

Teitl y Swydd:	Technolegydd
Uned/Ysgol:	Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE Ysgol Gwyddorau Chwaraeon ac Iechyd Caerdydd
Gradd:	6A/B
HERA:	CSHS40

Prif bwrpas y rôl

Cyfrifoldeb am ddarparu cymorth technegol i'r sector gweithgynhyrchu bwyd a diod yng Nghymru drwy brosiectau a ariennir gan Lywodraeth Cymru, a'r diwydiant bwyd a diod ehangach drwy brosiectau eraill a gyflwynir gan fecanweithiau Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE. Mae'r rôl yn rhoi'r cyfle i drosglwyddo gwybodaeth i ac oddi wrth Dîm Technegol ZERO2FIVE, gweithgynhyrchwyr bwyd a diod a rhanddeiliaid ehangach yn y diwydiant bwyd.

Cyfrifoldebau a chyfraniadau allweddol

- Cyflwyno arferion gorau o ran diogelwch ac ansawdd bwyd i weithgynhyrchu bwyd busnesau drwy gymorth technegol a throsglwyddo gwybodaeth.
- Cyfrifoldeb am reoli a mentora'r Lleoliadau Gwaith wrth gyflawni amcanion technegol cytunedig mewn perthynas ag allbynnau rhaglen.
- Nodi diffygion allweddol mewn diogelwch bwyd, ansawdd a hylendid yng ngweithrediadau partneriaid busnes drwy ddadansoddiadau bwlch ac archwiliadau mewnol.
- Pennu anghenion hyfforddi'r partneriaid busnes a nodi cynlluniau gweithredu priodol cywiro i annog gwelliant parhaus.
- Adolygu, dilyn a throsglwyddo arfer gorau ym mhob gweithgaredd technegol, cydymffurfio ag ansawdd a hylendid yn y diwydiant gyda'r gweithgynhyrchu bwyd partner a nodwyd busnes.
- Darparu arweiniad i bartneriaid busnes ar gydymffurfiaeth dechnegol, diogelwch bwyd, ac achrediad trydydd parti (ee, BRCGS, SALSA).
- Cynorthwyo i ddatblygu, dilysu a lansio cynhyrchion a phrosesau bwyd newydd yn unol â deddfwriaeth a safonau ansawdd.
- Cefnogi cwmnïau partner i baratoi ar gyfer a chynnal archwiliadau ail a thrydydd parti.
- Creu a diweddarau polisïau, gweithdrefnau a systemau monitro o fewn System Rheoli Ansawdd ZERO2FIVE.

- Cynnal profion cynnyrch, gan gynnwys gwerthuso organoleptig, dadansoddiad maethol, ac asesu oes silff, yn dilyn protocolau diffiniedig.
- Cynrychioli ZERO2FIVE mewn digwyddiadau, cynadleddau ac arddangosfeydd cenedlaethol a rhyngwladol.
- Cefnogi datblygu busnes a darparu hyfforddiant i staff a phartneriaid yn y diwydiant fel rhan o ymdrechion parhaus i wella sgiliau a DPP.

Manyleb person

Cymwysterau hanfodol / Aelodaeth broffesiynol

- Gradd mewn disgyblaeth wyddoniaeth berthnasol (e.e. Gwyddor Bwyd neu Dechnoleg Bwyd) neu brofiad gweithgynhyrchu bwyd cyfatebol.
- Lefel 3 HACCP a Lefel 3 Diogelwch Bwyd mewn Gweithgynhyrchu, neu fwyd cyfatebol profiad ymarferol gweithgynhyrchu.

Profiad, gwybodaeth a sgiliau hanfodol

1. Profiad ymarferol mewn rolau technegol neu NPD gweithgynhyrchu bwyd ar draws o leiaf dau gategori cynnyrch.
2. Gwybodaeth gref am ddeddfwriaeth fwyd cyfredol, gweithredu HACCP, ac ansawdd systemau rheoli (e.e. BRCGS).
3. Profiad o gefnogi neu arwain paratoi archwilio trydydd parti a chydymffurfio.
4. Yn gymwys wrth weithio â Microsoft Office, gan gynnwys cronfa ddata a defnydd taenlen.
5. Sgiliau cyfathrebu llafar ac ysgrifenedig effeithiol ar gyfer ymgysylltu â phob lefel o fewn cwmnïau partner.
6. Profiad mewn dadansoddi data ac ysgrifennu adroddiadau o fewn y sector bwyd.
7. Sgiliau rhyngpersonol cryf, gydag ymagwedd gydweithredol ac addasadwy tuag at broblem datrys.
8. Y gallu profedig i reoli amser, blaenoriaethu tasgau, a gweithio dan bwysau i gwrdd â therfynau amser.
9. Parodrwydd i deithio yn rheolaidd a mynychu digwyddiadau yn genedlaethol ac yn rhyngwladol.
10. Ymrwymiad dangosodd i weithio mewn tîm, cyfrinachedd, a datblygiad proffesiynol.

Dymunol

1. Profiad o weithio gyda thechnegau dadansoddol (e.e. pH, Aw, Brix), gwerthuso synhwyraidd neu NPD ar draws nifer o gategoriâu cynnyrch.
2. Cefndir mewn rheoli prosiectau neu arwain prosiectau technegol o ben i ben mewn cyd-destun gweithgynhyrchu bwyd.
3. Profiad o weithio ar y rhyngwyneb diwydiant-academaidd, cefnogi ymchwil, mentrau arloesi, neu fentrau menter.

Gofynion sgiliau Cymraeg

Mae'r Gymraeg yn hanfodol i'n myfyrwyr a'n staff ac mae'n rhan allweddol o'n darpariaeth a'n gwasanaethau. Ar gyfer pob swydd ym Met Caerdydd, mae hyfedredd yn y Gymraeg naill ai'n hanfodol neu'n ddymunol. Gallwch ddod o hyd i wybodaeth am y lefelau drwy edrych ar ein llyfryn: [Lefelau sgiliau Cymraeg](#). Os yw sgil wedi'i rhestru fel un hanfodol yn y tabl isod, gwnewch yn siŵr eich bod yn gwneud hyn glir yn eich ffurflen gais ar-lein.

Lefel iaith a disgrifydd	Gwranddo	Darllen	Siarad	Ysgrifennu
A1 – Dechreuwr Yn gallu deall a defnyddio dywediadau cyfarwydd bob dydd ac ymadroddion sylfaenol iawn yn y Gymraeg.	Dymunol	Dymunol	Dymunol	Dymunol
A2 - Defnyddiwr sylfaenol Yn gallu delio â gwybodaeth gyffredin a syml a chyfathrebu mewn Cymraeg sylfaenol.				
B1 - Defnyddiwr canolradd Yn gallu cyfathrebu, i lefel gyfyngedig, yn y Gymraeg am bethau sy'n gyfarwydd a/neu'n gysylltiedig â gwaith.				
B2 - Defnyddiwr canolradd uwch Yn gallu mynegi fy hun yn y Gymraeg ar ystod o bynciau a deall y rhan fwyaf o sgwrs â siaradwr brodorol.				
C1 - Defnyddiwr rhugl Yn gallu cyfathrebu'n rhugl yn y Gymraeg.				
C2 - Meistrolaeth Yn gallu cyfathrebu'n rhugl ar faterion cymhleth ac arbenigol yn Gymraeg.				



Gofynion y Gwasanaeth Datgelu a Gwahardd

Nid oes angen gwiriad DBS ar gyfer y swydd hon.

Gwybodaeth ategol

Mae'r Brifysgol yn sefydliad deinamig ac efallai y bydd angen newidiadau o bryd i'w gilydd. Ni fwriedir i'r disgrifiad swydd a'r manyleb person hwn fod yn gynhwysfawr.

Mae'r Brifysgol wedi ymrwymo i'r safonau ymddygiad moesegol a phroffesiynol uchaf. Felly, disgwylir i bob gweithiwr roi sylw dyledus i effaith eu hymddygiad personol ar y Brifysgol, myfyrwyr, cydweithwyr, rhanddeiliaid busnes a'n cymuned. Rhaid i bob gweithiwr ddangos ei fod yn cydymffurfio â'n Cod Ymddygiad Proffesiynol. Yn ogystal, dylai pob gweithiwr roi sylw arbennig i'w cyfrifoldebau o dan bolisiau a gweithdrefnau Prifysgol Metropolitan Caerdydd.

Food Industry Centre
Cardiff Metropolitan University

ZERO²FIVE

Canolfan Diwydiant Bwyd
Prifysgol Metropolitan Caerdydd