

Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)

Pecyn asesu

500/7960/8

www.cityandguilds.com
Mai 2010
Fersiwn 2.0



Ynglŷn â City & Guilds

City & Guilds yw prif ddarparwr cymwysterau galwedigaethol y DU, gan gynnig dros 500 o ddyfarniadau ar draws ystod eang o ddiwydiannau, gan symud ymlaen o lefel mynediad i'r lefelau uchaf o gyflawniad proffesiynol. Gyda mwy na 8500 o ganolfannau mewn 100 o wledydd, mae cyflogwyr ledled y byd yn cydnabod City & Guilds am ddarparu cymwysterau sy'n cynnig prawf o'r sgiliau sydd eu hangen arnynt i wneud y gwaith.

Grŵp City & Guilds

Mae Grŵp City & Guilds yn cynnwys City & Guilds, ILM (Sefydliad Arweinyddiaeth a Rheolaeth) sy'n cynnig cymwysterau rheolaeth, deunyddiau dysgu a gwasanaethau aelodaeth, City & Guilds NPTC, (sy'n cynnig cymwysterau tir a gwasanaethau aelodaeth), a HAB (y Corff Dyfarnu Lletygarwch). Mae City & Guilds hefyd yn rheoli Arholiadau'r Cyngor Peirianeg ar ran y Cyngor Peirianeg.

Cyfleoedd cyfartal

Mae City & Guilds yn llwyr gefnogi'r egwyddor o gyfle cyfartal ac rydym wedi ymrwymo i fodloni'r egwyddor hon yn ein holl weithgareddau a deunydd cyhoeddedig. Mae copi o'n datganiad polisi cyfle cyfartal ar gael ar wefan City & Guilds.

Hawlfraint

Mae cynnwys y ddogfen hon, oni bai y nodir fel arall, yn hawlfraint © City & Guilds of London Institute 2010 ac ni ellir ei chopio, ei hatgynhyrchu na'i dosbarthu heb ganiatâd ysgrifenedig o flaen llaw.

Fodd bynnag, caiff canolfannau cymeradwy City & Guilds a dysgwyr sy'n astudio ar gyfer cymwysterau City & Guilds lungopïo'r ddogfen hon yn rhad ac am ddim a/neu gynnwys fersiwn PDF wedi'i gloi ohono ar fewnwydi canolfannau ar yr amodau canlynol:

- caiff staff canolfannau gopïo'r deunydd yn unig ar gyfer dibenion addysgu dysgwyr sy'n gweithio tuag at gymhwyster City & Guilds, neu at ddibenion gweinyddol mewnol
- caiff ymgeiswyr gopïo'r deunydd yn unig at eu dibenion eu hunain wrth weithio tuag at gymhwyster City & Guilds

Mae'r *Amodau Copïo Safonol* ar wefan City & Guilds hefyd mewn grym.

Noder: Nid yw'r Safonau Galwedigaethol Cenedlaethol yn hawlfraint © the City & Guilds of London Institute. Gwiriwch yr amodau ar gyfer eu copïo gyda'r Cyngor Sgiliau Sector perthnasol.

Cyhoeddiadau

Mae cyhoeddiadau City & Guilds ar gael ar wefan City & Guilds neu gan ein hadran Gwerthiant Cyhoeddiadau yn y cyfeiriad isod neu drwy ffonio +44 (0)20 7294 2850 neu ffacsio +44 (0)20 7294 3387.

Gwnaed pob ymdrech i sicrhau bod yr wybodaeth sydd yn y cyhoeddiad hwn yn wir ac yn gywir ar adeg mynd i'r wasg. Fodd bynnag, mae cynnyrch a gwasanaethau City & Guilds yn destun datblygiad a gwelliant parhaus a chedwir hawl i newid cynhyrchion a gwasanaethau o bryd i'w gilydd. Ni all City & Guilds dderbyn atebolrwydd am golled neu ddifrod sy'n deillio o ddefnyddio gwybodaeth yn y cyhoeddiad hwn.

City & Guilds

1 Giltspur Street

Llundain EC1A 9DD

Ffôn +44 (0)20 7294 2800

Ffacs +44 (0)20 7294 2400

www.cityandguilds.com

enquiry@cityandguilds.com

Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)



Pecyn asesu

www.cityandguilds.com
Mai 2010
Fersiwn 2.0

Mae'r dudalen hon yn wag yn fwriadol

Cynnwys

1	Arweiniad i aseswyr	4
2	Cyflwyniad i ymgeiswyr	9
3	Aseiniad 201 Sgiliau Barista	10

1 Arweiniad i aseswyr

Gofynion sicrhau ansawdd mewnol

Rhaid bod gan ganolfannau cymeradwy systemau sicrhau ansawdd effeithiol i sicrhau'r ddarpariaeth a'r asesiad optimwm o gymwysterau.

Mae sicrhau ansawdd yn cynnwys cymeradwyaeth gychwynnol i ganolfannau, cymeradwyo cymwysterau a gweithdrefnau mewnol y ganolfan ei hun ar gyfer monitro ansawdd. Mae canolfannau'n gyfrifol am sicrhau ansawdd mewnol, ac mae City & Guilds yn gyfrifol am sicrhau ansawdd allanol.

Darperir manylion llawn a chanllawiau ar y gofynion a'r gweithdrefnau sicrhau ansawdd mewnol ac allanol yn *Darparu Cymwysterau City & Guilds* ac ym mhecyn y Ganolfan. Mae'r ddogfen hon hefyd yn esbonio tasgau, gweithgareddau a chyfrifoldebau staff sicrhau ansawdd.

Gwybodaeth gyffredinol am aseiniadau

Caiff yr aseiniadau eu gosod gan City & Guilds a chânt eu gweinyddu gan y ganolfan pan fydd yr ymgeisydd yn barod. Yna cânt eu marcio'n fewnol, gan y ganolfan, gan ddefnyddio'r wybodaeth a ddarparwyd a chofnodir y canlyniadau ar y dogfennau a ddarparwyd gan City & Guilds.

Mae'r aseiniad yn destun gwirio mewnol ac allanol, ac mae'n cynnwys tasgau sy'n gofyn i'r ymgeisydd arddangos ei

- wybodaeth o'r pwnc.
- y sgiliau galwedigaethol / ymarferol sydd wedi'u caffael.

Er mwyn cyflawni'r uned, mae angen i ymgeiswyr gyflawni'r holl dasgau. Caiff tasgau eu graddio, a chaiff y graddau hyn eu cydgasglu i ddarparu gradd gyffredinol ar gyfer yr aseiniad.

Os ystyrir bod y tasgau'n atal mynediad yn annheg oherwydd y math o dystiolaeth y gofynnwyd amdani, dylid gofyn am gyngor gan y Gwiriwr Allanol ar addasu'r aseiniad. Sylwer, fodd bynnag, bod angen cytuno ar unrhyw newidiadau i'r aseiniad gyda'r Gwiriwr Allanol.

Paratoi ymgeiswyr

Dylai tiwtoriaid addysgu yn ôl canlyniadau dysgu'r uned ac nid yr asesiadau. Ni ddylid cofrestru ymgeiswyr ar gyfer asesiad cyn eu bod yn barod.

Cyflwyno'r aseiniadau i ymgeiswyr

Dylai'r asesydd gyflwyno'r aseiniad i ymgeiswyr, gan sicrhau bod yr ymgeiswyr yn deall y tasgau. Mae'n bwysig nad yw ymgeiswyr dan anfantais os oes ganddynt sgiliau llythrennedd gwael, gan nad yw'r rhain yn cael eu profi yma. Mae angen i ymgeiswyr wybod yr hyn a ddisgwylir ganddynt i gael pob gradd.

Bydd yn fuddiol mynd â'r ymgeiswyr drwy'r hyn sy'n ofynnol ym mhob aseiniad, a'r ffordd y caiff pob tasg eu graddio. Mae'r meini prawf graddio yn amlinellu'r perfformiad sy'n ofynnol ar gyfer llwyddo, teilyngdod a rhagoriaeth. Dylai canolfannau rannu a thrafod y rhain gydag

ymgeiswyr fel eu bod yn deall yr hyn y mae'n rhaid iddynt ei wneud i lwyddo neu i gael gradd uwch.

Amodau asesu

Mae'r gofyniad i ddilyn arferion gweithio diogel yn rhan annatod o holl gymwysterau ac asesiadau City & Guilds, a chyfrifoldeb canolfannau yw sicrhau bod yr holl ofynion iechyd a diogelwch perthnasol ar waith cyn i ymgeiswyr ddechrau asesiadau ymarferol.

Yn ystod tasgau sgiliau galwedigaethol ymarferol, rhaid cadw at bwysigrwydd arferion gweithio diogel, gofynion y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith a'r codau ymarfer sy'n gysylltiedig â'r diwydiant bob amser.

Os bydd ymgeisydd yn methu â dilyn arferion a gweithdrefnau iechyd a diogelwch cywir yn ystod asesiad, rhaid atal yr asesiad a rhoi gwybod i'r ymgeisydd am y rhesymau. Gall ymgeiswyr ailsefyll yr asesiad yn ddiweddarach, yn ôl dewis y ganolfan. Mewn achosion o amheuaeth, dylid ceisio arweiniad gan y Gwiriwr Allanol.

Cefnogaeth i ymgeiswyr trwy gydol yr asesu

Ni ddylai ymgeiswyr dderbyn unrhyw gymorth wrth ymgymryd â'r asesiad ymarferol. Ni chaniateir i ymgeiswyr ddefnyddio'r rhestr wirio i weithio ohoni wrth gwblhau'r tasgau ymarferol, ond gallant ymgyfarwyddo â hi cyn yr arsylwadau.

Sefydlu'r malwr

Dylai'r elfen sefydlu malwr, yn y dasg arsylwi ymarferol, fod y gweithgaredd cyntaf y mae'r ymgeisydd yn ei wneud. Oherwydd bod cynhyrchu'r diodydd sy'n seiliedig ar espresso yn dibynnu ar fod y gosodiad malu yn cael ei gynnal yn gywir, dylai aseswyr wirio gosodiad malwr ymgeiswyr cyn caniatáu i weddill yr arsylwi ymarferol ddigwydd.

Os yw ymgeiswyr yn methu elfen gosodiad malwr y dasg, ni ddylid caniatáu iddynt barhau â'r dasg arsylwi ymarferol, a dylent dderbyn methiant. Ni ddylai ymgeiswyr ailsefyll yr arsylwi ymarferol nes eu bod wedi cael digon o hyfforddiant a chyfarwyddyd wrth berfformio elfen sefydlu malwr y dasg.

Amseru

Caiff yr asesiad ymarferol ei amseru. Mae hyn yn adlewyrchu'r gofyniad i faristas gynhyrchu diodydd mewn modd amserol. Dylai tiwtoriaid / aseswyr ddarllen yn ofalus y canllawiau ar amseru ar dudalen 18 y pecyn asesu hwn.

Trefnu cynhyrchu diodydd

Disgwylir i ymgeiswyr gynhyrchu'r diodydd mewn trefn a fydd yn rhoi'r cyflymder mwyaf o ran gwasanaeth ac ansawdd.

Profion gwybodaeth

Gweler yr arweiniad ar dudalen 15.

Graddio ac adborth ar gyfer tasgau

Rhaid i aseswyr ddefnyddio'r meini prawf graddio a ddarperir ar gyfer pob tasg i ddyfarnu marciau neu raddau, fel y bo'n briodol.

Dylai aseswyr gyfeirio at ganlyniadau ac ystodau'r uned a amlinellir yn y llawlyfr cymwysterau fel arweiniad ar y dyfnder a'r ehangder a ddisgwylir wrth lwyddo a gellir dod o hyd i gyfeiriadau uned penodol ar gyfer pob tasg yn y tabl cyfansoddi aseiniadau.

Dylai ymgeiswyr nad yw eu perfformiad yn bodloni'r meini prawf ar gyfer gradd lwyddo gael gradd methu.

Rhaid i aseswyr gwblhau taflen farcio ar gyfer pob ymgeisydd. Darperir enghreifftiau o feini prawf graddio a thaflen farcio wedi'i chwblhau sy'n dangos cyfrifo gradd gyffredinol ar ddiwedd yr adran hon (gweler tudalen 7).

I gyfrifo gradd gyffredinol aseiniad, rhaid i'r asesydd ddefnyddio'r daflen marciau aseiniad a ddarperir. Rhaid i aseswyr sicrhau bod ymgeiswyr yn deall pam y rhoddwyd gradd benodol ar gyfer yr aseiniad. Am y rheswm hwn mae City & Guilds yn ei gwneud yn ofynnol i daflen adborth gael ei chwblhau ar gyfer pob ymgeisydd, a llofnod yr asesydd a'r ymgeisydd ar y ddalen marciau aseiniad derfynol.

Er y gellir rhoi rhywfaint o adborth ar lafar, dylai aseswyr hefyd lenwi'r daflen adborth ar gyfer pob ymgeisydd, gan ddangos y wybodaeth allweddol a roddir i'r ymgeisydd. Bydd hyn yn gallu bod yn gynllun gweithredu ar gyfer ymgeiswyr sy'n aflwyddiannus mewn aseiniad ac sydd angen gwneud gwaith pellach cyn cymryd yr aseiniad eto.

Gwirio aseiniadau

Mae defnyddio'r ddogfennaeth a ddarperir yn caniatáu i Wirwyr Allanol wirio'n hawdd bod tystiolaeth ar gyfer aseiniad wedi'i chwblhau a gallant sicrhau bod y dyrannu marciau wedi bod yn deg a thu hwnt i anghydfod.

Os caiff gwaith ymgeisydd ei ddewis i'w wirio, rhaid i'r ffurflenni hyn fod ar gael i'r Gwiriwr Allanol penodedig a fydd yn sicrhau bod

- y cydlynedd sicrhau ansawdd yn ymgymryd â'i g/chyfrifoldebau
- y cydlynedd sicrhau ansawdd yn cael adborth buan, cywir a chadarnhaol ar weithrediadau'r ganolfan
- adroddiad yn cael ei ysgrifennu ar weithgareddau'r ganolfan i City & Guilds.

Ymgeisio am asesiad ac ardystio

Dylai ymgeiswyr fod wedi'u cofrestru drwy'r Walled Garden neu drwy ddefnyddio Ffurflen S.

Dylid cyflwyno canlyniadau'r aseiniad ar ffurf graddau drwy'r Walled Garden neu drwy ddefnyddio Ffurflen S. Caiff rhif pob uned i nodi a'i ddilyn gan P (Llwyddo), M (Teilyngdod) neu D (Rhagoriaeth) i nodi'r radd a enillodd yr ymgeisydd.

Cadw tystiolaeth

Er mwyn cefnogi ymgeiswyr yn llawn, mae'n ofynnol i ganolfannau gadw copïau o gofnodion asesu ymgeiswyr am dair blynedd ar ôl ardystio. Gall hyn fod ar fformat electronig.

Enw'r Ymgeisydd

A . Ymgeisydd

Rhif yr ymgeisydd

ABC1234

Enw'r ganolfan

Canolfan Hyfforddi

Rhif y ganolfan

Tasg	Tystiolaeth	Gradd y dasg	Marciau cyffredinol	Llwyddo = 3 marc Teilyngdod = 6 marc Rhagoriaeth = 9 marc
A	Tasg arsylwi ymarferol	☐ Llwyddo (60 – 74) ☒ Teilyngdod (75 – 89) ☐ Rhagoriaeth (90 – 100)	6	
Tasg	Tystiolaeth	Gradd y dasg	Marciau cyffredinol	Llwyddo = 1 marc Teilyngdod = 2 marc Rhagoriaeth = 3 marc
B	Cwestiynau prawf gwybodaeth	☐ Llwyddo [12 - 14] ☐ Teilyngdod (15 – 17) ☐ Rhagoriaeth (18 – 20)	1	
Siart trosi		Cyfanswm marciau'r ddwy dasg Rhannu â = Cyfartaledd marc tasgau Gradd gyffredinol (gweler y siart trosi)	7	
Cyfartaledd	Gradd		÷ 4	
1 – 1.5	Llwyddo			
1.6 – 2.5	Teilyngdod		1.75	
2.6 – 3	Rhagoriaeth			Teilyngdod

Rhaid pasio pob tasg i ganiatáu i radd gael ei hawlio.

Llofnod yr ymgeisydd

A. Ymgeisydd

Dyddiad

11 – 06 –

07

Llofnod y tiwtor / asesydd

Anne Asesydd

Dyddiad

11 – 06 –

07

Llofnod yr ymgeisydd	A. Ymgeisydd	Dyddiad 07	11 – 06 –
Llofnod cydlynnydd sicrhau ansawdd (lle mae'n berthnasol)	Ivy Safonwr	Dyddiad 07	15 – 06 –
Llofnod y gwiriwr allanol (lle mae'n berthnasol)		Dyddiad	

2 Cyflwyniad i ymgeiswyr

Bydd yr aseiniadau yn gofyn i chi gyflawni tasgau sy'n ymwneud â'r cymhwyster rydych wedi bod yn astudio ar ei gyfer. Bydd y rhain yn cynnwys

- defnyddio eich gwybodaeth o'r pwnc
- defnyddio'r sgiliau galwedigaethol rydych chi wedi'u caffael.

Prawf yw'r aseiniad, a dyma'ch cyfle i ddangos eich dealltwriaeth o'r maes pwnc hwn a chael cymhwyster, ond mae yno hefyd i gefnogi eich dysgu.

Cynllunio

Mae hi bob amser yn syniad da darllen trwy'r aseiniad cyfan cyn i chi ddechrau.

Mae tasgau'n cael eu graddio a gallwch gael eich gwobrwyo â gradd llwyddo, teilyngdod neu ragoriaeth, yn dibynnu ar ba mor dda rydych chi'n ei wneud. I gwblhau'r aseiniad, mae angen i chi gyflawni o leiaf lwyddo yn yr holl dasgau. Bydd eich tiwtor/asesydd yn esbonio beth sydd angen i chi ei wneud i gael pob gradd.

Amseru

Bydd eich tiwtor/asesydd yn dweud wrthyhch beth yw'r amserlen ar gyfer cwblhau pob tasg.

Tasgau ymarferol

Bydd rhan o'ch asesiad ar gyfer y cymhwyster hwn drwy dasgau ymarferol. Bydd eich tiwtor/asesydd yn egluro hyn i chi cyn dyddiad y dasg fel y cewch gyfle i baratoi.

Bydd angen i chi sicrhau eich bod yn deall yr holl reolau a'r ddeddfwriaeth lechyd a Diogelwch berthnasol cyn i chi ymgymryd â'ch tasg ymarferol.

Os gwelir eich bod yn gweithio mewn ffordd anniogel ar unrhyw adeg, bydd eich tiwtor/asesydd yn atal y dasg ar unwaith ac yn egluro pam nad ydych wedi pasio.

Profion gwybodaeth

Bydd rhan o'ch asesiad ar gyfer y cymhwyster hwn drwy brawf gwybodaeth, sy'n cynnwys 20 cwestiwn ateb byr gwerth 1 marc yr un.

3 Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Cynnwys yr aseiniad

Dyma grynodeb o'r dystiolaeth ofynnol am yr uned hon.

Canlyniad Bydd y dysgwr yn	Cwmpas y dasg	Tystiolaeth ofynnol
1 gallu dangos gwybodaeth am y cynnyrch	Tasg PS 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Taflen arsylwi a graddio
2 gallu glanhau a gwirio offer		
3 gallu dangos technegau adeiladu diodydd	Tasg B UPK 1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7, 3.1, 3.5, 4.6, 4.8	Un papur prawf gwybodaeth
4 gallu gweini cwsmeriaid		

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Taflen marciau aseiniad



Enw'r Ymgeisydd

Rhif yr ymgeisydd

Enw'r ganolfan

Rhif y ganolfan

Tasg	Tystiolaeth	Gradd y dasg	Marciau cyffredinol	Llwyddo = 3 marc Teilyngdod = 6 marc Rhagoriaeth = 9 marc
A	Tasg arsylwi ymarferol	☐ Llwyddo (60 – 74) ☐ Teilyngdod (75 – 89) ☐ Rhagoriaeth (90 – 100)		
Tasg	Tystiolaeth	Gradd y dasg	Marciau cyffredinol	Llwyddo = 1 marc Teilyngdod = 2 marc Rhagoriaeth = 3 marc
B	Cwestiynau prawf gwybodaeth	☐ Llwyddo [12 - 14] ☐ Teilyngdod (15 – 17) ☐ Rhagoriaeth (18 – 20)		
Siart trosi		Cyfanswm marciau'r ddwy dasg Rhannu â = Cyfartaledd marc tasgau Gradd gyffredinol (gweler y siart trosi)		
Cyfartaledd	Gradd			
1 – 1.5	Llwyddo			÷ 4
1.6 – 2.5	Teilyngdod			
2.6 – 3	Rhagoriaeth			

Rhaid pasio pob tasg i ganiatáu i radd gael ei hawlio.

Llofnod yr Ymgeisydd

Dyddiad

Llofnod y tiwtor / asesydd

Dyddiad

Llofnod cydlynnydd sicrhau ansawdd (lle mae'n berthnasol)

Dyddiad

Llofnod y gwiriwr allanol (lle mae'n berthnasol)

Dyddiad

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Tasgau



Tasg A

Bydd gofyn i chi gynhyrchu'r diodydd canlynol fel petaech chi'n eu gweini mewn caffi go iawn:

- 1 espresso
- 1 cappuccino
- 1 café latte
- 1 coffi hidlydd (filter)
- 1 te (unrhyw fath)
- 1 siocled poeth (powdr)
- 1 smwddi (ar sail banana)

Bydd gennych hyd 16 munud i gwblhau y cyfan o'r saith diod. Sylwch fod sefydlu a graddnodi, gan gynnwys dechrau bragu coffi hidlydd, yn digwydd cyn y rhan o'r asesiad sy'n cael ei hamseru.

Gall y diodydd gael eu cynhyrchu mewn unrhyw drefn y credwch chi ei bod yn briodol

Tasg B

Bydd gofyn i chi gwblhau prawf gwybodaeth, yn gynnwys 20 cwestiwn ysgrifenedig byr, yn werth 1 marc yr un.

Arsylwi		Gofynion	Wedi cyflawni (✓)	Marciau	Sylwadau'r tiwtor
1. Sefydlu a graddnodi (gweler Arweiniad i aseswyr ar dudalen 14 cyn cychwyn unrhyw asesiad)					
Sefydlu'r malwr (elfen hanfodol)		Wedi graddnodi malwr gan ddefnyddio clorian ddigidol i gynhyrchu siot 20 - 30 eiliad o ddolen ddwbl		7	
Sefydlu bragwr hidlydd		Wedi dewis y swm cywir o goffi mâl yn ôl canllawiau'r gwneuthurwr		1	
		Wedi gosod papur hidlo yn y bragwr yn gywir		1	
		Wedi ychwanegu'r swm cywir o ddŵr		1	
Sefydlu cynhwysion		Coffi, te, ffrwythau siocled a chynhwysion angenrheidiol eraill wrth law		2	
Cyfanswm marciau (rhaid ennill 7 marc yn yr adran hon i lwyddo yn yr asesiad cyffredinol)			/ 12		
2. Cynhyrchu diod (gweler Arweiniad i aseswyr ar dudalen 14 cyn cychwyn unrhyw asesiad)					
Espresso	Defnyddio peiriant	Dosau, tampiau, sychwyr, mewnosodwyr a siots yn gywir		2	
	Sail espresso	Amser siot rhwng 20 – 30 eiliad		2	
	Lefel lenwi gywir	30ml (+/- 5ml)		1	
	Cwpan	Wedi'i weini mewn cwpan glân, cynnes, priodol		1	
	Tymheredd	Y ddiod yn boeth (osgoi defnyddio dolen grŵp neu gwpan oer)		1	
Cappuccino	Defnyddio peiriant	Dosau, tampiau, sychwyr, mewnosodwyr a siots yn gywir		2	
	Sail espresso	Amser siot rhwng 20 – 30 eiliad		2	
	Adeiladu diod	2 siot espresso, llaeth stêm, capan ewyn llaeth (1.5 – 3cm)		3	
	Cwpan	Wedi'i weini mewn cwpan glân, cynnes, priodol		1	
	Tymheredd	Llaeth poeth, heb losgi, (58 – 70°C)		2	
Café latte	Defnyddio peiriant	Dosau, tampiau, sychwyr, mewnosodwyr a siots yn gywir		2	
	Sail espresso	Amser siot rhwng 20 – 30 eiliad		2	
	Adeiladu diod	1 siot espresso, llaeth stêm, capan ewyn (0.5 – 1.5cm)		3	
	Cwpan	Wedi'i weini mewn cwpan glân, cynnes, priodol		1	
	Tymheredd	Llaeth poeth, heb losgi (58 – 70°C)		2	
Coffi hidlydd (filter)	Proses	Cymhareb gywir o echdynnu i gryfder (asesydd i'w brofi trwy arsylwi ar broses, a blas derbyniol y ddiod)		3	
	Adeiladu diod	Llenwi lefel coffi 1.5 – 2.5cm islaw gwefus y cwpan		1	
	Cwpan	Wedi'i weini mewn cwpan glân, cynnes, priodol		1	
Te	Proses	Dŵr poeth wedi'i ychwanegu i'r math cywir o de		1	
	Adeiladu diod	Llenwi lefel dŵr i 1.5-2.5cm islaw gwefus cwpan / tebot, yn ôl y cais		1	

Arsylwi		Gofynion	Wedi cyflawni (✓)	Marciau	Sylwadau'r tiwtor
	Cwpan	cwpan a ategolion cywir wedi'u ddefnyddio (cwpan yn lân a chynnes)		1	
Siocled poeth	Proses	Siocled poeth wedi gynhyrchu yn ôl y dull priodol		2	
	Tymheredd	Diod yn boeth, nid yn llugoer		1	
	Cwpan	Wedi'i weini mewn cwpan glân, cynnes, priodol		1	
Smwddi	Defnyddio peiriant	Sail jwg a llafnau wedi'u cydosod yn gywir, jwg wedi'i roi'n iawn ar y sail		1	
		Wedi'i flendio i wead cywir, rhagofalon diogelwch wedi'i dilyn		2	
	Proses	Diod wedi'i gwneud yn ôl rysâit cywir		2	
	Cwpan	Cwpan /gwydryn cywir ac ategolion wedi'u ddefnyddio (cwpan yn lân)		1	
Cyfanswm marciau (rhaid cyflawni 35 marc yn yr adran hon i lwyddo yn yr asesiad yn gyffredinol – yn ogystal, rhaid rhoi cynnig ar bob diod)			/ 45		
3. Cyflymder y gwasanaeth (gweler Canllawiau'r Asesydd ar dudalen 14 cyn dechrau unrhyw asesiad)		Cyfanswm amser: _____munud_____eiliad	Marciau		
		Pob un o'r 7 diod wedi'u cynhyrchu o fewn 8 munud	15		
		Pob un o'r 7 diod wedi'u cynhyrchu o fewn 12 munud	10		
		Pob un o'r 7 diod wedi'u cynhyrchu o fewn 16 munud	5		
Bydd ymgeiswyr sy'n methu â chwblhau'r holl ddiodydd o fewn 16 munud yn METHU'r asesiad yn gyffredinol			/ 15		
4. Gwasanaeth cwsmeriaid ac ymarfer gwaith (gweler Canllawiau Aseswr ar dudalen 14 cyn dechrau unrhyw asesiad)					
Delwedd bersonol a chyfathrebu (gall ymgeiswyr naill ennill Llwyddo, Teilyngdod neu Rhagoriaeth; ar gyfer teilyngdod mae'n rhaid bod ymgeiswyr hefyd wedi cyflawni popeth sy'n ofynnol ar lefel Llwyddo; ar gyfer Rhagoriaeth mae'n rhaid bod ymgeiswyr hefyd wedi cyflawni popeth sy'n ofynnol ar lefel Llwyddo a Theilyngdod;	Llwyddo: ymddangosiad nodweddiadol, gwallt hir wedi'i glymu'n ôl, dim gemwaith ar ddwylo, ewinedd glân, briwiau wedi'u gorchuddio gan blasterau sy'n ddiogel o ran bwyd yn ôl yr angen			6	
	Teilyngdod: Yn ogystal , tystiolaeth o iaith gadarnhaol y corff, gwneud cyswllt llygad, defnyddio lleferydd clir			6	
	Rhagoriaeth: Yn ogystal , cynnal ymwybyddiaeth cwsmeriaid yn ystod y gwasanaeth, lleferydd clir gyda naws briodol			6	
Arfer gweithio	Ardal waith wedi'i osod yn effeithlon ac yn lân			2	
	Wedi gweithio'n hylan ac yn rhesymegol			5	
	Gadael yr ardal waith yn lân a thaclus ac yn barod i'r gwasanaeth nesaf			3	
Cyfanswm marciau (rhaid ennill 14 marc yn yr adran hon i lwyddo yn yr asesiad cyffredinol)			/ 28		
Cyfanswm marc yr asesiad			/ 100		

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Tasg A arweiniad i aseswyr

1. Sefydlu a graddnodi

Mae nifer y marciau ar gyfer pob maen prawf asesu yn rhoi arwydd o'i berthnasedd/pwysoli. Nid yw'r marciau yn ystod farciau, a dylid dyfarnu swm llawn o farciau neu sero i ymgeiswyr, h.y. ar gyfer sefydlu malwr gall ymgeiswyr naill ai sgorio 7 neu 0 ac nid marc rhyngddynt.

Ni ddylid caniatáu i ymgeiswyr sy'n methu sefydlu'r malwr barhau â'r dasg a dylent dderbyn methiant.

Rhaid i ymgeiswyr ennill o leiaf **saith** marc yn yr adran hon er mwyn llwyddo neu'n well ar y dasg gyffredinol.

2. Cynhyrchu diod

Mae nifer y marciau ar gyfer pob maen prawf asesu yn rhoi arwydd o'i berthnasedd/pwysoli. Nid yw'r marciau yn ystod farciau, a dylid dyfarnu i ymgeiswyr y swm llawn o farciau neu sero, h.y. ar gyfer 'sail espresso' gall ymgeiswyr sgorio naill ai 2 neu 0, ac nid marc rhyngddynt.

Rhaid i ymgeiswyr ennill o leiaf **dri deg pum** marc yn yr adran hon er mwyn llwyddo neu'n well ar y dasg gyffredinol. Yn ogystal, mae'n **rhaid** rhoi cynnig ar bob diod.

3. Cyflymder gwasanaeth

Mae elfen cynhyrchu diodydd y dasg ymarferol hon wedi'i hamseru. Dylai aseswyr ddechrau amseru'r ymgeisydd, gan ddefnyddio oriawr amseru, ar yr adeg y rhoddir y gorchymyn diodydd i'r ymgeisydd. Dylid cofnodi'r amser y mae'n ei gymryd i'r ymgeisydd gwblhau pob un o'r 7 diod ar y daflen arsylwi ymarferol, a dyfarnu marciau yn gyfatebol. Gellir asesu diodydd wrth iddynt gael eu gweini.

Rhaid i ymgeiswyr gyflawni o leiaf **pum** marc ar yr adran hon er mwyn llwyddo neu'n well ar y dasg gyffredinol.

Disgwylir i ymgeiswyr gynhyrchu'r diodydd mewn trefn a fydd yn rhoi cyflymder mwyaf o ran gwasanaeth ac ansawdd. Bydd ymgeiswyr sy'n methu â chwblhau pob un o'r 7 diod o fewn yr uchafswm amser o 16 munud yn methu'r asesiad yn gyffredinol.

4. Gwasanaeth cwsmeriaid ac ymarfer gwaith

Mae nifer y marciau ar gyfer pob maen prawf asesu yn rhoi arwydd o'i berthnasedd/pwysoli. Nid yw'r marciau yn ystod farciau, a dylid dyfarnu swm llawn o farciau neu sero i ymgeiswyr.

Ar gyfer Delwedd a Chyfathrebu Personol, gall ymgeiswyr sgorio hyd at 18 marc, yn dibynnu ar eu perfformiad. Er mwyn cyflawni Teilyngdod, rhaid i ymgeiswyr yn ogystal gyflawni popeth sy'n ofynnol ar lefel Llwyddo. Er mwyn cyflawni Rhagoriaeth, rhaid i ymgeiswyr hefyd gyflawni popeth sy'n ofynnol ar lefel Teilyngdod a Llwyddo.

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Tasg B arweiniad i aseswyr

Mae'r profion gwybodaeth wedi'u cynllunio i gwmpasu gwybodaeth sylfaenol cymhwyster Sgiliau Baristas, ac maent yn rhan hanfodol o asesu'r cymhwyster. Disgresiwn y ganolfan yw hi o ran pryd y bydd ymgeiswyr yn sefyll y profion gwybodaeth.

Mae pob prawf yn cynnwys 20 cwestiwn ateb byr. Fe'u cynhyrchwyd fel 4 prawf 20 cwestiwn ar wahân (A, B, C a D) er mwyn darparu cymaint o hyblygrwydd â phosibl i diwtoriaid ac aseswyr. Er enghraifft, gellid defnyddio A fel sampl neu bapur ymarfer, gyda B yn cael ei ddefnyddio fel yr asesiad crynodedol ffurfiol, ac C a D wedi'u cadw i'w ail-gymryd yn ôl yr angen. Neu gellid defnyddio profion ar wahân gyda grwpiau gwahanol o ymgeiswyr yn cymryd yr asesiad ar wahanol adegau, er mwyn atal ymgeiswyr rhag cyfleu unrhyw wybodaeth flaenorol o'r cwestiynau.

Gall aseswr gyflwyno'r cwestiynau ar lafar, neu fel prawf ysgrifenedig mewn sefyllfa ystafell ddosbarth. Ym mhob achos, dylid goruchwyllo ymgeiswyr i sicrhau mai eu hatebion eu hunain yn llwyr yw'r atebion y maent yn eu rhoi. Gall goruchwyliaeth gael ei gwneud gan asesydd neu diwtor, neu unrhyw aelod o staff cymeradwy arall y ganolfan.

Nid oes terfyn amser ar gyfer y profion. Mae'r cwestiynau yn y profion yn werth 1 marc yr un. Dylai ymgeiswyr roi eu henw ar y papur cwestiynau, os ydynt yn sefyll y papur fel prawf ysgrifenedig. Dylai tiwtoriaid / aseswyr farcio'r papur cwestiynau a chofnodi'r marciau ar y papur a'r cynllun marcio. Ni ellir dyfarnu hanner marciau.

Sylwch fod atebion enghreifftiol (sydd i'w gweld mewn dogfen warchodedig ar wahân, a elwir yn 'Pecyn Ateb') yn ganllaw i atebion derbyniol a gall aseswyr ddyfarnu marc am ateb y maent yn ei ystyried yn foddhaol.

Dylai'r holl bapurau cwestiynau a gwblhawyd gael eu storio'n ddiogel gan y Ganolfan Wirio gan City & Guilds, ac ni ddylid caniatáu i ymgeiswyr fynd â phapurau cwestiynau i ffwrdd gyda nhw.

Mae'r dudalen hon yn wag yn fwriadol

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Prawf gwybodaeth A

Enw'r ymgeisydd: _____

Dyddiad: _____

- 1 Disgrifiwch yn fyr sut mae'r amodau tyfu ar gyfer ffa Arabica a ffa robusta yn wahanol. (1 marc)

- 2 Pam mae ffa coffi'n cael eu rhostio? (1 marc)

- 3 Sut mae rhost tywyll nodweddiadol yn wahanol i rost golau nodweddiadol o ran blas? (1 marc)

- 4 Pam mae gan goffi hyd oes silff cyfyngedig? (1 marc)

- 5 Mae pob te'n dod o blanhigyn arbennig - beth yw ei enw Lladin? (1 marc)

- 6 Rhowch **un** o'r pedwar prif fath o de. (1 marc)

- 7 Enwch **un** wlad lle caiff ffa coco eu tyfu. (1 marc)
- 8 Disgrifiwch yn gryno beth yw smwddi. (1 marc)
- 9 Nodwch wriad y gellid ei wneud ar y peiriant espresso os nad yw llaeth yn ewynnu'n iawn. (1 marc)
- 10 Nodwch wriad y gellid ei wneud os oes calch o amgylch ffroenell tap y bwyler. (1 marc)
- 11 Pam dylai pob gollyngiad gael ei lanhau ar unwaith? (1 marc)
- 12 Pa mor hir y dylai hi gymryd i echdynnu siot espresso? (1 marc)
- 13 Rhowch **un** risg sy'n digwydd trwy drochi ffyn stêm. (1 marc)
- 14 Sut byddai amser siot peiriant espresso yn cael ei gynyddu o 15 i 25 eiliad? (1 marc)

- 15 Rhowch **un** rheswm pam mae hi'n bwysig dilyn canllawiau'r cyflenwr ar y gymhareb powdr siocled i laeth. (1 marc)
- 16 Rhowch un gwriad y dylid ei wneud os nad oes crema neu os oes crema isel yn cael ei weld ar espresso. (1 marc)
- 17 Rhowch **un** rheswm pam efallai na fydd llaeth yn ewynnu'n iawn ar beiriant sy'n gweithredu'n gywir. (1 marc)
- 18 I fragu te, dylai'r tymheredd **lleiaf** fod yn (1 marc)
a) 78.5°C
b) 88.5°C
c) 98.5°C
ch) 108.5°C.
- Ateb_____.
- 19 Nodwch **un** canlyniad posibl o fethu â thrin cwyn cwsmer yn effeithiol. (1 marc)
- 20 Beth yw'r peth **cyntaf** y dylid ei wneud wrth brosesu trafodion? (1 marc)

Cyfanswm sgôr

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Prawf gwybodaeth B

Enw'r ymgeisydd:

Dyddiad:

- 1 Beth yw'r prif wahaniaeth rhwng planhigion coffi robusta ac Arabica sy'n caniatáu i robusta dyfu'n llwyddiannus ar uchderau is? (1 marc)
- 2 Pam mae coffi espresso yn defnyddio mâl mwy mân na choffi cafetiere? (1 marc)
- 3 Rhowch un ffordd y mae'r blas nodweddiadol blend Arabica 100% yn wahanol i flend robusta 100%. (1 marc)
- 4 Beth yw effaith aer yn mynd i mewn i becyn ffa coffi wedi'i bacio â gwactod ar ôl iddo gael ei agor? (1 marc)
- 5 Rhowch **un** ffactor tyfu allweddol a all effeithio ar flas / amrywiaeth y te. (1 marc)
- 6 Mae llawer o de arbenigol yn cael eu henwi ar ôl y rhanbarth lle maent yn cael eu tyfu. Enwch **un** o'r tri mwyaf. (1 marc)

- 7 Beth sy'n digwydd i ffa coco ar ôl iddynt gael eu casglu? (1 marc)
- 8 Beth yw'r **prif** ddarn o offer sydd ei angen i wneud smwddi? (1 marc)
- 9 Beth yw'r rheswm **tebygol** am fod y badell hidlo yn gorlifo? (1 marc)
- 10 Os nad yw'r peiriant siocled yn ewynnu'n iawn, beth ddylid ei wirio ar yr offer? (1 marc)
- 11 Pam mae plaster glas yn cael ei defnyddio os yw rhywun yn cael briw wrth weithio yn y diwydiant bwyd a diod? (1 marc)
- 12 Beth yw'r amser **mwya**f ar gyfer cadw coffi hidlydd brâg ar blât poeth? (1 marc)
- 13 Pam y dylid glanhau cyfarpar cymysgedd peiriant siocled bob dydd? (1 marc)

- 14 Rhowch **un** rheswm pam mae hi'n bwysig dilyn cymhareb coffi i ddŵr a argymhellir gan y cyflenwr. (1 marc)
- 15 Disgrifiwch yn gryno y dilyniant cywir ar gyfer llenwi peiriant sudd powlen weledol wrth wneud sudd o grynodiad. (1 marc)
- 16 I ba faint o ddŵr, mewn mililitrau (mls), dylai'r botwm espresso sengl gael ei raddnodi ar beiriant espresso sy'n gweithredu'n gywir? (1 marc)
- 17 Sut dylai'r haen ewyn ar cappuccino fod yn wahanol i café latte? (1 marc)
- 18 Disgrifiwch yn gryno olwg te du wedi'i wneud â dŵr ar 75 °C. (1 marc)
- 19 Disgrifiwch yn gryno sut i ddangos gwrandio effeithiol. (1 marc)

20 Beth yw'r peth **cyntaf** y dylid ei wneud wrth brosesu trafodion?

(1 marc)

Cyfanswm sgôr

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Prawf gwybodaeth C

Enw'r ymgeisydd: _____

Dyddiad: _____

- 1 Pam byddai casglu â dwylo fel arfer yn cynhyrchu ffa coffi o ansawdd gwell? (1 marc)

- 2 Nodwch **un** budd o bacio coffi ffres mewn bag ffoil gyda falf unffordd. (1 marc)

- 3 Disgrifiwch yn gryno sut mae ffa gwyrdd Arabica a robusta'n wahanol o ran golwg. (1 marc)

- 4 Beth gellir ei wneud i leihau effaith mynd yn hen oherwydd bod y coffi'n agored i aer? (1 marc)

- 5 Beth yw'r prif wahaniaeth blas rhwng te du a the gwyrdd? (1 marc)

- 6 Beth yw'r olew blas sy'n cael ei ychwanegu at de i wneud te Earl Gray? (1 marc)

- 7 Sut dylid storio powdr siocled? (1 marc)
- 8 Beth sy'n cael ei ffitio'n gyffredinol i gymysgwyr masnachol mawr i leihau sŵn? (1 marc)
- 9 Esboniwch beth dylid ei wirio yn yr offer os yw dŵr yn dianc o amgylch dolen y grŵp wrth fragu espresso. (1 marc)
- 10 Wrth wneud smwddi, os nad yw llafnau'r jwg yn troelli, beth dylid ei wirio? (1 marc)
- 11 Pa ragoralon y dylid eu cymryd wrth ddefnyddio blendwyr? (1 marc)
- 12 Beth yw'r tymheredd uchaf a ganiateir wrth stemio llaeth? (1 marc)
- 13 Beth yw pwrpas ôl-fflysio gyda glanedydd ar beiriant espresso? (1 marc)

- 14 Faint o goffi y dylid ei ddefnyddio mewn basged ddwbl os mai dim ond un siot sydd ei angen? (1 marc)
- 15 Pam dylid dilyn cymarebau safonol o ffrwythau a chynhwysion eraill wrth wneud smwddis? (1 marc)
- 16 Beth allai fod yn amheus os yw cwsmer yn cwyno bod espresso yn rhy oer? (1 marc)
- 17 Disgrifiwch wead delfrydol ewyn ar cappuccino neu café latte. (1 marc)
- 18 Am ba hyd y dylid cymysgu smwddi? (1 marc)
- 19 Rhoi un budd o ddatrys cwyn cwsmer yn foddhaol. (1 marc)
- 20 Rhowch un dull talu sy'n dderbyniol yn amgylchedd y caffi. (1 marc)

Cyfanswm sgôr

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Prawf gwybodaeth D

Enw'r ymgeisydd: _____

Dyddiad: _____

- 1 Rhowch un ffordd y gallai ffermwr coffi elwa o fod yn rhan o gynllun masnachu moesegol. (1 marc)

- 2 Pam mae gwahanol ffa coffi'n cael eu cymysgu? (1 marc)

- 3 Sut byddai ffa wedi'u prosesu'n wlyb fel arfer yn wahanol i ffa wedi'u prosesu'n sych? (1 marc)

- 4 Sut y dylid storio coffi? (1 marc)

- 5 Sut y dylid storio te? (1 marc)

- 6 Yn aml, cyfeirir at de llysieuol fel 'trwythiadau'. Pa ganran o gynhwysyn te mae trwythiadau llysieuol yn ei chynnwys? (1 marc)

- 7 Disgrifiwch yn fyr sut mae'r ffa coco yn dod yn wirod yn barod i'w ddefnyddio wrth wneud siocled neu bowdwr coco. (1 marc)
- 8 Nodwch un budd maethol / dietegol o ddiod smwddi. (1 marc)
- 9 Esboniwch beth dylid ei wirio os oes dŵr glân yn gollwng o dan y peiriant espresso. (1 marc)
- 10 Os yw diferion yn dod o'r peiriant sudd, beth dylid ei wirio? (1 marc)
- 11 Pa ragofalon arbennig y dylid eu cymryd gyda chynnyrch laeth a sudd? (1 marc)
- 12 Beth yw'r ystod tymheredd delfrydol ar gyfer te du? (1 marc)
- 13 Pa weithrediad glanhau y mae'n rhaid ei wneud bob dydd ar beiriant ffa-i-gwpan sy'n defnyddio laeth ffres? (1 marc)

- 14 Pa gamau y dylid eu cymryd ar ôl cwblhau brag hidlydd coffi? (1 marc)
- 15 Sut gellid defnyddio thermomedr mewn amgylchedd caffi? (1 marc)
- 16 Os yw cwsmer wedi gofyn am goffi hidlydd pan mai dim ond peiriant espresso sydd ar gael, beth dylid ei egluro i'r cwsmer? (1 marc)
- 17 Beth sy'n digwydd os yw'r llaeth yn cael ei gynhesu dros 70 °C? (1 marc)
- 18 Rhowch un ffordd o wella cyflwyniad diod siocled. (1 marc)
- 19 Beth yw'r cam cyntaf wrth ddelio â chwyn cwsmer? (1 marc)
- 20 Rhowch **un** dull talu sy'n dderbyniol yn amgylchedd y caffi. (1 marc)

Cyfanswm sgôr

Aseiniad 201 Sgiliau Barista

Taflen adborth ymgeisydd

Enw'r ymgeisydd	
-----------------	--

Sylwadau'r tiwtor/asesydd	
Llofnod yr ymgeisydd	Dyddiad
Llofnod y tiwtor/asesydd	Dyddiad

Cyhoeddwyd gan City & Guilds
1 Giltspur Street
Llundain
EC1A 9DD
T +44 (0)20 7294 2468
Ffacs +44 (0)20 7294 2400
www.cityandguilds.com

Mae City & Guilds yn elusen
gofrestredig
a sefydlwyd i hyrwyddo addysg a
hyfforddiant