



SWYDD DDISGRIFIAD JOB DESCRIPTION

SWYDD / POST	TECHNOLEGYDD BWYD CYNORTHWYOL (Swydd dros Dymor Penodol tan Fehefin 2023) (Yn amodol ar gyllido pellach bydd y swydd hon yn cael ei hymestyn)
UNED / UNIT	Y GANOLFAN TECHNOLEG BWYD (CTB)
LLEOLIAD / LOCATION	CAMPWS LLANGEFNI
ORIAU GWAITH HAWL I WYLIAU	37 AWR YR WYTHNOS 28 DIWRNOD Y FLWYDDYN a gwyliau banc a dyddiau effeithlonrwydd
CYFLOG / SALARY	£24, 352 - £26, 425 - Graddfa 5 (Yn ddibynnol ar gymwysterau a phrofiad)

Pwrpas y Swydd

Yn adrodd i'r Rheolwr Technegol. Bydd deiliad y swydd yn cefnogi datblygiad gwasanaethau er mwyn bodloni gofynion cyflogwyr a dysgwyr yn y sector bwyd a diod.

O ddydd i ddydd, bydd gofyn i ddeiliad y swydd weithredu'r offer prosesu a'r peiriannau a leolwyd o fewn y GTB er mwyn cefnogi cleientiaid (D.S. Bydd y rôl yn canolbwyntio ar brosesu cynnyrch llaeth)

Prif dasgau

- Arwain ar ddylunio, datblygu a chynhyrchu nwyddau newydd yn unol â deddfwriaeth gyfredol a safonau ansawdd e.e. HACCP, dadansoddiad synhwyrdd, rheoli alergenau, dilysu hylendid.
- Costio gwaith prosiect technegol a sicrhau bod gwaith yn cael ei gwblhau i safon uchel, yn brydlon ac o fewn y gyllideb y cytunwyd arni.
- Ymgymryd â phrosiectau technegol penodol yn ôl y galw a chyflwyno canlyniadau mewn dull priodol fel y cytunwyd.
- Cadw cofnodion o waith a wnaed ar gyfer archwiliadau mewnol ac allanol gan ddefnyddio systemau'r Ganolfan Technoleg Bwyd.
- Cefnogi cynnal systemau CTB a dynodi bylchau yn y system i annog gwelliant parhaus.
- Cefnogi busnesau gyda chydymffurfiad technegol er mwyn hyrwyddo arferion gorau ym mhob elfen o weithgareddau technegol y diwydiant.

- Cefnogi tiwtoriaid gyda pharatoi a chyflwyno sesiynau ymarferol yn y neuaddau prosesu
- Cefnogi paratoi samplau a chyflwyno sesiynau dadansoddi synhwyrdd.
- Cynrychioli'r Ganolfan Technoleg Bwyd a Grŵp Llandrillo Menai mewn digwyddiadau allanol i randdeiliaid.
- Cyflawni pob dyletswydd gan roi ystyriaeth lawn i weithdrefnau Iechyd a Diogelwch, Cyfleoedd Cyfartal a chyfrinachedd.
- Ar gais y Rheolwr Technegol, cyflawni unrhyw ddyletswyddau rhesymol eraill sy'n berthnasol i waith y Ganolfan Technoleg Bwyd a lefel cyfrifoldeb deiliad y swydd.

 <p>Grŵp Llandrillo Menai</p>	<p>Manyleb Deiliad y Swydd</p>
---	---------------------------------------

Cymwysterau:

Hanfodol:

- HND mewn disgyblaeth berthnasol (e.e. Gwyddoniaeth Fwyd, Technoleg Bwyd / Technoleg Cynnyrch Llaeth).

Dymunol:

- Gradd mewn Gwyddoniaeth Bwyd / Technoleg Bwyd / Technoleg Cynnyrch Llaeth
- Lefel 3 HACCP
- Lefel 3 Diogelwch Bwyd

Gwybodaeth:

Hanfodol:

- Gwybodaeth ymarferol o'r ddeddfwriaeth gyfredol sy'n berthnasol i'r diwydiant Cynhyrchu Bwyd
- Profiad a gwybodaeth gyfredol o ddatblygiadau yn y sector bwyd a diod

Dymunol:

- Gwybodaeth ymarferol o systemau rheoli ansawdd a diogelwch bwyd fel BRCGS, SALSA a HACCP

Profiad:

Hanfodol

- Profiad o gyflwyno canlyniadau prosiect ar ffurf ysgrifenedig llafar a gweledol.
- Profiad o weithio mewn amgylchedd fwyd neu weithgynhyrchu

Dymunol:

- Profiad o brosesu cynnyrch llaeth
- Profiad a gwybodaeth gyfredol o ddatblygiadau yn y sector bwyd a diod

Sgiliau a Galluoedd:

Hanfodol:

- Medrus gyda MS Office. Medrusrwydd cyffredinol wrth ddefnyddio TG
- Y gallu i gyfleu gwybodaeth ac uniaethu ag amrywiaeth o bobl broffesiynol ym maes cynhyrchu bwyd mewn amgylchedd amlddiwylliannol
- Y gallu i weithio'n hyblyg ac yn rhagweithiol gyda sgiliau rheoli amser rhagorol
- Y gallu i ddadansoddi data o ddydd i ddydd yn ymwneud â'r sector prosesu bwyd

Dymunol:

- Gallu dwyieithog yn y Gymraeg a'r Saesneg

Gofynion eraill:

- Gwerthfawrogiad o bwysigrwydd cyfrinachedd
- Parodrwydd i ddatblygu eich gwybodaeth a'ch sgiliau eich hun yn barhaus
- Ymrwymiad i gyfle cyfartal a gweithio mewn Tîm
- Trwydded yrru neu fynediad at gludiant ar gyfer teithio achlysurol



	SWYDD DDISGRIFIAD JOB DESCRIPTION
---	--

SWYDD / POST	ASSISTANT FOOD TECHNOLOGIST (Fixed Term to June 2023) (Subject to further funding this post will be extended)
UNED / UNIT	FOOD TECHNOLOGY (FTC) TECHNOLEG BWYD
LLEOLIAD / LOCATION	LLANGEFNI CAMPUS
HOURS OF WORK	37 HOURS PER WEEK
HOLIDAY ENTITLEMENT	28 DAYS PER ANNUM & BANK HOLIDAYS AND EFFICIENCY DAYS
CYFLOG / SALARY	£24, 352 - £26, 425 Grade 5 (Dependent on qualifications and experience)

Job Purpose


Reporting to the Technical Manager. The post holder will support the development of services in order to meet the requirements of employers and learners within the food and drink sector.

The post holder will be required to learn how to operate the processing equipment and machinery housed within the FTC in order to support clients (**N.B. The role will focus on dairy processing**).

Main tasks

- Support with the design, development and manufacture of new products in line with current legislation and quality standards e.g. HACCP, sensory analysis, allergen management, hygiene verification.
- To cost out technical project work and ensure work is completed to a high standard on time and within the agreed budget.
- To undertake specific technical projects as and when required and present results in an appropriate manner as agreed.
- To maintain records of work undertaken for internal and external audit checks using the Food Technology Centre's systems.
- To support the maintenance of FTC systems and to identify system gaps to encourage continual improvement.

- To support businesses with technical compliance to promote best practice in all technical activities in industry.
- To support tutors with preparation and delivery of practical sessions in the processing halls.
- To support preparation of samples and the delivery of sensory analysis sessions.
- Represent the Food Technology Centre and Grwp Llandrillo Menai at external stakeholder events.
- To carry out all duties with full regard to Health and Safety Procedures, Equal Opportunities in a confidential manner.
- Any other duties commensurate with the post holder's level of responsibility the Technical Manager deems appropriate in support of the Food Technology Centre activities.

 <p>Grŵp Llandrillo Menai</p>	Person Specification
---	-----------------------------

Qualifications:

Essential:

- HND in an appropriate, relevant science discipline (e.g. Food Science, Food Technology / Dairy Technology).

Desirable:

- A Degree in Food Science / Food Technology / Dairy Technology
- Level 3 HACCP
- Level 3 Food Safety

Knowledge:

Essential:

- Knowledge of current food legislation in the Food Manufacturing industry
- Knowledge of the food and drink manufacturing sector

Desirable:

- Knowledge of quality and food safety management systems such as BRCGS, SALSA and HACCP systems

Experience:

Essential

- Experience of presenting project results in written verbal and visual formats.
- Experience of working in a food manufacturing environment

Desirable:

- Experience of dairy processing
- Experience and up to date knowledge of developments within the food and drink sector

Skills and Abilities:

Essential:

- Accomplished with MS Office. General IT competence
- Ability to communicate information and relate to a variety of professionals and food manufacturing personnel in a multicultural environment
- Flexible, proactive approach with excellent time management skills
- Ability to analyse routine data relating to the food processing sector

Desirable:

- Bilingual ability in both Welsh and English

Other requirements:

- Appreciation of the importance of confidentiality
- Willingness to continually develop own knowledge and skills
- Commitment to Equal Opportunities and Team working
- Driving licence / access to transport for occasional travel

