolion sy'n gyfrifol am gynorthwyo gyda datblygu a chynnal systemau HACCP ac fe'i bwriedir yn bennaf i ddysgwyr sydd eisoes yn gweithio mewn gweithgynhyrchu ac sydd â gwybodaeth gadarn am beryglon a rheolyddion diogelwch bwyd. Mae'r pynciau'n cynnwys deall pwysigrwydd gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar HACCP, y prosesau cychwynnol ar gyfer gweithdrefnau'n seiliedig ar HACCP, sut i ddatblygu gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar HACCP, sut i weithredu gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd HACCP a sut i werthuso gweithdrefnau'n seiliedig ar HACCP.			
Dyfarniad Highfield Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd mewn Gweithgynhyrchu	1 diwrnod	Amrywiol	£60
Anelir y cymhwyster hwn at unigolion sydd yn, neu sy'n bwriadu, trin bwyd mewn amgylchedd gweithgynhyrchu. Amcan y cymhwyster yw paratoui dysgwyr ar gyfer cyflogaeth fel gweithiwr trin bwyd mewn amgylchedd gweithgynhyrchu, neu gefnogi'r rôl yn y gweithle			

*Cyllidir ymgeiswyr cymwys yn llawn/rhannol