

# Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol (7100-81)

Llawlyfr Cymwysterau i Ganolfannau  
QAN (601/0602/5)



---

[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)  
Chwefror 2023  
Fersiwn 1.6

## **Am City & Guilds**

City & Guilds yw prif ddarparwr cymwysterau galwedigaethol y D.U., gan gynnig mwy na 500 o ddyfarniadau mewn ystod eang o ddiwydiannau, gan fynd o lefel mynediad i lefelau uchaf cyflawniad proffesiynol. Gyda mwy nag 8500 o ganolfannau mewn 100 o wledydd, caiff City & Guilds ei gydnabod gan gyflogwyr ledled y byd am ddarparu cymwysterau sy'n cynnig prawf o'r sgiliau sydd eu hangen arnynt i gael gwaith wedi'i wneud.

## **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, NPTC City & Guilds (Cyngor Profion Hyfedredd Cenedlaethol, sy'n cynnig cymwysterau tir a gwasanaethau aelodaeth), a HAB (y Corff Dyfarnu Lletygarwch) a Chanolfan Datblygu Sgiliau City & Guilds. Mae City & Guilds hefyd yn rheoli Arholiadau'r Cyngor Peirianeg ar ran y Cyngor Peirianeg.

## **Cyfleoedd Cyfartal**

Mae City & Guilds yn cefnogi'n llwyr yr egwyddor o gyfleoedd cyfartal ac rydym yn ymrwymedig i fodloni'r egwyddor hon yn ein holl weithgareddau a'n deunydd cyhoeddus. 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 Limited ac ni ellir ei gopïo, ei atgynhyrchu na'i ddisbarthu heb ganiatâd ysgrifenedig o flaen llaw.

Fodd bynnag, caiff canolfannau cymeradwy City & Guilds ac ymgeiswyr 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 ymgeiswyr 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* (sydd i'w gweld ar wefan) City & Guilds hefyd mewn grym.

Noder: Nid yw'r Safonau Galwedigaethol Cenedlaethol yn hawlfraint © City & Guilds Limited. Gwiriwch yr amodau y gellir eu copïo gyda'r Cyngor Sgiliau Sector perthnasol.

Cyhoeddwyd gan City & Guilds Limited.

## **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)844 543 0000 neu ffacsio +44 (0)20 7294 2413.

Gwnaed pob ymdrech i sicrhau bod yr wybodaeth sydd yn y cyhoeddiad hwn yn wir ac yn gywir ar adeg cyhoeddi. Fodd bynnag, caiff cynhyrchion a gwasanaethau City & Guilds eu datblygu a'u gwella'n barhaus a chedwir yr hawl i newid cynhyrchion a gwasanaethau o bryd i'w gilydd. Ni all City & Guilds dderbyn cyfrifoldeb am golled neu niwed sy'n deillio o ddefnyddio gwybodaeth yn y cyhoeddiad hwn.

## **City & Guilds**

**1 Giltspur Street**

**Llundain EC1A 9DD**

**T +44 (0)844 543 0000**

**F +44 (0)20 7294 2413**

**[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)**

**[centresupport@cityandguilds.com](mailto:centresupport@cityandguilds.com)**

# Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol (7100-81)

## Llawlyfr Cymwysterau i Ganolfannau

<b>Fersiwn a dyddiad</b>	<b>Newid manylion</b>	<b>Adran</b>
1.1 Medi 2013	Wedi cynnwys 7100-81 ar gymeradwyo gwybodaeth awtomatig	Gofynion y Ganolfan
1.2 Hydref 2015	Wedi diweddarau'r testun ar gyfer "Graddio a marcio"	Asesu
1.3 Mehefin 2016	Wedi cynnwys Cymru ar bwys gwybodaeth am god mynediad ar gyfer canlyniadau	Asesu
1.4 Medi 2017	Wedi ychwanegu manylion TQT. Dileuwyd QCF	Cynnwys a Strwythur
1.5 Gorffennaf 2022	Wedi dileu'r ddelwedd o'r clawr	Clawr
1.6 Chwefror 2023	Uned 202 – wedi diweddarau'r ystod ar gyfer 'alergenig'	Unedau

City & Guilds  
Credwch yn eich gallu



[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)

# Cynnwys

<b>1</b>	<b>Cyflwyniad i'r cymhwyster</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Gofynion y Ganolfan</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>Cynllunio a chyflwyno cyrsiau</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Asesu</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>Unedau</b>	<b>17</b>
<b>Uned 202</b>	<b>Diogelwch bwyd mewn arlwyo</b>	<b>18</b>
<b>Uned 602</b>	<b>Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyo a lletygarwch</b>	<b>27</b>
<b>Uned 603</b>	<b>Ymwybyddiaeth o iechyd a diogelwch ar gyfer arlwyo a lletygarwch</b>	<b>34</b>
<b>Uned 604</b>	<b>Cyflwyniad i fwydydd iachach a deietau arbennig</b>	<b>41</b>
<b>Uned 605</b>	<b>Cyflwyniad i offer cegin</b>	<b>45</b>
<b>Uned 607</b>	<b>Paratoi a choginio bwyd trwy ferwi, potsio a stemio</b>	<b>50</b>
<b>Uned 608</b>	<b>Paratoi a choginio bwyd trwy stiwio a brwysio</b>	<b>57</b>
<b>Uned 609</b>	<b>Paratoi a choginio bwyd trwy bobi, rhostio a grilio</b>	<b>63</b>
<b>Uned 610</b>	<b>Paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn a ffrio bas</b>	<b>70</b>
<b>Uned 611</b>	<b>Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw</b>	<b>75</b>
<b>Uned 612</b>	<b>Paratoi bwyd oer</b>	<b>79</b>
<b>Atodiad 1</b>	<b>Perthynas i gymwysterau eraill</b>	<b>82</b>
<b>Atodiad 2</b>	<b>Ffynonellau gwybodaeth gyffredinol</b>	<b>83</b>

**Mae'r dudalen hon yn wag yn fwriadol**

# 1 Cyflwyniad i'r cymhwyster

Mae'r ddogfen hon yn cynnwys yr wybodaeth y mae ei hangen ar ganolfannau i gynnig y cymhwyster canlynol:

Teitl y cymhwyster a lefel	Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol
ODDA (GLH)	440
TQT	610
Rhif cymhwyster City & Guilds	7100-11
Rhif Achredu Cymhwyster	601/0602/5

Mae'r cymhwyster hwn, sy'n berthnasol i alwedigaethau, wedi'i lunio gan City & Guilds er mwyn:

- cwrdd ag anghenion dysgwyr sy'n gweithio neu sydd am weithio fel cogyddion proffesiynol yn y sector Lletygarwch ac arlwyo
- cefnogi cynlluniau'r Llywodraeth o ran y Fframwaith Credydau Cymwysterau (QCF). Am wybodaeth bellach ar y QCF, ewch i wefan QCSA [www.qcda.org.uk](http://www.qcda.org.uk) a [www.openquals.org.uk](http://www.openquals.org.uk)
- caniatáu i ddysgwyr ddysgu, datblygu ac ymarfer y sgiliau sydd eu hangen ar gyfer cyflogaeth a/neu ddilyniant gyrfa yn y sector Lletygarwch ac arlwyo
- cyfrannu at wybodaeth a dealltwriaeth tuag at Ddiplomau NVQ Lefel 1 perthynol mewn Lletygarwch (7131) a Diploma NVQ Lefel 2 mewn Lletygarwch (7132), tra'n cynnwys sgiliau a gwybodaeth ychwanegol sy'n mynd y tu hwnt i gwmpas y Safonau Galwedigaethol Cenedlaethol (SGC/NOS). Gweler y mapio Perthynas NVQ ym mhob uned am fanylion pellach.

Mae'r cymhwyster hwn yn gweithredu:

- fel cymhwyster ar ei ben ei hun, wedi'i achredu fel rhan o QCF ar Lefel 1
- fel achrediad gwerthfawr o sgiliau a/neu wybodaeth i ddysgwyr nad ydyn nhw'n dilyn N/SVQ a rhaglenni Prentisiaeth, heb fynnu na phrofi medr galwedigaethol.

## 1.1 Strwythur y Cymhwyster

I gael Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol, rhaid i ddysgwyr ennill cyfanswm o 61 credyd. **Mae'r holl unedau'n orfodol.**

Mae'r diagram isod yn rhestru teitl yr uned, gwerth credydau ac oriau dysgu dan arweiniad (ODDA) am bob uned.

Rhif achredu uned	Rhif uned City & Guilds	Teitl yr uned	Gwerth credydau	ODDA
H/502/0132	Uned 202	Diogelwch bwyd mewn arlwyo	1	9
T/505/2888	Uned 602	Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyo a lletygarwch	5	30
L/500/9044	Uned 603	Ymwybyddiaeth o iechyd a diogelwch ar gyfer arlwyo a lletygarwch	2	10
R/500/9045	Uned 604	Cyflwyniad i fwydydd iachach a deietau arbennig	5	10
T/601/2093	Uned 605	Cyflwyniad i offer cegin	5	31
K/601/2107	Uned 607	Paratoi a choginio bwyd trwy ferwi, potsio a stemio	10	100
M/601/2111	Uned 608	Paratoi a choginio bwyd trwy stiwio a brwysio (mudstiwio)	7	60
L/601/2150	Uned 609	Paratoi a choginio bwyd trwy bobi, rhostio a grilio	12	120
D/601/2153	Uned 610	Paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn a ffrio bas	5	30
T/601/2157	Uned 611	Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw	4	20
T/601/2160	Uned 612	Paratoi bwyd oer	5	20

## Cyfanswm Amser y Cymhwyster

Mae cyfanswm amser y cymhwyster (TQT) yw'r cyfanswm o amser, mewn oriau, sy'n debygol o gael ei wario fan ddysgwr i gwblhau'r cymhwyster. Mae'n cynnwys oriau dysgu dan arweiniad (sydd wedi eu rhestru ar wahân) ac oriau sy'n cael eu gwario wrth baratoi, astudio ac mewn asesiadau.

<b>Teitl a lefel</b>	<b>ODDA (GLH)</b>	<b>CAC (TQT)</b>
Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Broffesiynol	440	610

## 1.2 Llwybr uned

Mae Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol hefyd ar gael fel llwybr uned (7100-91). Mae'r llwybr uned yn ffordd hyblyg o gynnig cyfleoedd CPD i ddysgwyr, a hefyd mae'n galluogi dysgwyr i gael cydnabyddiaeth lle dydyn nhw ddim yn gallu cyflawni'r cymhwyster llawn.

Noder nad yw dysgwyr yn gallu cyflawni'r cymhwyster llawn trwy'r llwybr unedau oni bai eu bod yn llwyddo i basio'r ddau asesiad ymarferol synoptig yn yr amgylchedd gwaith realistig. Rhaid i Ganolfannau fod yn ymwybodol y bydd cyflawni'r cymhwyster llawn trwy'r llwybr uned yn golygu pris cyffredinol uwch na'r llwybr cymhwyster (7100-11).

Am gyngor ar gyllido uned cysylltwch â'ch Asiantaeth Gyllido leol.

## 1.2 Cyfleoedd am ddilyniant

Ar ôl cwblhau'r cymhwyster hwn gall dysgwyr fynd ymlaen i gyflogaeth neu ddilyn y cymwysterau City & Guilds canlynol:

- City & Guilds Lefel 2 NVQ mewn Cynhyrchu a Choginio Bwyd
- City & Guilds Lefel 2 NVQ mewn Coginio Proffesiynol
- City & Guilds Lefel 2 Diploma mewn Coginio Proffesiynol
- City & Guilds Lefel 2 Diploma mewn Gwasanaeth Proffesiynol Bwyd & Diod

## 1.3 Deunyddiau cefnogi cymwysterau

Mae City & Guilds hefyd yn darparu'r cyhoeddiadau a'r adnoddau canlynol yn benodol ar gyfer y cymhwyster hwn:

Disgrifiad	Sut i'w gyrchu
Llawlyfr cymwysterau (7100-11)	I'w lawrlwytho o'r wefan Cyfeirnod stoc gwerthu: SP-11-7100
Pecyn asesu (7100-11)	I'w lawrlwytho o'r wefan Cyfeirnod stoc gwerthu: EN-81-7100
Pecyn atebion (7100-11)	I'w lawrlwytho o'r wefan
Cwestiynau cyffredin (7100)	I'w lawrlwytho o'r wefan
Defnyddiau hyrwyddo	I'w lawrlwytho o'r wefan
Ffurflenni cymeradwyaeth	Ar gael o swyddfeydd rhanbarthol City & Guilds

## 2 Gofynion y Ganolfan

Mae'r adran hon yn amlinellu'r prosesau i Ganolfannau gynnog y cymhwyster hwn ac unrhyw adnoddau y bydd angen i Ganolfannau eu cael yn eu lle i gynnog y cymwysterau gan gynnwys gofynion penodol i'r cymwysterau i staff y Ganolfan.

### **Canolfannau sydd eisoes yn cynnog cymwysterau City & Guilds yn y maes pwnc hwn**

Bydd Canolfannau sydd wedi'u cymeradwyo i gynnog y cymhwyster Lefel 1 Diploma mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol (7100-01/7100-81) yn derbyn cymeradwyaeth yn awtomatig ar gyfer y Diploma Lefel 1 newydd mewn Cyflwyniad i Goginio Proffesiynol (7100-11).

Gall canolfannau gynnog y cymhwyster newydd:

- ar amod na fu newidiadau yn y ffordd y caiff y cymwysterau eu cyflwyno, ac
- os ydynt yn bodloni'r holl feini prawf cymeradwyo a nodwyd yn y nodiadau canllaw'r ffurflen gymeradwyo.

### **Meini Prawf Cymeradwyo**

Rhaid i gais am gymeradwyo cymhwyster i gynnog y cymhwyster hwn gan ganolfannau nad ydyn nhw'n gymwys am lwybr cyflym neu gymeradwyaeth awtomatig gael ei gefnogi gan gynllun gwaith cyflawn yn rhoi manylion sut rhoddir sylw i ofynion y cynllun. Rhaid i'r cynllun gwaith ddarparu:

- Nifer yr oriau am sesiynau theori ac ymarferol
- Nodyn clir am groesgyfeirio i ganlyniadau
- Hyd pob sesiwn
- Dull cyflwyno
- Nifer sesiynau.

## 2.1 Gofynion adnoddau

### **Adnoddau ffisegol a chytundebau safle**

Mae'r cymhwyster hwn wedi'i anelu at ddysgwyr a fydd yn mynd i mewn i'r diwydiant ac felly mae hi'n bwysig eu bod yn ennill eu profiad mewn cegin ddiwydiannol. Dylent ddefnyddio offer priodol o ran maint a graddfa, a ddylai fod o ansawdd diwydiannol.

Wrth gael eu hasesu, bydd angen i ymgeiswyr gael digon o le i weithio'n effeithlon, yn hylan ac yn ddiogel. Noder: os yw ymgeisydd yn gweithio mewn modd anniogel mae'n hanfodol bod yr asesiad yn cael ei atal ar unwaith.

Fel lleiafswm, disgwylir bod gan ganolfannau sy'n ceisio cael cymeradwyaeth am y cymhwyster afael ar gegin ddiwydiannol sydd â chyfarpar da gan gynnwys:

- cyfleusterau coginio i alluogi mynediad llawn i'r cymhwyster er enghraifft ffwrn / popty, griliau, gradellau a ffriwyr braster dwfn
- gofod bwrdd gwaith - gweithfannau dur di-staen neu fyrddau
- cyfleusterau ymolchi— golchi dwylo, paratoi bwyd a golchi llestri
- gofod oergell

- cyfarpar bach a mawr – argymhellir bod canolfannau'n adolygu eu hystod o ofynion offer yn ôl pob uned o fewn y cymhwyster. Gall fod angen prynu offer ychwanegol er mwyn cynnig y cymhwyster.

Mae hi'n bosibl y bydd rhai canolfannau am roi'r ymgeisydd mewn Amgylchedd Gweithio Realistig (AGR/RWE) i ymarfer. Fodd bynnag, wrth gael ei asesu mae hi'n bwysig bod gan yr ymgeisydd ddigon o adnoddau ffisegol fel y disgrifiwyd i ganiatáu asesiad cyfartal a theg o'u sgiliau. Rhaid i ganolfannau fod yn ymwybodol o ofynion y diwydiant a pharatoi eu hymgeiswyr yn llawn ar gyfer cyflogaeth.

### **Adnoddau dynol**

Rhaid i staff sy'n cyflwyno'r cymhwyster hwn allu dangos eu bod yn cwrdd â'r gofynion galwedigaethol arbenigol canlynol. Dylent:

- fod yn dechnegol gymwys yn y meysydd y maen nhw'n cyflwyno hyfforddi
- bod yn fedrus ar lefel uwch na'r lefel sy'n cael ei hasesu yn y maes penodol y byddan nhw'n ei asesu. Am feysydd penodol fel diogelwch bwyd, dylai canolfannau gyfeirio at yr arweiniad o fewn yr uned hon.
- bod wedi cael profiad credadwy o ddarparu hyfforddiant.

Gall staff y ganolfan ymgymryd â mwy nag un rôl, e.e. tiwtor ac aseswr neu sicrhawr mewnol, ond mae'n rhaid iddynt beidio byth â gwirio eu hasesiadau eu hunain yn fewnol.

### **Aseswyr a Sicrhawyr Ansawdd Mewnol**

Caiff cymwysterau Aseswr / Sicrhawr Ansawdd Mewnol TAQA eu gwerthfawrogi fel cymwysterau i staff canolfan, ond dydyn nhw ddim ar hyn o bryd yn ofyniad ar gyfer y cymhwyster.

Disgwylir bod gan aseswyr sy'n cyflwyno'r cymwysterau gymhwyster yn y maes pwnc perthnasol a phrofiad diweddar o weithio yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo.

### **Datblygiad proffesiynol parhaus (DPP)**

Disgwylir bod Canolfannau'n cefnogi eu staff i sicrhau bod eu gwybodaeth yn dal yn gyfredol i'r maes galwedigaethol a'r arfer gorau wrth gyflwyno, mentora, hyfforddi, asesu a dilysu, a'u bod yn ystyried unrhyw ddatblygiadau cenedlaethol neu ddeddfwriaethol.

## **2.2 Gofynion mynediad dysgwyr**

Nid oes unrhyw ofynion mynediad ffurfiol i ddysgwyr sy'n ymgymryd â'r cymwysterau hyn. Fodd bynnag, rhaid i ganolfannau sicrhau bod gan ddysgwyr y potensial a'r cyfle i ennill y cymhwyster yn llwyddiannus.

### **Cyfyngiadau oed**

Ni all City & Guilds dderbyn unrhyw gofrestrïadau am ddysgwyr o dan 16 oed am y cymhwyster am nad yw'r cymhwyster hwn wedi'i gymeradwyo i rai o dan 16 oed.

## 3 Cynllunio a chyflwyno cyrsiau

### 3.1 Asesiad cychwynnol ac ymsefydlu

Bydd angen i ganolfannau wneud asesiad cychwynnol o bob dysgwr cyn iddynt ddechrau ar eu rhaglen er mwyn sicrhau eu bod yn cael eu cofrestru ar gyfer y math a'r lefel briodol o gymhwyster.

Dylai'r asesiad cychwynnol adnabod:

- unrhyw anghenion hyfforddi penodol sydd gan y dysgwr, a'r gefnogaeth a'r arweiniad y gall fod eu hangen arnynt wrth weithio tuag at eu cymhwyster. Cyfeirir at hyn weithiau fel profi diagnostig.
- unrhyw unedau y mae'r dysgwr eisoes wedi'u cwblhau, neu gredyd y maen nhw wedi'i gasglu sy'n berthnasol i'r cymhwyster y maen nhw ar fin ei gychwyn.

Mae City & Guilds yn argymhell bod canolfannau yn darparu rhaglen ymsefydlu er mwyn sicrhau bod y dysgwr yn deall gofynion y cymhwyster y byddant yn gweithio tuag ato, eu cyfrifoldebau fel dysgwr, a chyfrifoldebau'r ganolfan. Gall fod yn ddefnyddiol cofnodi'r wybodaeth ar gytundeb dysgu.

### 3.2 Strategaethau cyflwyno argymelledig

Dylai staff y Ganolfan ymgyswrtio â strwythur, cynllun a gofynion asesu'r cymhwyster cyn cynllunio rhaglen cwrs.

Gall canolfannau ddylunio rhaglenni cwrs astudio mewn modd sy'n cwrdd orau ag anghenion a gallu eu dysgwyr ac sy'n bodloni gofynion y cymhwyster.

Wrth ddylunio a chyflwyno rhaglen y cwrs, gallai canolfannau ddymuno ymgorffori addysgu a dysgu arall sy ddim yn cael ei asesu fel rhan o'r cymhwyster. Gallai hyn gynnwys y canlynol:

- llythrennedd, iaith a/neu rhifedd
- sgiliau dysgu a meddwl personol
- datblygiad personol a chymdeithasol
- cyflogadwyedd

Wrth gyflwyno ac asesu'r canlyniadau, mae hi'n bwysig canolbwyntio ar sgiliau gweithle yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch. Dylid ei gwneud yn glir i ymgeiswyr bod sgiliau gweithle'n hanfodol i'r diwydiant a bod dangos arfer da a bod ag agwedd gadarnhaol yn bwysig i unrhyw un sy'n chwilio am yrfa yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch.

Dylai lleoliadau gwaith gael eu hannog mewn tai bwyta lleol, caffis, tafarnau a gwestai lle mae hi'n bosibl dod i gyswllt â'r cyhoedd. Yn yr un modd, dylid annog siaradwyr gwadd o blith cyflogwyr lleol ac ymweliadau â thai bwyta lleol, gwestai a chynadleddau.

Gall fod yn llesol i ymgeiswyr os caiff gweithgareddau ymarferol eu cyflwyno mewn amgylchedd gweithio realistig, ond nid yw hyn yn ofyniad ar gyfer y cymhwyster.

Mae hi'n hanfodol nad yw cyflwyno'r uned wedi'i gynllunio'n unig i roi modd i ymgeiswyr gwblhau'r asesiadau allanol yn llwyddiannus. Dylai'r addysgu gwmpasu cyfleoedd dysgu ehangach gan ddangos dyfnder, cydlynedd a chan amlygu casgliadau dilys.

Nid yw ystod y datganiadau'n rhestr gynhwysfawr o holl ymarfer y diwydiant a dylai'r aseswr/hyfforddwr geisio rhoi hyfforddiant bob amser sy'n berthnasol i amgylcheddau gweithio'r ymgeiswyr. Byddai'n llesol trwy gydol y cymhwyster hwn pe bai aseswyr/hyfforddwyr yn rhoi enghreifftiau o'r diwydiant arlwygo yn gyfan gan y bydd ganddynt o bosib grŵp cymysg o ymgeiswyr yn cwmpasu amrywiaeth eang o sefydliadau yn y diwydiant.

Caiff unedau 607 – 612 eu hasesu trwy asesiadau ymarferol synoptig mewn amgylchiadau gwaith realistig h.y. o fewn yr amser a nodir yn yr asesiad ymarferol, gan reoli adnoddau'n effeithlon, a gweithio'n hylan ac yn ddiogel.

Yn yr unedau hyn, bydd gan ymgeiswyr y cyfle i arsylwi cynhyrchu seigiau trwy arddangos ac yna i ymarfer y sgiliau a ddysgwyd gyda chefnogaeth aseswr. Dylid cyflwyno gwybodaeth greiddiol ychwanegol trwy weithgareddau ystafell ddosbarth, pecynnau TGCh perthnasol a thrwy archwilio paratoi a choginio amrywiaeth o seigiau neu gynhyrchion.

Argymhellir y dylai ymgeiswyr yn gyntaf gyflawni canlyniadau dysgu Unedau 202, 603 a 605 cyn ymgymryd ag asesiadau ymarferol.

Mae canllaw ar gyflwyno penodol wedi'i gynnwys o fewn yr unedau, lle y mae'n berthnasol.

## 4 Asesu

### 4.1 Crynodeb o ddulliau asesu

Ar gyfer y cymhwyster hwn, bydd angen i ymgeiswyr gwblhau'r asesiadau canlynol:

<b>Rhif Uned.</b>	<b>Teitl</b>	<b>Dull asesu</b>	<b>Ble i gael deunyddiau asesu</b>
202	Diogelwch bwyd mewn arlwyo	Prawf amlddewis E-volve City & Guilds.	Arholiad wedi'i ddarparu ar E-volve.
		Mae'r asesiad yn cwmpasu'r holl ganlyniadau gwybodaeth.	Prawf papur atebion byr. Pecyn asesu
602	Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyo a lletygarwch	Mae'r asesiad yn cwmpasu'r gweithgareddau ymarferol am yr holl ganlyniadau a bydd hefyd yn samplu gwybodaeth greiddiol i wirio cwmpas yr uned.	Pecyn asesu  Cod stoc: EN-11-7100
		Aseiniad wedi'i osod yn allanol, wedi'i farcio'n lleol a'i wirio'n allanol.	
603	Ymwybyddiaeth o iechyd a diogelwch ar gyfer arlwyo a lletygarwch	Mae'r asesiad yn cwmpasu'r gweithgareddau ymarferol am yr holl ganlyniadau a bydd hefyd yn samplu gwybodaeth greiddiol i wirio cwmpas yr uned.	Pecyn asesu  Cod stoc: EN-11-7100
		Aseiniad wedi'i osod yn allanol, wedi'i farcio'n lleol a'i wirio'n allanol.	
604	Cyflwyniad i fwyd iachach a deietau arbennig	Mae'r asesiad yn cwmpasu'r gweithgareddau ymarferol am yr holl ganlyniadau a bydd hefyd yn samplu gwybodaeth greiddiol i wirio cwmpas yr uned.	Pecyn asesu  Cod stoc: EN-11-7100
		Aseiniad wedi'i osod yn allanol, wedi'i farcio'n lleol a'i wirio'n allanol.	

Rhif Uned.	Teitl	Dull asesu	Ble i gael deunyddiau asesu
605	Cyflwyniad i offer cegin	Mae'r asesiad yn cwmpasu'r gweithgareddau ymarferol am yr holl ganlyniadau a bydd hefyd yn samplu gwybodaeth greiddiol i wirio cwmpas yr uned.  Aseiniad wedi'i osod yn allanol, wedi'i farcio'n lleol a'i wirio'n allanol.	Pecyn asesu  Cod stoc: EN-11-7100
607	Paratoi a choginio bwyd trwy ferwi, potsio a stemio	Tasgau ymarferol unigol a dau asesiad synoptig.	Pecyn asesu
608	Paratoi a choginio bwyd trwy stiwio a brwysio	Gyda'i gilydd bydd yr asesiadau ymarferol uchod yn cwmpasu'r holl weithgareddau yn y canlyniadau, yn ogystal â samplu'r wybodaeth greiddiol i wirio cwmpas yr unedau.	Cod stoc: EN-11-7100
609	Paratoi a choginio bwyd trwy bobî, rhostio a grilio		
610	Paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn a ffrio bas		
611	Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw	Asesiadau wedi'u gosod yn allanol, wedi'u marcio'n lleol a'u gwirio'n allanol.	
612	Paratoi bwyd oer		

## 4.2 Gofynion tystiolaeth

### Cyfyngiadau amser

Rhaid gosod y cyfyngiadau amser canlynol ar asesiad y cymhwyster hwn:

- rhaid i ymgeiswyr gael eu hasesu o fewn terfyn amser realistig.
- rhaid i'r holl aseiniadau gael eu cwblhau a'u hasesu o fewn cyfnod cofrestru'r ymgeisydd. Dylai canolfannau roi gwybod i ymgeiswyr am unrhyw raddfeydd amser mewnol ar gyfer cwblhau a marcio aseiniadau unigol
- mae unrhyw arweiniad ar gyfyngiadau amser penodol ar gyfer asesiadau wedi'u cynnwys yn yr aseiniadau (gw. Llawlyfr Aseiniadau).

### Graddio a marcio

Dylai'r tasgau aseiniad gael eu cyflwyno i ymgeiswyr yn ôl y gofyn, a dim ond pan fernir bod ymgeiswyr yn barod ar gyfer yr asesiad. Caiff aseiniadau eu graddio â llwyddiant, credyd neu ragoriaeth a chaiff marcio manwl a meini prawf graddio eu darparu ar gyfer pob aseiniad yn y Pecyn Asesu. Mae unedau 602-605 yn cael eu graddio fel rhagoriaeth/Teilyngdod/Llwyddo/Methu a phob uned arall yn cael ei graddio fel Llwytho neu Methu. Dylai'r holl aseiniadau gael eu marcio'n fewnol, eu graddio, cael eu hansawdd wedi'i sicrhau a chaiff sampl eu safoni'n allanol.

Gall ymgeiswyr sy'n methu â chwblhau tasg ailsefyll y dasg, ond ni chânt ond gradd llwyddo. Mae'r aseiniadau'n asesiadau crynodol ac, ar wahân i lwyddo, ni chaiff ymgeiswyr ailsefyll tasgau neu aseiniadau i wella graddau. Mae hi'n hanfodol felly nad yw ymgeiswyr yn rhoi cynnig ar yr aseiniadau ond pan fernir eu bod yn gwbl barod. Os yw asesywyr yn dymuno paratoi ymgeiswyr ar gyfer yr asesiadau, gallan nhw ddyfeisio'n haseiniadau mewnol eu hunain a rhoi adborth ar y rhain.

Os oes angen ailadrodd tasg, dylai aseswyr ganiatáu saith diwrnod cyn ailadrodd y dasg. Os yw'r dasg a fethwyd wedi'i hadeiladu ar ganlyniadau tasg flaenorol, gall hyn hefyd gael ei ailadrodd.

### 4.3 Manylebau prawf

Mae manylebau prawf ar gyfer yr aseiniadau i'w cael yn y pecyn asesu. Mae'r fanyleb prawf isod ar gyfer prawf E-volve am Uned 202 Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo:

<b>Teitl y papur:</b>	Lefel 2 Dyfarniad mewn Diogelwch bwyd mewn Arlwyo
<b>Rhif uned:</b>	202
<b>Hyd:</b>	1 awr
<b>Dull Asesu:</b>	Aml-ddewis Ar-lein <b>neu</b> brawf papur atebion byr (codau bwydo canlyniad: 7100-620 (Yr Alban yn unig) a 7100-820 (Lloegr, Cymru a GI)

<b>Rhif uned</b>	<b>Canlyniad</b>	<b>Pwysoli %</b>
202	1 Deall sut mae unigolion yn gallu cymryd cyfrifoldeb personol am ddiogelwch bwyd	12.5
	2 Deall pwysigrwydd ei gadw/ei chadw ei hun yn lân ac yn hylan	10
	3 Deall pwysigrwydd cadw'r manau gwaith yn lân ac yn hylan	22.5
	4 Deall pwysigrwydd cadw bwyd yn ddiogel	55
	<b>Cyfanswm</b>	<b>100</b>

### 4.4 Cydnabod dysgu blaenorol (CDB)

Mae Adnabod Dysgu Blaenorol (CDB/RPL) yn cydnabod cyfraniad profiad blaenorol person a allai gyfrannu i gymhwyster.

Bydd City & Guilds yn cydnabod cyflawni unedau/cymwysterau trwy gyrff dyfarnu eraill sydd â'r un cynnwys a'r un asesiad.

## 5 Unedau

### Argaeledd unedau

Mae'r unedau am y cymhwyster hwn yn dilyn.

Mae'r canlyniadau dysgu a meini prawf asesu hefyd ar Gofrestr Cymwysterau Rheoleiddiedig:  
<http://register.ofqual.gov.uk/Unit>

### Strwythur Unedau

Mae'r unedau yn y cymhwyster hwn wedi'u hysgrifennu ar fformat safonol ac yn cynnwys y canlynol:

- Rhif uned City & Guilds
- rhif achredu uned
- teitl
- lefel
- gwerth credydau
- oriau dysgu dan arweiniad
- nod yr uned
- perthynas â safonau cenedlaethol perthnasol
- cefnogaeth gan sector neu gorff priodol arall
- gwybodaeth ar asesu
- canlyniadau dysgu sy'n cynnwys nifer o feini prawf asesu
- nodiadau canllaw.

<b>Lefel:</b>	<b>2</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth ODDA:</b>	<b>9</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>H/502/0132</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw rhoi i ddysgwyr wybodaeth am bamedrau arferion sylfaenol diogelwch bwyd sy'n berthnasol i'r diwydiant arlwyo. Bydd cyflawni'r uned hon ar lefel 2 yn galluogi dysgwyr i adnabod sut i wneud newidiadau i arferion arlwyo er mwyn gwella diogelwch y gwasanaeth arlwyo'n gyfan.

Mae'r uned yn rhoi i ddysgwyr ystod o sgiliau diogelwch bwyd sy'n uniongyrchol berthnasol i'r diwydiant arlwyo a lletygarwch.

**Canlyniadau dysgu**

Mae pedwar canlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Deall sut mae unigolion yn gallu cymryd cyfrifoldeb personol am ddiogelwch bwyd
2. Deall pwysigrwydd ei gadw/ei chadw ei hun yn lân ac yn hylan
3. Deall pwysigrwydd cadw'r manau gwaith yn lân ac yn hylan
4. Deall pwysigrwydd cadw bwyd yn ddiogel

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **9** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned gysylltiadau posibl ag unedau 203 (2GEN3), 204 (2GEN4) Diploma NVQ mewn Lletygarwch

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- brawf amlddewis ar-lein yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol **neu**
- brawf papur atebion byr yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol

## Uned 202

### Canlyniad 1

## Diogelwch bwyd mewn arlwyo

Deall sut mae unigolion yn gallu cymryd cyfrifoldeb personol am ddiogelwch bwyd

### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Amlinellu **pwysigrwydd gweithdrefnau diogelwch bwyd, asesiad risg, trafod bwyd yn ddiogel ac ymddygiad**
2. Disgrifio sut i adrodd **peryglon diogelwch bwyd**
3. Amlinellu **cyfrifoldebau cyfreithiol** trafodwyr bwyd a gweithredwyr busnesau bwyd.

### Cwmpas

#### Pwysigrwydd

Potensial i niweidio pobl (cwsmeriaid, cydweithwyr, unrhyw bobl eraill), gofynion deddfwriaeth (cyfrifoldebau personol), risg i'r busnes (gweithredu cyfreithiol, enw da), risg iddynt eu hunain (gweithredu cyfreithiol).

#### Gweithdrefnau diogelwch bwyd

Derbyn trosglwyddiadau (fferm i'r fforc), storio, paratoi, cadw bwyd wedi'i baratoi, gweithdrefnau salwch (adrodd), adrodd damweiniau, gwahaniaeth rhwng glanedyddion, diheintyddion, glanweithyddion, sterileiddiad

#### Asesiad risg

Cydnabod tebygolrwydd bod perygl yn digwydd.

#### Trafod bwyd yn ddiogel

Defnyddio 'arfer gorau' wrth drafod bwyd, sicrhau cynhyrchu bwyd diogel.

#### Ymddygiad

Ymddygiad perthnasol i weithio gyda bwyd - lefel dda o hylendid personol; effaith hylendid personol gwael ar risg wrth baratoi bwyd (golchi dwylo ar ôl peswch, tisian, cyffwrdd â'r wyneb, chwythu trwyn, cyffwrdd â chynhyrchion gwastraff bwyd amrwd, defnyddiau glanhau, egwylliau toiled, egwylliau ysmegu); gofalu am fwyd; ymwybyddiaeth o ymddygiad annerbyniol ac adrodd hyn.

#### Peryglon diogelwch bwyd

Corfforol, biolegol, cemegol, allergenaid.

#### Cyfrifoldebau cyfreithiol

Trafodwyr bwyd – hylendid personol; salwch (adrodd, amser priodol i ffwrdd o fwyd - 48 awr ar ôl y symptomau olaf); deall gwenwyno bwyd (unrhyw beth sy'n achosi niwed wrth gael ei amlyncu); deall hylendid bwyd (camau a gymerwyd i rwystro gwenwyno bwyd).

Gweithredwyr busnes bwyd – arferion hylendid bwyd priodol; gofyniad i fusnesau bwyd gael eu cofrestru gydag awdurdodau lleol; cydymffurfio â'r swyddog iechyd amgylcheddol

## Uned 202

## Diogelwch bwyd mewn arlwyo

### Canlyniad 2

Deall pwysigrwydd ei gadw/ei chadw ei hun yn lân ac yn hylan

#### Meini prawf Asesu

##### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Esbonio **pwysigrwydd hylendid personol** mewn diogelwch bwyd gan gynnwys ei rôl mewn lleihau risg halogi
2. Disgrifio hylendid personol **effeithiol**, er enghraifft, **dillad amddiffynnol, golchi dwylo, salwch personol, briwiau a chlwyfau**.

#### Cwmpas

##### Pwysigrwydd hylendid personol

Rhwystro trosglwyddo bacteria pathogenaidd (yn enwedig, staphylococcus aureus) / mater annymunol o unigolyn i'r gadwyn fwyd, llwybrau a chyfryngau i osgoi traws-halogiad

##### Arferion

**Dillad amddiffynnol** – defnyddio dillad priodol (peidio â defnyddio eu dillad eu hunain yn yr amgylchedd bwyd, peidio â defnyddio dillad gwaith y tu allan i'r gweithle, dim pocedi allanol, gwydn, addas i'r pwrpas, hawdd ei lanhau, dylai orchuddio'r holl ddillad allanol, defnydd priodol o fenig, rhwydi gwallt, dillad golau), peidio gwisgo gemwaith, sylweddau sy'n gallu difwyno bwyd (persawr cryf, hylif ôl eillio, diaroglydd, farnais ewinedd), ymwybodol o ymddygiad priodol mewn amgylcheddau bwyd, ewinedd byr, glân, dim cloi ewinedd, dim ysmegu yn yr amgylchedd bwyd, dim ysmegu mewn dillad gwaith, ymarfer priodol wrth ddelio â dermatitis cyswllt.

##### Golchi dwylo

Trosglwyddo bacteria, gweithdrefnau cywir golchi dwylo ac offer (sebon, dŵr, cyfleusterau sychu, brwshys); pwysigrwydd golchi dwylo bwyd ar ôl trafod bwyd amrwd; sinc ar wahân i olchi dwylo.

##### Salwch personol

Adrodd salwch (dolor rhydd, chwydu, anwydau, llwnc tost/dolur gwddf, llygaid gorlenwol, heintiau croen, stumog wael, amheuaeth o wenwyn bwyd); adrodd cyswllt agos/dros gyfnod gyda phobl sydd â'r symptomau uchod, e.e. aelodau teulu, ffrindiau.

##### Briwiau a chlwyfau

Adrodd briwiau a chlwyfau; Deall y gwahaniaeth rhwng briwiau a chlwyfau septig a briwiau a chlwyfau heb eu heintio; defnydd priodol o orchuddion gwrth-ddŵr gweladwy (e.e. plastr glas).

## Uned 202

## Diogelwch bwyd mewn arlwyo

### Canlyniad 3

Deall pwysigrwydd cadw'r manau gwaith yn lân ac yn hylan

#### Meini prawf Asesu

##### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Esbonio sut i gadw'r **ardal weithio a'r offer** yn lân ac yn daclus i gynnwys **dulliau glanhau a diheintio, defnyddio a storio cemegion a deunyddiau glanhau'n ddiogel, a gwaredu gwastraff**
2. Nodi **sut mae llif gwaith, arwynebau gwaith ac offer yn gallu lleihau risg o halogi a chynorthwyo glanhau**
3. Amlinellu **pwysigrwydd rheoli plâu**.

#### Cwmpas

##### Ardal waith ac offer

Ardal trin bwyd a'r holl offer cysylltiedig â hi, pwyntiau cyffwrdd â llaw (e.e. dolennau drws), arwynebau paratoi bwyd.

##### Dulliau glanhau a diheintio

Ardal waith - glanhau wrth fynd ymlaen; ardaloedd risg isel a risg uchel mewn amgylcheddau paratoi bwyd; arwynebau gwaith; gweithdrefnau glanhau cywir i atal halogi; camau traddodiadol glanhau (cyn-lanhau, prif lanhau, rinsio, diheintio, rinsio, sychu); dull 'glanhau, rinsio, glanweithio'; sinc golchi dwbl (cyn-lanhau, prif lanhau gan ddefnyddio glanedydd, ail sinc i ddiheintio dŵr uwch na 82°); clytiau defnydd sengl neu glytiau cod lliw.

Cyfarpar – glanhau yn eu lle (offer sefydlog, e.e. pibau cwrw, peiriannau iâ, peiriannau golchi), symud allan a glanhau y tu ôl i gyfarpar sy'n hawdd eu tynnu ar wahân.

##### Defnyddio a storio cemegion a defnyddiau'n ddiogel a gwaredu gwastraff

Cemegion - COSHH; storfa wedi'i chloi i ffwrdd o fwydydd (mynediad cyfyngedig); storio mewn cynwysyddion gwreiddiol; labelu; gwanedu; cymysgu cemegion; cyfarwyddiadau'r gwneuthurwyr; dillad amddiffynnol personol (PPE); osgoi halogiad/traws-halogiad cemegol (e.e. gor-chwistrellu); glanhau a gwaredu arllwysyadau cemegol yn briodol; dalennau data diogelwch.

Defnyddiau – ardaloedd storio priodol i ffordd o fwyd; osgoi trwytho defnyddiau'n rhy hir; clytiau defnydd sengl a chodau lliw.

Gwaredu gwastraff - gwaredu rheolaidd; dim storio dros nos; defnyddio bagiau bin; cynwysyddion gwastraff wedi'u cadw'n lân ac mewn cyflwr da; glanhau wrth fynd ymlaen; gwahanu bwyd oddi wrth wastraff cyffredinol e.e. polisi gwydr; storio gwastraff allanol (cynhwysydd gwastraff wedi'i orchuddio, arwyneb anhydraid, i ffwrdd o heulwen uniongyrchol, wedi'i gadw'n lân ac yn daclus i osgoi arogleuon ac felly i beidio â denu plâu).

### **Sut mae llif gwaith, arwynebau gwaith ac offer yn gallu lleihau risg o halogi a chynorthwyo glanhau**

Llif gwaith - gwahanu clir rhwng mannau risg isel a risg uchel (mannau brwnt/budr, e.e. mannau storio a pharatoi a choginio, mannau glân, e.e. paratoi olaf a mannau gweini); gweledd da.

Arwynebau gwaith - esmwyth; anhydraidd; di-staen; hawdd eu glanhau; dim hafnau; gwrth-gyrydiad; addas i'r pwrpas (e.e. at ddefnydd masnachol).

Cyfarpar – hawdd ei ddatod; mewn cyflwr da; wedi'i osod i ganiatáu glanhau mannau o gwmpas yn ddigonol; hawdd ei lanhau; anhydraidd; ddim yn staenio; gwrth-gyrydiad; addas i'r pwrpas.

### **Pwysigrwydd rheoli plâu**

Gofynion deddfwriaethol; osgoi halogiad (bacteria pathogenaidd, bacteria dirywiad); osgoi lledu clefydau; colli enw da ac elw; i rwystro cwmp ym morâl staff; i osgoi newid; gwastraff bwyd.

Plâu - cnofilod; cocroctsis; pryfed; pryfed cynnyrch wedi'i storio; anifeiliaid anwes; adar; cathod gwyllt.

Arwyddion plâu - tom; arogl; marciau staenio; pwpod/cesys wy; larfau; pecynnau wedi'u niweidio/cnoi ac arllwysiadau bwyd; tyllau isadeiledd.

**Meini prawf Asesu****Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi'r **ffynonellau a'r risgiau i ddiogelwch bwyd** o halogi a thraws-halogi i gynnwys peryglon microbaidd, cemegol, corfforol ac alergenaid
2. Esbonio **sut i ddelio â dirywiad bwyd** gan gynnwys adnabod, adrodd a gwaredu
3. Disgrifio **arferion a gweithdrefnau trafod bwyd yn ddiogel** ar gyfer storio, paratoi, coginio, oeri, ailwresogi, cadw, gweini a chludo bwyd
4. Esbonio **pwysigrwydd rheolyddion tymheredd** wrth storio, paratoi, coginio, oeri, ailwresogi, cadw, gweini a chludo bwyd
5. Disgrifio **gweithdrefnau rheoli stoc** gan gynnwys trosglwyddo, storio, marcio â dyddiad a chylchdroi stoc.

**Cwmpas****Ffynonellau a risgiau i ddiogelwch bwyd**

Grwpiau risg uchel - beichiog, ifanc, hen, sâl (pobl â system imiwnedd wedi'i gwanhau).

Microbaidd - pathogenau (salmonella, staphylococcus aureus, clostridium perfringens, bacillus cereus, clostridium botulinum, e-coli); clefydau wedi'u cludo gan fwyd (campylobacter enteritis, dysentri basilaid, teiffoid/parateiffoid, listeria); organebau dirywiad (llwydni, burumau); organebau diniwed firsau; tocsinau.

Cemegol – cemegion/defnyddiau glanhau; pleiddiaid (e.e. lleiddiaid cnofilod, pryfleiddiaid).

Corfforol - mercwri; plastrau; cyfarpar (nytiau, bolltau); darnau o ddillad neu dillad amddiffynnol personol (PPE); paent yn pilio; gwyrdr.

Alergenaid – cnau; gwenith; cynnyrch llaeth; glwten; pysgod / pysgod cragen; planhigion/ffyngau; tatws gwyrdd yn egin; seleri; grawnfwyd yn cynnwys glwten; wyau; pysgod; lwpin, llaeth/llefrith; molwsgau; mwstard; cnau; cnau mwnci; hadau sesami; soia; sylffwr deuocsid; unrhyw fwyd/sylwedd arall sydd â'r potensial i fod yn alergaidd.

**Sut i ddelio â dirywiad bwyd**

Adnabod - gweledol (llwydni, lliw); arogl; gweadedd.

Adrodd - i oruchwyliwr/rheolwr llinell.

Gwaredu - wedi'i labelu'n glir ('nid i bobl ei fwyta'); wedi'i wahanu o wastraff cyffredinol; wedi'i waredu i ffwrdd o fannau storio bwyd/cegin.

**Arferion a gweithdrefnau trafod bwyd yn ddiogel /pwysigrwydd rheolyddion tymheredd**

I fodloni meini prawf 'gofal priodol'; Gofynion swyddog iechyd amgylcheddol (EHO).

Tymheredd wedi'i wirio â chwiliedydd glân, wedi'i ddiheintio; logiau tymheredd am oergelloedd a rhewgelloedd a chypyrddau gweini.

Ystod perygl i fwyd = 5°C – 63°C, cyfrifoldeb i wneud yn siŵr bod bwyd wedi'i wresogi trwy'r ystod perygl mor gyflym ag sy'n bosibl, neu wedi'i oeri trwy'r ystod perygl mor gyflym ag sy'n bosibl.

Paratoi - dadrewi ar waelod yr oergell dros nos, neu mewn cwpwrdd meirioli (arfer gorau); tymheredd craidd i beidio â chodi'n uwch nag 8°C; wedi'i gadw y tu allan i'r tymheredd storio am gyn lleied o amser ag sy'n bosibl.

Coginio - wedi'i goginio ar 75°C neu'n uwch oni bai bod hyn yn niweidiol i ansawdd y bwyd; coginio ar dymheredd priodol i ladd sborau.

Oeri - rhaid i fwyd gael ei oeri o dan 8°C o fewn 90 munud o'i goginio i osgoi bod bacteria'n lluosu (ystod perygl).

Ailwresogi - arfer gorau yw ailwresogi'n uwch na thymheredd craidd 75°C am ddwy funud, ailwresogi unwaith yn unig; Yn yr Alban yr arfer gorau yw ailwresogi'n uwch na thymheredd craidd 82°C am ddwy funud, ailwresogi unwaith yn unig.

Cadw - tymheredd cywir (tymheredd craidd o 8°C neu'n is am fwyd oer, 63°C neu'n uwch am fwyd poeth).

Gweini - wedi'i weini ar dymheredd priodol (oer = o dan 8°C, poeth = uwch na 63°C).

Cludo - wedi'i gludo mewn cerbyd sydd wedi'i gynllunio'n arbennig at y pwrpas, ac ar y tymheredd cywir (h.y. boed wedi'i rewi, wedi'i oeri, yn oer neu'n boeth).

### **Gweithdrefnau rheoli stoc**

Trosglwyddiadau - dylai bwyd gael ei brofi â chwiliedydd ar bwynt y trosglwyddo, dylai bwyd gael ei storio o fewn 15 munud o'i dderbyn, ei wirio yn ôl y nodyn trosglwyddo, gwirio dyddiadau defnyddio/gwerthu, gwirio ansawdd.

Storio – labelu (h.y. eglurder beth yw'r nwydd), i ffwrdd o'r llawr, amgylchiadau sych addas, gwrth-bla, bwyd amrwd wedi'i storio ar wahân (e.e. mewn oergelloedd ar wahân, neu ar waelod yr oergell hefyd yn cynnwys bwyd wedi'i goginio i osgoi halogi gan ddiferion), tymheredd cywir (arfer gorau yw gosod oergelloedd rhwng 1°C a 5°C i sicrhau tymheredd craidd 8°C am fwyd wedi'i oeri; tymheredd craidd - 18°C am fwyd wedi'i rewi), gellir cadw nwyddau sych ar dymheredd yr amgylchedd.

Marcio â dyddiad - labelu (h.y. dyddiad storio / dyddiad derbyddio / dyddiad olaf ar ei orau)

Cylchdroi stoc - cylchdroi stoc effeithiol (CIM, CA - cyntaf i mewn, cyntaf allan) (FIFO).

## **Uned 202            Diogelwch bwyd mewn arlwyo**

### **Nodiadau canllaw**

Dylai cyflwyno'r uned hon ganolbwyntio ar y meddwl cyfredol am ddiogelwch bwyd a'r cyfrifoldebau cyffredinol o ran y cyflogwr a'r gweithiwr mewn perthynas â diogelwch bwyd yn y gweithle. Mae angen i ddysgwyr gael dealltwriaeth gyffredinol o ofynion y Ddeddf Diogelwch Bwyd 1990 a'r Rheoliadau Hylendid Bwyd 2006.

I wneud yn siŵr bod cynnwys y cwrs yn aros yn gyfredol, mae hi'n hanfodol bod y cymhwyster yn cael ei gyflwyno gan aseswyr/ hyfforddwyr pwnc-benodol, sy'n cynnal datblygiad proffesiynol parhaus (DPP) (CPD).

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>5</b>
<b>ODDA:</b>	<b>30</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>T/505/2888</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu dealltwriaeth eang o'r diwydiant arlwyio a lletygarwch. Gan ddefnyddio eu profiadau eu hunain a'u dealltwriaeth o ymchwil gan ddefnyddio amrywiaeth o ddulliau, bydd dysgwyr yn archwilio strwythur y diwydiant, mathau o weithredu a sefydliadau o fewn y sectorau

**Canlyniadau dysgu**

Mae **tri** chanlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gwybod am wahanol sectorau'r diwydiant arlwyio a lletygarwch
2. Gwybod beth sy'n ofynnol i ddatblygu gyrfa yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch
3. Gallu dangos sgiliau cyflogadwyedd

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **30** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau potensial ag Uned 104 NVQ Tystysgrif mewn Lletygarwch (1GEN 4)

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar lletygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniad yn cwmpasu sgiliau ymarferol a gwybodaeth greiddiol.

## **Uned 602                    Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch**

Canlyniad 1                    Gwybod am wahanol sectorau'r diwydiant arlwyio a lletygarwch

### **Meini prawf Asesu**

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio **strwythur** y diwydiant arlwyio a lletygarwch
2. Nodi'r **gwasanaethau** sy'n cael eu darparu gan wahanol **sefydliadau** yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch
3. Disgrifio'r **strwythur staffio a'r rolau swydd** mewn sefydliadau arlwyio a lletygarwch
4. Disgrifio'r **amodau gweithio** yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch

### **Cwmpas**

#### **Strwythur**

Sectorau: sefydliadau masnachol: (gwestai, tai llety, gwestai bach, tai bwyta, caffis ac allfeydd bwyd cyflym, contract) trenau, awyrennau, mordeithiau a bysiau moethus.

#### **Gwasanaethau**

Lletygarwch, llety, bwyd a diodydd.

#### **Sefydliadau**

Ysbytai a chartrefi preswyl, ffreutur coleg, ysgolion, carcharau, lluoedd arfog, arlwyio contract, arlwyio yn y cwmni

#### **Strwythur staffio a rolau swydd**

Staff gweithredu: pen cogydd (chef de cuisine), dirprwy gogydd (commis chef), cogydd, gweinydd gwin, gweinydd.

Staff arolygu: cogydd adran (chef de partie), prif weinydd.

Rheoli: Prif gogydd, pen cogydd, rheolwr arlwyio, rheolwr tŷ bwyta, rheolwr bar.

#### **Amodau gweithio**

Contract, patrymau shifft, hawliau cyflogwyr, cyfrifoldebau cyflogwyr.

## **Uned 602                    Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch**

Canlyniad 2                    Gwybod beth sy'n ofynnol i ddatblygu gyrfa yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch

### **Meini prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Ymchwilio i wahanol gyfleoedd swydd yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch a'r sgiliau, y profiad a'r cymwysterau sydd eu hangen

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Adnabod y **sgiliau a'r rhinweddau personol** angenrheidiol i weithio yn y diwydiant arlwyio a lletygarwch
2. Adnabod **cymwysterau a hyfforddiant** sydd ar gael yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyio

### **Cwmpas**

#### **Rhinweddau sgiliau a personol**

Rheoli amser, sgiliau cyfathrebu, ymddygiad proffesiynol, sgiliau technegol.

#### **Cymwysterau a hyfforddiant**

Galwedigaethol: prentisiaethau gwaith, VRQ mewn coleg, lefel uwch.

Yn y gwaith, diogelwch bwyd, lechyd a diogelwch, lleoliad gwaith.

## Uned 602

# Cyflwyniad i gyflogadwyedd yn y diwydiant arlwyo a lletygarwch

## Canlyniad 3

Gallu dangos sgiliau cyflogadwyedd

### Meini prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Cynnal **hylendid personol a golwg broffesiynol**
2. Rheoli amser i gwrdd â therfynau amser a thargedau
3. Gweithio'n effeithiol fel rhan o dîm
4. Cyfathrebu'n effeithiol gyda phobl eraill

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi **pwysigrwydd cynnal hylendid personol a golwg broffesiynol**
2. Disgrifio sut i gynnal **hylendid personol a golwg broffesiynol**
3. Nodi **pwysigrwydd rheoli amser**
4. Disgrifio **sut i reoli amser**
5. Nodi **pwysigrwydd gwaith tîm**
6. Nodi **pwysigrwydd sgiliau cyfathrebu**
7. Disgrifio sut i gyfathrebu'n effeithiol gyda **phobl eraill**

### Cwmpas

#### Pwysigrwydd cynnal hylendid personol a golwg broffesiynol

Amddiffyn yr hunan, pobl eraill, bwyd a hylendid, cydymffurfio â deddfwriaeth, delwedd Broffesiynol.

#### Hylendid personol

Gofal am wallt, dannedd, ewinedd, traed, gemwaith, defnydd priodol o golur.

Arfer gwael: ysmegu, cnoi, golchi dwylo'n anghyson neu'n anghywir, bwyta ac yfed yn yr ardal paratoi a choginio bwyd, golchi'r wisg waith y tu allan i'r safle.

#### Golwg broffesiynol

gwisg waith gywir, siaced wen llawes hir hyd llawn, trowsus cogydd, tei gwddf, het, (os yw'r gwallt o dan y coler neu'n rhydd, rhwyd gwallt), esgidiau diogelwch, ffedog, clytiau cegin (rhwbwyr), wedi'i londro, wedi'i smwddio, esgidiau glân, dillad wedi'u trwsio os oes angen.

#### Pwysigrwydd rheoli amser

I gwrdd â therfynau amser a thargedau'r unigolyn a'r tîm, i gwrdd â disgwyliadau'r cwsmer a'r sefydliad.

#### Sut i reoli amser

Cynllunio a pharatoi, adolygu, cynllun wrth gefn.

### **Pwysigrwydd gwaith tîm**

Llif gwaith effeithlon, cwrdd â disgwiliadau cwsmer, cwrdd â safonau, datblygu perthnasoedd gweithio cadarnhaol, datblygu ysbryd tîm, rhwydwaith ar gyfer cyngor a chymorth, sgiliau datblygu, rhwystro colled, atal niwed, cadarnhau dealltwriaeth a gwneud tasgau'n briodol i gyrraedd targedau.

### **Pwysigrwydd sgiliau cyfathrebu**

Cwrdd â disgwiliadau cwsmeriaid, annog ail ymweliadau a gwerthiannau, delio â cheisiadau cwsmeriaid (archebion) i ddangos i'r cwsmer ffocws y sefydliad.

### **Pob eraill**

Cydweithwyr, ymwelwyr, cwsmeriaid.

**Nodiadau canllaw**

Mae'n debygol na fydd gan ddysgwyr sy'n gweithio tuag at yr uned hon ar Lefel 1 lawer o wybodaeth am y diwydiant lletygarwch ac arlwyio. Felly mae hi'n hanfodol cyflwyno'r uned hon tua dechrau unrhyw gwrs, efallai fel rhan o'r cyflwyniad.

Bydd y rhan fwyaf o ddysgwyr wedi cael peth profiad o fwyta allan mewn tai bwyta ac allfeydd bwyd cyflym. Bydd rhai dysgwyr hefyd wedi cael profiad o aros mewn gwestai. Dylai'r addysgu yn y camau cychwynnol berthyn i brofiadau personol y dysgwr. Byddai'r addysgu hefyd yn elwa o ymweliadau addysgol â gwahanol sefydliadau arlwyio.

Mae hi hefyd yn bwysig bod canolbwyntio'n digwydd ar sgiliau gweithle yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyio. Wrth gyflwyno ac asesu'r canlyniadau, dylid gwneud yn glir i ddysgwyr bod sgiliau gweithle da'n hanfodol i lwyddiant ariannol busnes a bod gallu dangos sgiliau o'r fath yn hollbwysig i ragolygon cyflogaeth y dysgwr yn y dyfodol.

Mae'n ofynnol bod dysgwyr yn ymchwilio prif nodweddion gweithrediadau fel bwydlenni, prisio, gosodiadau, amserau agor, strwythurau staffio, rolau swydd, cyfleoedd hyfforddiant a gofynion cymwysterau. Yn ddelfrydol, dylid cael isafswm o ddarlithiau ffurfiol a dylai aseswyr drefnu sesiynau rhyngweithiol gyda'r dysgwyr i gywain gwybodaeth o'u profiadau. Dylai addysgu'r uned hon adlewyrchu anghenion dysgu'r dysgwyr a darparu gwybodaeth gadarn o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyio.

Dylid cyflwyno'r uned mewn fformat rhyngweithiol gan gael y dysgwr i gymryd rhan mewn ystod lawn o gyfleoedd dysgu amrywiol. Mae gweithgareddau fel trafodaeth grŵp lle mae'r dysgwr yn gallu rhannu profiadau a gafodd fel cwsmer bob amser yn fan cychwyn da. Dylai aseswyr roi enghreifftiau o wasanaeth da a gwael o'u profiad eu hunain ac annog dysgwyr i ddod yn arsylwyr o berthnasoddedd gweithle pan fyddant y tu allan i'r fforwm dysgu ffurfiol.

Mae ymweliadau â thai bwyta lleol, gwestai a sefydliadau lletygarwch eraill yn ddefnyddiol gan fod dysgwyr yn gallu arsylwi meysydd yn bersonol, fel golwg bersonol, cwrdd a chyfarch neu weithio tîm. Argymhellir siaradwyr gwadd o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyio hefyd fel ffordd o atgyfnerthu dysgu a'i roi yn gadarn o fewn lleoliad diwydiannol.

Gall canolfannau benderfynu ei bod yn briodol cyflwyno'r uned hon mewn dwy ran. Yn gyntaf, canolbwyntio ar ymwybyddiaeth o wahanol sectorau'r diwydiant lletygarwch ac arlwyio, gan amlygu prif nodweddion. Yn ail, edrych ar strwythurau staffio, rolau swydd a chymwysterau sydd ar gael ar gyfer yr amrywiaeth o sefydliadau masnachol a gwasanaethau cyhoeddus. Gall canolfannau sy'n gweithio tuag at yr uned hon gymryd y cyfle wrth ymweld â sefydliadau i gasglu gwybodaeth ar unedau 202 - Diogelwch bwyd mewn arlwyio a 103 - Ymwybyddiaeth Iechyd a diogelwch.

Byddai hefyd yn ddefnyddiol cyflwyno dysgwyr i gyflogwyr yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyio. Gall cyflogwyr fod yn werthfawr wrth ddarparu gwybodaeth ddiddorol a pherthnasol i ddysgwyr am wahanol sectorau'r diwydiant, ei weithrediadau a'i gyfleoedd swyddi.

Mae hi'n bwysig bod dysgwyr yn archwilio'r gwahanol sectorau a nodweddion gwahanol sefydliadau. Lle y mae'n berthnasol, dylid rhoi cyfleoedd i ddysgwyr i weithio'n annibynnol ac i ddatblygu sgiliau i gasglu amrywiaeth o wybodaeth berthnasol y gellid eu defnyddio fel tystiolaeth tuag at Sgiliau Gweithredol. Mewn blynyddoedd diweddar, mae'r gwahaniaeth rhwng y sector masnachol a'r sector gwasanaeth wedi mynd dipyn yn niwlog. Mae hi'n bwysig bod y dysgwr yn deall y gwahaniaethau rhwng y sectorau a'r cyfleoedd maen nhw'n eu cynnig.

Gallai rolau swydd a chymwysterau gael eu cwmpasu trwy roi cyfleoedd i ddysgwyr i archwilio'r math o swydd y byddent yn hoffi ymgeisio amdano yn y diwydiant a darganfod y cymwysterau angenrheidiol i wneud cynnydd pellach. Gallai ymgeiswyr fynychu seminarau gyrfa a chyflwyniadau i gasglu gwybodaeth fanwl a chyfredol am yrfaoedd. Mae CD ROMau a fideos ar gael ar yrfaoedd yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo y dylai dysgwyr allu cael gafael arnyn nhw. Gall yr adnodd dysgu hwn hefyd gymell ac ysgogi dysgwyr i ddysgu. Mae hi hefyd yn bwysig bod aseswyr yn rheoli disgwyliadau eu dysgwyr wrth fynd ati i'w hannog.

Mae hi'n hanfodol nad yw'r uned hon yn cael ei chyflwyno trwy ganolbwyntio'n unig ar roi i ddysgwyr yr arfau i gwblhau'r asesiadau allanol. Rhaid i'r addysgu gwmpasu cyfleoedd dysgu ehangach gan ddangos dyfnder, cydlynedd a chan amlygu casgliadau dilys.

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>2</b>
<b>ODDA:</b>	<b>10</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>L/500/9044</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu gwybodaeth a dealltwriaeth sylfaenol o egwyddorion iechyd a diogelwch yn y gweithle a sut dylid eu cymhwyso mewn amgylchedd arlwyyo a lletygarwch.

Bydd yr uned yn rhoi i ddysgwyr ymwybyddiaeth o arferion iechyd & diogelwch gan gynnwys cyfrifoldebau cyfreithiol a rhesymau dros iechyd a diogelwch. Bydd yr uned hefyd yn cyflwyno'r dysgwr i beryglon a risgiau cyffredin ac i siapiau, lliwiau ac ystyron arwyddion a symbolau iechyd a diogelwch a'r camau i'w cymryd ar unwaith i sicrhau gweithle iach a diogel.

Nodyn: disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio o'r uned hon i bob uned arall o'r cymhwyster.

**Canlyniadau dysgu**

Mae tri chanlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu dangos ymwybyddiaeth o arferion iechyd a diogelwch yn y gweithle arlwyyo a lletygarwch
2. Gallu adnabod peryglon yn y gweithle
3. Gallu dilyn gweithdrefnau iechyd a diogelwch

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **10** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau potensial ag Uned 101 NVQ Tystysgrif mewn Lletygarwch (1GEN 1)

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniad yn cwmpasu sgiliau ymarferol a gwybodaeth greiddiol.

## Uned 603

## 103 Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer arlwy a lletygarwch

### Canlyniad 1

Gallu dangos ymwybyddiaeth o arferion iechyd a diogelwch yn y gweithle arlwy a lletygarwch

### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Diffinio **iechyd** a **diogelwch**
2. Nodi'r **ffactorau** sy'n effeithio ar iechyd a diogelwch yn y gweithle
3. Adnabod **manteision** gweithdrefnau Iechyd a Diogelwch
4. Nodi **cost** safonau iechyd a diogelwch gwael
5. Diffinio'r **termau mwyaf cyffredin sy'n cael eu defnyddio** mewn iechyd a diogelwch
6. Nodi **cyfrifoldebau** cyflogwyr a gweithwyr o dan ddeddfwriaeth gyfredol
7. Rhestru **canlyniadau diffyg cydymffurfio**.

### Cwmpas

#### Iechyd

Cyflwr o les corfforol a meddyliol, gydag absenoldeb salwch neu glefyd.

#### Diogelwch

Absenoldeb risgiau.

#### Ffactorau

Galwedigaethol (cemegion, cyfarpar, prosesau (mygu e.e. griliau tân agored, stemio), bwyd e.e. blawd, burum).

Amgylcheddol (lefelau sŵn uchel, goleuo gwael, tymheredd, cyfleusterau).

Dynol (diofalwch, diffyg profiad, diffyg hyfforddiant, cyflwr corfforol/meddyliol (e.e. dan straen, gorweithio, amgylchiadau personol).

#### Manteision

Lleihau damweiniau a salwch, cadw a hybu enw da, rhwystro gweithredu cyfreithiol, rheoli cost (e.e. llai o absenoldeb/salwch).

#### Cost

Damweiniau, straen, salwch, marwolaeth, cyhoeddusrwydd gwael, perfformiad gwannach, dirwyon, gwahardd a chau, costau cyfreithiol, hawliau iawndal.

**Termau sy'n cael eu defnyddio'n fwyaf cyffredin**

Gweithle, damwain, Swyddog Iechyd Amgylcheddol (EHO), perygl, mesur rheoli, PPE (Offer Amddiffyn Personol), marc CE, PAT (Prawf Offer Symudol), sioc drydanol, llwybr ymgilio (tân), iechyd galwedigaethol, trafod â llaw, sŵn, adrodd, aflonyddu (rhywiol, llafar, corfforol).

**Cyfrifoldebau**

Cyflogwyr (darparu a chynnal gweithle sy'n ddiogel ac iach, darparu a chynnal offer sy'n ddiogel, delio â sylweddau cemegol yn ddiogel, darparu datganiad polisi iechyd a diogelwch).

Gweithwyr (cymryd gofal o'u hiechyd a'u diogelwch eu hunain yn y gwaith, cymryd gofal o iechyd a diogelwch pobl eraill, cydweithio gyda'u cyflogwr).

**Canlyniad diffyg cydymffurfio**

Cyflogwyr (Cyngor llafar neu ysgrifenedig, hysbysiadau gwella, hysbysiadau gwahardd, erlyn yn arwain at ddirwyon heb derfyn neu garchar am hyd at ddwy flynedd neu'r ddau).

Gweithwyr (Rhybudd llafar neu ysgrifenedig, colli cyflogaeth, erlyn).

## Uned 603

# 103 Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer arlwy a lletygarwch

## Canlyniad 2

Gallu adnabod peryglon yn y gweithle

### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Rhestru **achosion** llithro, baglu a syrthio yn y gweithle
2. Nodi'r **ffyrdd** o **isafu'r risg** o lithro, baglu a syrthio
3. Adnabod y **prif anafiadau o drafod â llaw**
4. Nodi **ffyrdd** o **leihau'r risg** o **anaf** o godi, cario a thrafod
5. Adnabod y **gweithdrefnau codi cywir**
6. Adnabod **ffyrdd** y **mae peirianwaith/offer yn gallu achosi anafiadau**
7. Rhestru **camau rheoli** i **osgoi damweiniau gan beirianwaith/cyfarpar**
8. Nodi **mathau** o **sylweddau peryglus**
9. Rhestru'r dulliau **rheoli am sylweddau peryglus** i atal bod mewn perygl ac i amddiffyn gweithwyr
10. Nodi **prif achosion tân a ffrwydradau**
11. Nodi sut mae defnyddio **elfennau'r** triongl tân i ddiffodd tân
12. Adnabod **peryglon** cysylltiedig â thrydan
13. Adnabod y **camau i atal peryglon trydan**
14. Nodi **dulliau** i ddelio â pheryglon trydan.

### Cwmpas

#### Achosion

Cynllun gwael/strwythur adeilad, arwyddion gwael, safonau isel cadw tŷ, goleuo neu awyru gwael, arferion gweithio gwael, tynnu sylw ddiffyg canolbwytio, gweithio'n rhy gyflym, anwybyddu'r rheolau, peidio â gwisgo'r dillad amddiffyn personol cywir (PPE), cyflwr corfforol/meddyliol.

#### Ffyrdd o isafu'r risg

Gwell cynllun adeilad sy'n ddiogel, arwyddion clir/gweladwy cywir, safon dda o gadw tŷ, manau gweithio wedi'u goleuo a'u hawyru'n dda, hyfforddi staff mewn arferion gweithio arferol, gorfodi rheolau'n llym, defnydd cywir o ddillad amddiffynnol personol (PPE) bob amser, mewn cyflwr corfforol/meddyliol parod i weithio.

#### Prif anafiadau o drafod â llaw

Anafiadau cefn/asgwrn cefn, anafiadau cyhyrol, torasgwrn, ysigiadau, briwiau a chleisiau.

#### Ffyrdd o leihau risg o anaf

Asesu'r dasg (e.e. pellter, pwysau, tymheredd), dilyn y weithdrefn gywir( lleihau'r pellter, nifer cywir o bobl, codi/cario cyfarpar cywir), lleihau'r llwyth, os yn bosibl, defnyddio PPE cywir, gwirio bod yr amgylchedd yn gywir (e.e. lloiau, goleuo a thymheredd), hyfforddiant cywir mewn technegau trafod cywir).

### **Trefnau codi cywir**

Cynllunio a pharatoi (Cynllunio'r codi a'r llwybr - asesu pwysau, maint a thymheredd y llwyth); codi (osgo cywir, dal y gwrthrych yn agos at y corff); symud y llwyth (dal yn agos, gwelededd clir a symud yn ofalus); gollwng y llwyth; gwirio lleoli.

### **Ffyrdd y mae cyfarpar yn gallu achosi anafiadau**

maglu/dal, trawiad (e.e. o offer yn cwmpo), cyswllt, alldaflu, offer diffygiol, defnydd amhriodol o offer.

### **Camau rheoli i osgoi damweiniau gan beirianwaith/cyfarpar**

Hyfforddiant mewn defnyddio offer, offer amddiffyn personol, gweithdrefnau gweithio diogel, adrodd diffygion.

### **Mathau o sylweddau peryglus**

Cemegion glanhau, hylifau coginio, nwyon, gelau a gwirodydd.

### **Camau rheoli i osgoi anaf gan sylweddau peryglus**

Hyfforddiant mewn defnyddio sylweddau peryglus, offer amddiffyn personol, gweithdrefnau gweithio diogel

### **Prif achosion tân a ffrwydradau**

Trydan, diffygion trydanol, nwy yn gollwng, nwy yn cronni, ysmegu, hylif/sylweddau poeth, offer neu gyfarpar gyda fflam noeth.

### **Elfennau**

Tanwydd (symud ffynhonnell y tanwydd), ocsigen (cyfyngu'r cyflenwad o ocsigen trwy fogi), gwres (symud y gwres).

### **Peryglon**

Sioc drydanol, llosgiadau, tân, marwolaeth.

### **Camau i atal peryglon trydan**

Profi a chynnal offer trydanol, defnyddio trydanwyr cymwys, gwirio ceblau a fflecs, defnyddio ffiwsys cywir, torwyr cylched, peidio â defnyddio offer diffygiol.

### **Dulliau**

Seinio larwm, troi'r pŵer i ffwrdd, os yw'n bosibl, galw am help (person cymorth cyntaf, gwasanaethau brys), dilyn gofynion cyfreithiol.

## Uned 603

# 103 Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer arlwy a lletygarwch

## Canlyniad 3

### Gallu dilyn gweithdrefnau iechyd a diogelwch

#### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Rhestru'r **prif resymau** dros weithio diogel
2. Nodi **swyddogaethau PPE**
3. Nodi **cyfrifoldebau cyflogwyr a gweithwyr** o ran darparu, defnyddio, gofal a chynnal PPE
4. Nodi sut mae adnabod **y prif fathau o arwyddion diogelwch**
5. Adnabod peryglon a digwyddiadau **y mae angen eu hadrodd**.

#### Cwmpas

#### Prif resymau

Atal damweiniau ac anafiadau, cynnal iechyd, cynyddu cynhyrchedd

#### Swyddogaethau PPE

Amddiffyn yr unigolyn a rheoli peryglon iechyd (e.e. menig i warchod dwylo neu sbectol wrth ddefnyddio sylweddau peryglus).

#### Cyfrifoldebau cyflogwyr a gweithwyr

Cyflogwyr: (PPE (e.e. menig wrth olchi potiau a phadellau, masgiau a sbectol wrth lanhau ffyrnau), cyfleusterau newid a storio i staff).

Gweithwyr: (cydymffurfio â'r polisi o wisgo PPE lle mae angen, adrodd unrhyw ddiffygion PPE i'r cyflogwr).

#### Prif fathau o arwyddion diogelwch – lliw cefndir

Arwyddion gwahardd - coch (e.e. dim ffonau symudol).

Arwyddion ymladd tân - coch (e.e. rîl pibell tân).

Arwyddion gorfodol – glas (e.e. rhaid gwisgo menig amddiffynnol).

Arwyddion rhybudd - melyn (e.e. gofal - arwyneb poeth).

Arwyddion rhybuddio am berygl (e.e. crydol).

Arwyddion diogelwch – gwyrdd (e.e. Cymorth Cyntaf).

#### Angen adrodd

Adeilad a chyfarpar (e.e. wedi'i niweidio, camddefnyddio), salwch (e.e. dermatitis, clefydau heintus), amgylcheddol (e.e. sŵn, gwres), camddefnydd (e.e. meddyliol, corfforol).

## Nodiadau canllaw

Mae'n annhebygol bod gan ddysgwyr sy'n gweithio tuag at yr uned hon ar lefel 1 wybodaeth am y diwydiant lletygarwch ac arlwy, sy'n ei gwneud yn bwysig penderfynu ar amser cyflwyno'r uned hon. Yn ddelfrydol, dylid trafod egwyddorion iechyd a diogelwch ar ddechrau'r cwrs fel bod y dysgwyr yn dod yn ymwybodol o faterion perthynol. Mae ffocws yr uned hon ar godi ymwybyddiaeth o iechyd a diogelwch mewn gwahanol fathau o sefydliadau lletygarwch ac arlwy.

Byddai'n ddefnyddiol cyflwyno'r uned hon mewn tair rhan. Y rhan gyntaf yw dangos ymwybyddiaeth o arferion iechyd a diogelwch yn y gweithle lletygarwch ac arlwy. Byddai'r canlyniad dysgu yn cwmpasu ystyr y termau sy'n cael eu defnyddio'n fwyaf cyffredin, fel 'iechyd' a 'diogelwch', y ffactorau sy'n effeithio ar iechyd a diogelwch yn y gweithle, manteision/cost iechyd a diogelwch da/gwael, cyfrifoldebau cyflogwyr a gweithwyr o dan ddeddfwriaeth gyfredol. Byddai canlyniadau peidio â chydymffurfio hefyd yn cael eu hamlygu.

Byddai ail ran yr uned hon yn adnabod y peryglon yn y gweithle, ffyrdd o isafu risgiau a gweithdrefnau i ddelio â nhw fel llithro, baglu a chwmpo; trafod â llaw; peirianwaith/cyfarpar; sylweddau peryglus; tanau a ffrwydradau ac yn olaf, trydan. Dylai tiwtoriaid dynnu sylw at y ffaith mai llithro a baglu yw prif achos sengl damweiniau yn y diwydiant lletygarwch ac arlwy gan fod yn gyfrifol am 50% o'r holl brif ddamweiniau. Y negeseuon allweddol am rwystro damweiniau llithro yw:

- Gweld a Datrys - glanhau pob arllwysiad ar unwaith
- Dydy syrthio a baglu ddim yn destun chwerthin ac maen nhw'n gallu achosi damweiniau difrifol.

Byddai trydedd ran yr uned hon yn canolbwyntio ar weithdrefnau iechyd a diogelwch, adnabod y prif resymau dros weithio diogel a swyddogaethau Offer Amddiffyn Personol (PPE), gan gynnwys cyfrifoldebau cyflogwyr a gweithwyr tuag at ddarparu, defnyddio, gofal a chynnal PPE. Byddai dysgwyr yn dod yn ymwybodol o fathau gwahanol o arwyddion diogelwch a hefyd y gweithdrefnau adrodd am wahanol beryglon a digwyddiadau.

Gallai'r dysgu gael ei ategu trwy wahodd siaradwyr gwadd fel swyddogion Iechyd a Diogelwch a Swyddogion Iechyd Amgylcheddol Lleol i drafod achosion 'real' a goblygiadau cyfreithiol. Mae Awdurdodau Lleol a'r Awdurdodaeth Iechyd a Diogelwch yn archwilio safleoedd arlwy i orfodi deddfwriaeth iechyd a diogelwch a gallan nhw hefyd roi cyngor ar faterion iechyd a diogelwch. Mae'r AID (HSE) wedi cynhyrchu nifer o Ddalennau Gwybodaeth Arlwy sy'n gallu cael eu lawrlwytho am ddim o'r wefan:

*Dalen Wybodaeth Rhif 6 (wedi'i adolygu) Rhwystro llithro a baglu mewn ceginau ac wrth weini bwyd*  
*Dalen Wybodaeth Rhif 24 Rhwystro poen cefn a doluriau a phoenau eraill i staff cegin a staff gweini bwyd*

*Dalen wybodaeth Rhif 17 (adolygiad 2) Diogelwch wrth wacáu a glanhau ffrïwyr braster*  
*Dalen Wybodaeth Rhif 22 Defnydd diogel o gemegion glanhau yn y diwydiant lletygarwch*  
*HSE Dalen Fwyd Rhif 17 Dermatitis galwedigaethol yn y diwydiannau arlwy a bwyd*

Dylai'r uned hon gael ei chyfuno ag unedau ymarferol eraill yn y meysydd paratoi bwyd gan ei bod yn hanfodol sicrhau bod yr wybodaeth yn cael ei hatgyfnerthu gan gymwysiaid ymarferol. Lle y bo'n bosibl, gallai profiad ymarferol dysgwyr gael ei amlygu i adlewyrchu egwyddorion iechyd a diogelwch fel eu gwybodaeth am ddamweiniau a pheryglon gan gynnwys eu profiadau personol.

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau: 5</b>	
<b>ODDA:</b>	<b>10</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>R/500/9045</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu gwybodaeth a dealltwriaeth o bwysigrwydd cynnwys maethol bwyd, ei berthynas i grwpiau bwyd, a sut mae modd ei gadw wrth baratoi a choginio.

Caiff maes pwysig deietau arbennig, eu hachosion a'u heffeithiau eu trafod yn yr uned hon a bydd yn galluogi dysgwyr i ddatblygu ymwybyddiaeth o'r grwpiau o bobl sydd fwyaf agored i niwed yn y gymuned.

Nodyn: Disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio o'r uned hon i bob uned arall o'r cymhwyster.

**Canlyniadau dysgu**

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Deall sut i ddangos ymwybyddiaeth o ddeietau iachach
2. Deall yr angen am ddeietau arbennig

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **10** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau potensial ag Uned 296 NVQ Tystysgrif mewn Lletygarwch (2PR17)

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniad yn cwmpasu sgiliau ymarferol a gwybodaeth greiddiol.

## Uned 604

### Canlyniad 1

## Cyflwyniad i fwydydd iachach a deietau arbennig

Deall sut i ddangos ymwybyddiaeth o ddeietau iachach

### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi **manteision** cynhwysion iachach
2. Adnabod y **mathau** o gynhwysion sy'n cyfrannu at ddeiet iachach
3. Disgrifio **canlyniadau** peidio â chael cynhwysion iachach
4. Disgrifio pam mae hi'n **bwysig** i sefydliadau arlwyo gynnig dewisiadau iachach
5. Adnabod **ffynonellau** o ganllawiau maethol cyfredol y llywodraeth
6. Amlinellu canllawiau maethol cyfredol
7. Disgrifio'r **newidiadau** sy'n gallu cael eu gwneud i seigiau i'w gwneud nhw'n ddewisiadau iachach yn ôl canllawiau maethol cyfredol.

### Cwmpas

#### Manteision

Gwell lles ac iechyd, disgwyliad bywyd uwch, llai o risg o rai mathau o salwch (e.e. trawiad calon, diabetes, canserau, strôc), mwy o egni, gwell ansawdd bwyd, llai o gost i'r GIG.

#### Mathau

Cynhwysion heb eu coethi neu lai coeth (e.e. blawd cyflawn, reis brown, bara a phasta blawd cyflawn, llysiau, ffrwythau, cynhyrchion llaeth isel eu braster, cigoedd di-fraster, pysgod olewog, ffacbys (e.e. ffa, pys), brasterau amlannirlawn neu fonoannirlawn (e.e. olew blodau haul, olew olewydd).

#### Canlyniadau

System imiwn isel, gordewdra, problemau croen problemau, diffyg ynni, risg uwch o salwch, gweithrediad perfedd is.

#### Pwysig

Mwy o alw am fwyd iachach, mwy o ddewis, gwerthiant uwch, cyfrannu at gynlluniau'r llywodraeth (e.e. darparwyr prydau ysgol).

#### Ffynonellau

Sefydliad Maeth Prydain, Adran Iechyd, Gweinyddiaeth Amaeth Bwyd a Physgodfeydd, Asiantaeth Safonau Bwyd.

#### Newidiadau

Defnyddio cynhwysion iachach, ychwanegu mwy o lysiau, lleihau braster ychwanegol neu ddefnyddio dulliau coginio braster isel, lleihau siwgr, lleihau halen (defnyddio cyflasau iachach yn ei le e.e. perlysiâu).

## Uned 604

# Cyflwyniad i fwydydd iachach a deietau arbennig

## Canlyniad 2

### Deall yr angen am ddeietau arbennig

#### Meini prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Adnabod **grwpiau** o bobl sydd ag anghenion deietegol arbennig
2. Adnabod **gofynion deietegol/maethol grwpiau agored i niwed**
3. Adnabod **gofynion deietegol/maethol** pob sydd ag angen **deietegol arbennig**

#### Cwmpas

#### Grwpiau

Grwpiau agored i niwed - e.e. plant cyn ysgol, mamau beichiog, oedolion hŷn, pobl yn dioddef o salwch (system imiwn isel).

Pobl ag angen deietau arbennig - e.e. llysiuol, fegan, diwylliannol/crefyddol, diabetig, alergeddau ac anoddefedd

#### Gofynion deietegol/maethol

**Grwpiau agored i niwed:** plant cyn ysgol (bwydydd sy'n faethol ddwys, cytbwys, ffibr is); mamau beichiog (gwerth maethol uchel, cytbwys, uchel ei fitaminau (yn enwedig, asid ffolig) a mwynau, eithriad yw fitamin A - rhaid osgoi afu, osgoi bwydydd sydd â risg uchel o wenwyno bwyd e.e. cynhyrchion wyau amrwd, cawsiau meddal/heb eu pasteureiddio); oedolion hŷn (bwydydd sydd yn faethol ddwys, cytbwys, uchel eu fitamin D ac osgoi bwydydd sydd â risg uchel o wenwyno bwyd); pobl yn dioddef o salwch (hawdd ei fwyta a'i dreulio, gwerth maethol uchel, apelgar/yn tentio).

**Deietau arbennig:** llysiuol - osgoi cynhyrchion a fyddai'n achosi i anifail gael ei ladd); fegan - osgoi pob cynnyrch o darddiad anifail; diwylliannol/crefyddol; diabetig; alergeddau ac anoddefeddau (e.e. llaeth buwch, gwenith, haidd, soya, cnau (yn enwedig cnau mwnci), cramennog (berdys, cimychiaid), pysgod, rhai ffrwythau a sbeisiau).

## **Uned 604                    Cyflwyniad i fwydydd iachach a deietau arbennig**

### **Nodiadau canllaw**

Mae ffocws yr uned hon ar ddarparu gwybodaeth a dealltwriaeth sylfaenol o bwysigrwydd cynnwys maethol wrth baratoi a choginio bwyd.

Tra bydd gan ddysgwyr brofiad cyfyngedig o fwydydd iachach/deietau arbennig bydd ganddyn nhw brofiadau unigol o fwyta ac yfed. Gallai addysgu'r camau cychwynnol berthyn i'w profiadau personol i ddangos agweddau damcaniaethol maeth bwyd.

Gall fod yn briodol cyflwyno'r uned hon mewn dwy ran. Y rhan gyntaf, i ganolbwyntio ar ymwybyddiaeth faethol yn y prosesau paratoi bwyd a choginio gyda'r pwyslais ar yr ail ran, i edrych ar ofynion maethol grwpiau o bobl sy'n agored i niwed. Gallai hyn gwmpasu gofynion deietegol arbennig ac ymwybyddiaeth o fwyd sy'n gallu achosi alergeddau ac anoddefeddau. Dylai'r egwyddorion sy'n cael eu dysgu yn yr uned hon gael eu cymhwyso ar draws pob uned ymarferol arall.

Dylai pwyslais y canlyniad cyntaf fod ar ddeall maetholion amrywiol a'u pwysigrwydd yn y deiet. Dylid hefyd rhoi pwyslais ar adolygu'r deiet o ran y pum grŵp bwyd, fel y nodir yn y cyhoeddiad Cydbwysedd Bwyd Iach. Dylid amlygu ffynonellau, pwrpasau a chymeriant dyddiol o wahanol faetholion gan gyfeirio at ganllawiau maethol cyfredol y llywodraeth.

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>5</b>
<b>ODDA:</b>	<b>31</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>T/601/2093</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu gwybodaeth am amrywiaeth o gyfarpar ac offer ac i alluogi dewis a dangos eu defnyddio'n gywir a diogel er mwyn cymhwyso hyn i arferion gweithio proffesiynol.

Nodyn: disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio o'r uned hon i bob uned arall o'r cymhwyster.

**Canlyniadau dysgu**

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu defnyddio eitemau bach a mawr o gyfarpar ac offer
2. Gallu defnyddio cyllyll ac offer torri

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **31** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 115 (1FP1), 116 (1FP2), 118 (1FC1), 119 – 126 (1FPC1-1FPC 8), 220-226 (2FP1-2FP7), 227-233 (2FC1- 2FC7)

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniad yn cwmpasu sgiliau ymarferol a gwybodaeth greiddiol.

## Uned 605

### Canlyniad 1

## Cyflwyniad i offer cegin

Gallu defnyddio eitemau bach a mawr o gyfarpar ac offer

### Meini prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Dangos y dewis **cywir** o **gyfarpar ac offer** i'w defnyddio
2. Dangos y gweithdrefnau cywir wrth ddefnyddio, glanhau a chynnal **cyfarpar ac offer**
3. Dangos storio diogel a hylan o **gyfarpar ac offer**

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi ffactorau wrth **ddewis cyfarpar ac offer** i'w defnyddio
2. Nodi sut i **ddefnyddio cyfarpar ac offer yn gywir ac yn ddiogel**
3. Adnabod **peryglon cysylltiedig** â defnyddio, glanhau a storio cyfarpar ac offer
4. Nodi sut i **ymgymryd â gofal a storio arferol** cyfarpar ac offer.

### Cwmpas

#### Dewis/dethol

Maint, addasrwydd i bwrpas, defnyddiau.

#### Cyfarpar ac offer

Cyfarpar mawr:

Ffyrnau - confensiynol, cymorth gwyntyll (darfudiad), cyfuniad (stêm/gwres sych), microdon.

Pentan - anwythiad, pen solet, ffwrn agored

Griliau, stemwyr, ffrîwyr.

Cadw oer (cyfarpar storio), cyfarpar cadw'n boeth (bain marie, plât poeth, nwy, trydan).

Cyfarpar ac offer bach:

Cloriannau, jygiau mesur, hylifeiddwyr, cymysgwyr, mortar a phestl, llwyau, prennau rholio, sbatwlau, corynnod, tafellwyr, lletwadau, chwisgiau, batiau cytledau, sosbannau, pedyll sauté, pedyll gradell, woc, powlenni, rhaciau oeri, tuniau, mowldiau, gograu, hidlenni a cholandrau.

#### Defnyddio cyfarpar ac offer yn gywir ac yn ddiogel

Cydymffurfio â deddfwriaeth hylendid ac iechyd a diogelwch, trafod â llaw, polisiau gweithle, dilyn arferion gweithio diogel.

### **Peryglon cysylltiedig**

Hylendid, iechyd a diogelwch gwael (arllwys hylifau, technegau codi anghywir, sgaldiadau, llosgiadau).

Glendid - hylendid (e.e. glanhau a sychu anghyflawn), iechyd a diogelwch (e.e. defnydd anghywir o gemegion a defnyddiau'n achosi niwed i gyfarpar a risg anaf i'r defnyddiwr, arllwys hylifau, sgaldiadau).

Storio - hylendid (e.e. cylchrediad awyr, storio byrddau torri'n anghywir) iechyd a diogelwch.

### **Cynnal trefn arferol gofal a storio**

Gwisgo offer amddiffyn personol (PPE) yn gywir.

Eitemau bach o gyfarpar ac offer: adrodd am eitemau sydd wedi'u niweidio a symud o ddefnydd, pedyll saim, dilyn gofynion gofal arbennig, storio'n hylan, yn ddiogel ac yn gadarn (e.e. defnyddio rhacio cywir).

Eitemau mawr o gyfarpar: profi cyfarpar trydanol, adrodd am eitemau wedi'u niweidio, dilyn gofynion gofal arbennig, monitro tymheredd storio oer.

### **Meini prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Dewis cylllell **neu gyfarpar torri priodol** i'w defnyddio
2. Dangos techneg hogi gywir a diogel
3. Dangos defnyddio cyllyll a chyfarpar torri ar gyfer amrywiaeth o dasgau'n **gywir a diogel**
4. dangos **cynnal a gofal cyllyll a chyfarpar**
5. dangos **storio** cyllyll a chyfarpar storio'n gywir a diogel

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Adnabod y gwahanol fathau o **gyllyll a chyfarpar torri** a'r defnydd ohonynt
2. Nodi **pwysigrwydd defnyddio** cyllyll a chyfarpar torri'n **gywir ac yn ddiogel**
3. Disgrifio sut i **lanhau, cynnal a storio** cyllyll a chyfarpar torri
4. Adnabod cyfyngiadau oed perthnasol sy'n benodol i ddefnyddio cyfarpar torri.

### **Cwmpas**

#### **Cyllyll ac offer torri**

Cyllyll ymyl syth – bach (cylllell torion, turnio, ffiledu, dadesgyrnu) mawr (torri, paled, cylllell a fforc gig).

Cyllyll a llifiau danheddog, proseswyr bwyd, malwr, mandolinau, gratwyr, pilwyr, digreiddwyr, torwyr ac agorwyr tuniau, siswrn, gwellau, holltwr, tafellwr porthiant pwysau, offer ategol: dur, carborwndwm, carreg hogi.

#### **Pwysigrwydd defnydd cywir a diogel**

Atal anaf iddo'i hun ac i bobl eraill (cario, trafod), sicrhau ansawdd y cynnyrch gorffenedig, gwell effeithlonrwydd (amser, gwastraff).

#### **Glanhau, cynnal a storio**

Technegau golchi/sychu priodol, hogi, storio diogel a chadarn.

## **Uned 605            Cyflwyniad i offer cegin**

### **Nodiadau canllaw**

Mae hi'n hanfodol bod dysgwyr yn dysgu trafod, cynnal a gofalu am eu cyllyll a'u hoffer yn gynnar yn eu hyfforddiant. Mae dewis a defnyddio offer a chyfarpar priodol ar gyfer y dasg ar y gweill yn elfen hanfodol ym mywyd y rhai sy'n gweithio yn y diwydiant arlwygo. Mae hi'n hollbwysig bod dysgwyr yn gyfarwydd â rheolau diogelwch i ddefnyddio cyllyll a bydd y rhain yn cael eu dysgu cyn iddyn nhw ddechrau gweithio ar unedau ymarferol y cymhwyster hwn.

Rhaid cydymffurfio â deddfwriaeth iechyd a diogelwch, ac yn enwedig rhaid dilyn deddfwriaeth a chyfyngiadau oed ar weithredu offer trydanol a pheirianwaith. Dylid hefyd bwysleisio gweithdrefnau iechyd a diogelwch am isafu risg traws-halogi o fwydydd amrwd a bwyd wedi'i goginio, gan ddefnyddio offer torri mecanyddol a rhai llaw. Dylid rhoi sylw penodol i lendid wrth ddefnyddio'r holl offer.

## Uned 607

## Paratoi a choginio bwyd trwy ferwi, potsio a stemio

Lefel:	1
Gwerth credydau:	10
ODDA:	100
Rhif achredu uned:	K/601/2107

### Nod yr Uned

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i baratoi a choginio bwydydd gan ddefnyddio dulliau berwi, potsio a stemio o goginio. Bydd angen i ddysgwyr sicrhau bod y nwyddau a ddewiswyd yn addas ac o ansawdd da a bod yr offer a'r cyfarpar yn addas i'r dasg sydd ar y gweill. Mae angen iddynt allu dilyn manylbau seigiau a byddant yn dechrau gwerthfawrogi agweddau esthetig paratoi bwyd trwy brosesau gorffen a chyflwyno'r cynnyrch.

Ar ôl cael eu cyflwyno i'r egwyddorion ac ymarfer y tri dull o goginio, anogir dysgwyr i adnabod ffactorau cyffredin i'r cyfan, er enghraifft, yr angen i gynnal lefelau lleithder trwy gydol y coginio a'r prif wahaniaethau rhwng y prosesau coginio.

Nodyn: fel rhan o'r uned hon, disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio maen nhw wedi'u dysgu yn unedau 202: Diogelwch bwyd mewn arlwy, 103: Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer lletygarwch ac arlwy, 105: Cyflwyniad i offer cegin, ac 106: Cyflwyniad i sgiliau gweithle.

### Canlyniadau dysgu

Mae tri chanlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy ferwi
2. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy botsio
3. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy stemio

### Oriau dysgu dan arweiniad

Argymhellir y dylid neilltuo **100** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

### Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 118 (1FC1), 121 (1FPC3), 122 (1FPC4), 123 (1FPC5), 124 (1FPC6), 127(1FPC9), 228 (2FC2), 229 (2FC3), 232 (2FC6), 233 (2FC7), 236-240 (2FPC1-2FPC 5), 243(2FPC8), 247 (2FPC12), 296 (2PR17)

### Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

### Asesu

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

## Uned 607 Canlyniad 1

## Paratoi a choginio bwyd trwy ferwi, potsio a stemio Gallu paratoi a choginio bwyd trwy ferwi

### Meini Prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a hylifau **coginio** ar gyfer berwi o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **offer** priodol wrth baratoi a choginio bwyd wedi'i ferwi.
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy bobi
2. Adnabod **pwrpas** berwi
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu berwi
4. Adnabod yr **hylifau** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth ferwi
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio'r gyfran gywir o hylif i fwyd i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
7. Disgrifio'r dulliau sy'n cael eu defnyddio i gynhyrchu **cynhyrchion cysylltiedig**
8. Rhestru'r **dulliau** sy'n cael eu defnyddio wrth ferwi
9. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer berwi
10. Esbonio sut mae amser a symudiad hylifau yn cael eu penderfynu gan yr eitem i'w berwi
11. Rhestru'r **pwysntiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### Cwmpas

#### Eitemau bwyd

Llysiau, wyau, pasta, ffacbys a grawn.

#### Pwrpas

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gwneud yn ddiogel, gwerth maethol.

#### Hylifau

Dŵr, stoc (ffres, hwylus), llaeth, hylifau trwyth.

### **Technegau Cysylltiedig**

Trochi, sgaldanu, sgimio, adfywio, oeri, ailwresogi, draenio, cadw ar gyfer gweini, gwneud cawl

### **Cynhyrchion cysylltiedig**

Cawliau (puré, cawl), sawsiau (roux, tomato, tewychu â starts).

### **Dulliau**

Dechrau mewn hylif oer, trochi mewn hylif berw.

### **Cyfarpar addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithiolrwydd, halogiad, maint, math a defnydd priodol.

### **Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (digon o hylif, tymheredd a symudiad yr hylif, gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflawn, rheoli tymheredd, blas).

Gorffen (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a **hylifau** coginio ar gyfer potsio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol wrth baratoi a choginio bwyd wedi'i botsio
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy botsio
2. Adnabod **pwrpas** potsio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu potsio
4. Adnabod yr **hylifau** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth botsio
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio'r gyfran gywir o hylif i fwyd i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Disgrifio'r **dulliau** o botsio
7. Esbonio sut mae amser a symudiad hylifau yn cael eu penderfynu gan yr eitem i'w photosio
8. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
9. Disgrifio'r dulliau sy'n cael eu defnyddio i gynhyrchu **cynhyrchion cysylltiedig**
10. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer potsio
11. Rhestru'r **pwysgiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cyw iâr, wyau, pysgod, ffrwythau.

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gwella cyflasau, gwerth maethol.

#### **Hylifau**

Stoc (ffres, hwylus), gwin, dŵr, llaeth, hylifau trwyth, suddog stoc.

**Dulliau**

Potsio dwfn, potsio bas.

**Technegau Cysylltiedig**

Torri, plygu, draenio, tewychu ar gyfer saws, straenio saws, cadw ar gyfer gweini.

**Cynhyrchion cysylltiedig**

Saws.

**Cyfarpar addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, osgoi halogiad, maint, math a defnydd priodol.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (cyfaint yr hylif, gwagedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, sawsio (os yw'n berthnasol), cyflwyniad a garnais, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a hylifau **coginio** ar gyfer stemio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol wrth baratoi a choginio bwyd wedi'i stemio
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy stemio
2. Adnabod **pwrpas** stemio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu stemio
4. Adnabod yr **hylifau** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth stemio bwyd
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Disgrifio'r **dulliau** o stemio
7. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer stemio bwyd
8. Esbonio sut mae amser a thymheredd yn cael eu penderfynu gan yr eitem o fwyd i'w stemio
9. Rhestru'r **pwysntiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cyw iâr, llyisiau, pysgod, pwdinau melys a sawrus.

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gwerth maethol.

#### **Hylifau**

Dŵr, stoc (ffres, hwylus).

#### **Technegau Cysylltiedig**

Paratoi cynhwysydd, iro, mowldio, rhai ar hambyrddau, gorchuddio, diogelu rhag dŵr, llwytho.

**Dulliau**

Atmosfferig, gwasgedd uchel.

**Cyfarpar**

Sosban stemio atmosfferig, sosban stemio gwasgedd uchel.

**Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (cymysgedd pwddin wedi'i gynhyrchu yn ôl manyleb, wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'n berthnasol, maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, saws (os yw'n berthnasol), cyflwyniad a garnais, os oes angen).

**Lefel:** 1  
**Gwerth credydau:** 7  
**ODDA:** 60  
**Rhif achredu uned:** M/601/2111

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i baratoi a choginio bwydydd gan ddefnyddio dulliau stiwiaw a brwysio o goginio. Bydd angen i ddysgwyr sicrhau bod y nwyddau a ddewiswyd yn addas ac o ansawdd da a bod yr offer a'r cyfarpar yn addas i'r dasg sydd ar y gweill. Mae angen iddynt allu dilyn manylebau seigiau a byddant yn dechrau gwerthfawrogi agweddau esthetig paratoi bwyd trwy brosesau gorffen a chyflwyno'r cynnyrch.

Ar ôl cael eu cyflwyno i'r egwyddorion ac ymarfer y ddau ddull, anogir dysgwyr i adnabod ffactorau cyffredin i'r ddau (er enghraifft: dulliau llaith hir, araf o goginio'n addas ar gyfer torion rhatach o gig) a'r prif wahaniaethau (er enghraifft: maint yr eitemau bwyd a baratowyd, swm yr hylif coginio).

Nodyn: fel rhan o'r uned hon, disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio y maen nhw wedi'u dysgu yn unedau 202: Diogelwch bwyd mewn arlwy, 103: Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer lletygarwch ac arlwy, 105: Cyflwyniad i offer cegin, ac 106: Cyflwyniad i sgiliau gweithle.

**Canlyniadau dysgu**

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy stiwiwio
2. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy frwysio

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **60** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 222 (2FP3), 224 (2P5), 225 (2FP6), 226(2FP7), 229 (2FC3), 230 (2FC4), 231 (2FC5), 232 (2FC6), 233 (2FC7)

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

## Uned 608 Canlyniad 1

## Paratoi a choginio bwyd trwy stiwiio a brwysio Gallu paratoi a choginio bwyd trwy stiwiio

### Meini Prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a **hylifau** coginio ar gyfer stiwiio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol wrth baratoi a choginio bwyd wedi'i stiwiio
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy stiwiio
2. Adnabod **pwrpas** stiwiio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu stiwiio
4. Adnabod yr **hylifau** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth stiwiio bwyd
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio'r gyfran gywir o hylif i fwyd i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Esbonio sut mae amser a thymheredd yn cael eu penderfynu gan yr eitem o fwyd i'w stiwiio
7. Rhestru'r **dulliau** a ddefnyddir wrth stiwiio
8. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
9. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer stiwiio
10. Rhestru'r **pwysntiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis eitemau bwyd, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### Cwmpas

#### Eitemau bwyd

Cig (eidion, oen, porc), dofednod (cyw iâr, twrci), llyisiau, ffrwythau.

#### Pwrpas

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, datblygu cyfflasau, gwerth maethol.

#### Hylifau

Stociau (ffres, hwylus), suddog stoc, gwin, cwrw, seidr, dŵr, saws.

**Dulliau**

Selio, brownio, coginio mewn hylif i'w dewychu, coginio mewn hylif wedi'i dewychu.

**Technegau Cysylltiedig**

Sgimio sawsiau, straenio, tewychu

**Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

**Cyfarpar**

Traddodiadol, anhraddodiadol, maint, math a defnydd priodol.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb, maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (prosesau coginio cychwynnol cywir (selio, brownio), cyfaint yr hylif, gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Gorffen (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a **hylifau** coginio ar gyfer brwysio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol i baratoi a choginio bwydydd wedi'u brwysio.
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o dymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy frwysio
2. Adnabod **pwrpas** brwysio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu brwysio
4. Adnabod yr **hylifau** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth frwysio bwyd
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio'r gyfran gywir o hylif i fwyd i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Esbonio sut mae amser a thymheredd yn cael eu penderfynu gan yr eitem o fwyd i'w brwysio
7. Rhestru'r **dulliau** sy'n cael eu defnyddio wrth frwysio.
8. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
9. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer brwysio
10. Rhestru'r **pwysntiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

#### **Cwmpas**

##### **Eitemau bwyd**

Cig (eidion, oen, porc), llysiâu, reis.

##### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, datblygu cyfflasau.

##### **Hylifau**

Stociau (ffres, hwylus), gwin, cwrw, seidr, dŵr, saws.

##### **Dulliau**

Selio, brownio, coginio mewn hylif i'w dewychu, coginio mewn saws.

### **Technegau Cysylltiedig**

Brasbwytho, straenio, sgimio sawsiau, tewychu.

### **Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

### **Cyfarpar**

Traddodiadol, anhraddodiadol, maint, math a defnydd priodol.

### **Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb, maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (prosesau coginio cychwynnol cywir (selio, brownio), cyfaint yr hylif, gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

## **Uned 608            Paratoi a choginio bwyd trwy stiwio a brwysio**

### **Nodiadau canllaw**

Dylid dysgu dulliau traddodiadol stiwio a brwysio, fodd bynnag, mae modd trafod hefyd arfer cyfredol y diwydiant a dulliau anhraddodiadol. Mae cyfarpar stiwio wedi'i adnabod fel rhai traddodiadol (sosbannau, pedyll sauté, pedyll bratt) ac anhraddodiadol (sosbannau coginio araf a stemwyr).

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>12</b>
<b>ODDA:</b>	<b>120</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>H/601/2150</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i baratoi a choginio bwydydd gan ddefnyddio dulliau pobi, rhostio a grilio o goginio. Bydd angen i ddysgwyr sicrhau bod y nwyddau a ddewiswyd yn addas ac o ansawdd da a bod yr offer a'r cyfarpar yn addas i'r dasg sydd ar y gweill. Mae angen iddynt allu dilyn manylebau seigiau a byddant yn dechrau gwerthfawrogi agweddau esthetig paratoi bwyd trwy brosesau gorffen a chyflwyno'r cynnyrch.

Ar ôl cael eu cyflwyno i'r egwyddorion ac ymarfer y ddau ddull, anogir dysgwyr i adnabod ffactorau cyffredin i'r ddau.

Nodyn: fel rhan o'r uned hon, disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio maen nhw wedi'u dysgu yn unedau 202: Diogelwch bwyd mewn arlwy, 103: Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer lletygarwch ac arlwy, 105: Cyflwyniad i offer cegin, ac 106: Cyflwyniad i sgiliau gweithle.

**Canlyniadau dysgu**

Mae tri chanlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy bobi
2. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy rhostio
3. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy grilio

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **120** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 222 (2FP3), 224 (2FP5), 225 (2FP6), 226 (2FP7), 229 (2FC3), 230 (2FC4), 231 (2FC5), 232 (2FC6), 233 (2FC7).

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** ar gyfer pobi o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol ar gyfer paratoi a phobi bwydydd
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy bobi
2. Adnabod **pwrpas** pobi
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu pobi
4. Nodi pwysigrwydd defnyddio technegau cysylltiedig i gyflawni gofynion y saig orffenedig
5. Nodi'r **pwyntiau sy'n hawlio ystyriaeth** wrth bobi bwydydd
6. Disgrifio'r **dulliau** sy'n cael eu defnyddio wrth bobi
7. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer pobi
8. Rhestru'r pwyntiau **ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis eitemau bwyd, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cynhyrchion blawd (melys a sawrus), cynhyrchion llaeth ac wy, ffrwythau, llysiau, cynhyrchion wedi'u paratoi o flaen llaw

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gweadedd, datblygu cyflasau, gwerth maethol, gwneud yn ddiogel.

#### **Technegau Cysylltiedig**

Iro, marcio/sgorio, llwytho, brwsio, oeri, gorffen, gwydro, rholio, siapio, caenu, torri, gorffwys, awyru, cymysgu.

#### **Pwyntiau'n hawlio ystyriaeth**

Safle silff, tymheredd, amser, gradd coginio, lleithder.

**Dulliau**

Rhoi bwyd i mewn i ffwrn â gwres sych, rhoi bwyd i mewn i ffwrn â gwres gwlyb.

**Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

**Cyfarpar**

Ffyrnau (crwst, pwrpas cyffredinol, dargludiad, chwistrell stêm, cyfuniad), cyfarpar ac offer bach.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), cyfrannau/symiau cywir o eitemau bwyd, wedi'u paratoi/cymysgu yn unol â manylebau saig, maint cyson, wedi'u trimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (rheoli tymheredd, lleithder (os yw'n berthnasol), gweadedd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, blas).

Gorffen (lliw, cyflas, gweadedd, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, rheoli cyfran, glendid offer gweini, sawsio (os yw'n berthnasol), cyflwyniad a garnais/addurn, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** ar gyfer rhostio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol ar gyfer paratoi a rhostio bwydydd
3. Paratoi a choginio **eitemau bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy rostio
2. Adnabod **pwrpas** rhostio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu rhostio
4. Nodi pwysigrwydd defnyddio **technegau cysylltiedig** i gyflawni gofynion y saig orffenedig
5. Dangos **cynhyrchion cysylltiedig**
6. Nodi'r **pwytiau sy'n hawlio ystyriaeth** wrth rostio bwydydd
7. Disgrifio'r **dulliau** o rostio
8. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer rhostio bwyd
9. Rhestru'r **pwytiau ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis eitemau bwyd, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cig (eidion, oen, porc) dofednod (cyw iâr, twrci), llyisiau.

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gwella cyflasau, gwella lliw, gwneud yn ddiogel, cyflwyniad.

#### **Technegau Cysylltiedig**

Stwffin (os oes angen), rhwymo, clymu, rhoi ar ddysgl rhostio, rhoi saim, ymlacio cyn cerfio.

#### **Cynhyrchion cysylltiedig**

Grefi, cyfwydydd.

**Pwyntiau'n hawlio ystyriaeth**

Safle silff, tymheredd, amser, gradd coginio, tymheredd craidd, maint/pwysau'r eitem.

**Dulliau**

Wedi'i rostio mewn ffwrn, wedi'i rostio ar gigwain.

**Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

**Cyfarpar**

Ffyrnau (pwrpas cyffredinol, darfudiad, cyfuniad), cigwain, chwiliedydd tymheredd, cyfarpar ac offer bach.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (rheoli tymheredd, gweadedd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, cerfio, rheoli cyfran, glendid offer gweini, sawsio, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** ar gyfer grilio o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol ar gyfer paratoi a grilio bwydydd
3. Paratoi a choginio eitemau **bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy grilio
2. Adnabod **pwrpas** grilio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu grilio
4. Nodi pwysigrwydd defnyddio technegau cysylltiedig i gyflawni gofynion y saig orffenedig
5. Dangos **cynhyrchion cysylltiedig**
6. Nodi'r **pwytiau sy'n hawlio ystyriaeth** wrth grilio bwydydd
7. Disgrifio'r **dulliau** o grilio
8. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer grilio bwyd
9. Rhestru'r **pwytiau ansawdd** wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cig (eidion, oen, porc), dofednod (cyw iâr, twrci), llyisiau, pysgod, cynhyrchion parod..

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, gwneud yn ddiogel, gwella cyflasau, gwella lliw, gwerth maethol, cyflwyniad.

#### **Technegau Cysylltiedig**

Gosod batin, gosod olew/iro, gosod mewn hambwrdd, marinadu, cadw i weini.

#### **Cynhyrchion cysylltiedig**

Saws, cyfwydydd.

### **Pwyntiau'n hawlio ystyriaeth**

Safle silff (e.e. salamander), tymheredd, amser, gradd coginio angenrheidiol (e.e. coginio ysgafn, canolig, coginio'n dda).

### **Dulliau**

Ar farrau dros ffynhonnell y gwres (gril iawn - siarcol, barbiciw), ar farrau neu raciau o dan ffynhonnell y gwres (salamander), rhwng y ffynhonnell wres.

### **Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

### **Cyfarpar**

Griliau (o dan y tân - e.e. siarcol, gwres uwchben - e.e. salamander, is-goch, rhwng barrau wedi'u gwresogi), cyfarpar ac offer bach (gefel, tafellau, cylllyll paled, sgiwerau).

### **Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (rheoli tymheredd, gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, saws (os oes angen), cyflwyniad a garnais, os oes angen).

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>5</b>
<b>ODDA:</b>	<b>30</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>D/601/2153</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwyr i ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i baratoi a choginio bwydydd gan ddefnyddio dulliau dwfn-ffrio a bas-ffrio o goginio. Ar ôl cael eu cyflwyno i'r egwyddorion ac ymarfer y ddau ddull, anogir dysgwyr i adnabod ffactorau cyffredin i'r ddau.

Mae trafod, gorffen a chyflwyno wedi'u cynnwys, lle y mae dysgwyr yn dechrau gwerthfawrogi agweddau esthetig paratoi bwyd.

Nodyn: fel rhan o'r uned hon, disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio maen nhw wedi'u dysgu yn unedau 202: Diogelwch bwyd mewn arlwyo, 103: Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer lletygarwch ac arlwyo, 105: Cyflwyniad i offer cegin, ac 106: Cyflwyniad i sgiliau gweithle.

**Canlyniadau dysgu**

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn
2. Gallu paratoi a choginio bwyd trwy ffrio bas

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **30** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 222 (2FP3), 224(2FP5), 225(2FP6), 226(2FP7), 229 (2FC3), 230 (2FC4), 231 (2FC5), 232 (2FC6), 233 (2FC7).

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

## Uned 610 Canlyniad 1

## Paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn a ffrio bas Gallu paratoi a choginio bwyd trwy ffrio dwfn

### Meini Prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a **chyfryngau ffrio** ar gyfer ffrio dwfn o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol ar gyfer paratoi a dwfn-ffrio bwydydd
3. Paratoi a choginio eitemau **bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam.
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy ffrio dwfn
2. Adnabod **pwrpas** dwfn-ffrio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu dwfn-ffrio
4. Adnabod y **cyfryngau ffrio** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth ddwfn-ffrio bwydydd
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio technegau cysylltiedig i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Dangos **cynhyrchion cysylltiedig** ar gyfer ffrio dwfn
7. Nodi'r **pwyntiau sy'n hawlio ystyriaeth** wrth ddwfn-ffrio
8. Rhestru'r **dulliau** sy'n cael eu defnyddio wrth ddwfn-ffrio
9. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer dwfn-ffrio bwyd
10. Rhestru'r pwyntiau **ansawdd** i chwilio amdany'n nhw wrth ddewis **eitemau bwyd**, paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### Cwmpas

#### Eitemau bwyd

Cig (eidion, oen, porc), dofednod (cyw iâr), llysiâu, pysgod, ffrwythau, cynhyrchion blawd (melys a sawrus), cynhyrchion parod.

#### Pwrpas

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, datblygu cyflasau, gwneud yn ddiogel, gwella lliw, gwella gweadedd, gwella cyflwyniad, i amddiffyn.

#### Cyfryngau ffrio

Olew, braster.

#### Technegau Cysylltiedig

Caenu, llenwi, trochi gyda neu heb fasedd ffrio, draenio a sychu, cadw i weini.

### **Cynhyrchion cysylltiedig**

Sawsiau, cyfwydydd.

### **Pwyntiau'n hawlio ystyriaeth**

Sychu'r bwyd yn drylwyr cyn ffrio, rhoi'r eitem fwyd i mewn i olew poeth, maint yr eitem, tymheredd, amser.

### **Dulliau**

Prosesu rhannol (e.e. sgaldanu), prosesu cyflawn.

### **Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

### **Cyfarpar**

Maint mwyaf priodol, math (wedi'i reoli â thermostat, friture, ffriwr gwasgedd), cyfarpar ac offer bach.

### **Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, wedi'i selio, caenau wedi'u paratoi/cymysgu yn unol â manylebau saig, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (digon o olew/braster, tymheredd a symudiad yr olew/braster, gweadedd eitemau bwyd, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Gorffen (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

### **Meini Prawf Asesu**

#### **Sgiliau Ymarferol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Gwirio bod **eitemau bwyd** a **chyfryngau ffrio** ar gyfer ffrio bas o'r math, swm ac ansawdd cywir
2. Dewis **cyfarpar** priodol ar gyfer paratoi a bas-ffrio bwydydd
3. Paratoi a choginio eitemau **bwyd** yn ôl manylebau seigiau, gan fonitro ansawdd ar bob cam
4. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol paratoi, coginio a gweini
5. Gorffen a chyflwyno'r cynnyrch yn unol â gofynion y saig/cwsmer
6. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### **Gwybodaeth Greiddiol**

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Disgrifio'r broses o goginio **eitemau bwyd** trwy ffrio bas
2. Adnabod **pwrpas** bas-ffrio
3. Adnabod yr **eitemau bwyd** sy'n gallu cael eu bas-ffrio
4. Adnabod y **cyfryngau ffrio** sy'n gallu cael eu defnyddio wrth fas-ffrio bwydydd
5. Nodi pwysigrwydd defnyddio technegau cysylltiedig i gyflawni gofynion y saig orffenedig
6. Dangos **cynhyrchion cysylltiedig**
7. Nodi'r **pwyntiau sy'n hawlio ystyriaeth** wrth fas-ffrio
8. Disgrifio'r **dulliau** o ffrio bas
9. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer bas-ffrio bwyd
10. Rhestru'r pwyntiau **ansawdd** i chwilio amdanyn nhw wrth ddewis **eitemau bwyd** , paratoi, coginio a gorffen seigiau.

### **Cwmpas**

#### **Eitemau bwyd**

Cig (eidion, oen, porc), dofednod (cyw iâr, twrci), llyisiau, pysgod, wyau, ffrwythau, cynhyrchion blawd (melys a sawrus), cynhyrchion parod.

#### **Pwrpas**

Tyneru, gwneud yn dreuliadwy, gwneud yn flasus, datblygu cyflasau, gwneud yn ddiogel, gwella lliw, gwella cyflwyniad, gwella gweadedd, i amddiffyn.

#### **Cyfryngau ffrio**

Olew, braster.

#### **Technegau Cysylltiedig**

Batin, caenu, brownio, troi a throsi, troi, cadw i weini.

### **Cynhyrchion cysylltiedig**

Sawsiau, cyfwydydd.

### **Pwyntiau'n hawlio ystyriaeth**

Sychu'r bwyd yn drylwyr cyn bas-ffrio, rhoi'r bwyd i mewn i olew poeth, yr ochr gyflwyno'n gyntaf, amser, tymheredd.

### **Dulliau**

Bas-ffrio (meunière), sauté (troi a throsi/neidio), gradell, tro-ffrio.

### **Addas**

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

### **Cyfarpar**

Maint mwyaf priodol, math (padell ffrio bas, padell sauté, padell bratt, pedyll arbennig (omled, woc, blinis/pancos, tava), gradell, cyfarpar ac offer bach.

### **Pwyntiau ansawdd**

Dewis (ffresni, golwg, arogl, tymheredd).

Yn ystod paratoi (wedi'i dorri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), maint cyson, wedi'i drimio, caenau wedi'u paratoi/cymysgu yn unol â manylebau saig, lleiafswm o wastraff).

Yn ystod coginio (swm olew/braster, tymheredd olew/braster, gwagedd nwyddau, blas, golwg a gradd coginio, lliw, cyflas, rheoli tymheredd, blas).

Saig orffenedig (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

## Uned 611

## Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw

Lefel:	1
Gwerth credydau:	4
ODDA:	20
Rhif achredu uned:	T/601/2157

### Nod yr Uned

Caiff bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw eu defnyddio'n eang yn y diwydiant arlwygo ac mae'r broses o adfywio'n hollbwysig i gynnal ansawdd y cynnyrch.

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwr i ddatblygu sgiliau ymarferol, gwybodaeth a dealltwriaeth angenrheidiol yn y broses o adfywio bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw. Byddant yn gallu; adnabod bwydydd addas i'w hadfywio, penderfynu ar ddulliau o adfywio yn ôl math a swyddogaeth, datblygu ymwybyddiaeth o bwytiau ansawdd a chyfyngiadau posibl defnyddio bwydydd wedi'u hadnewyddu. Bydd angen gwneud yn siŵr hefyd bod yr offer a'r cyfarpar yn addas i'r dasg ar y gweill ac yn gallu bodloni manylebau seigiau gan gynnwys ansawdd ar bob cam.

Nodyn: fel rhan o'r uned hon, disgwylir i ddysgwyr gymhwyso'r dulliau gweithio maen nhw wedi'u dysgu yn unedau 202: Diogelwch bwyd mewn arlwygo, 103: Ymwybyddiaeth iechyd a diogelwch ar gyfer lletygarwch ac arlwygo, 105: Cyflwyniad i offer cegin, ac 106: Cyflwyniad i sgiliau gweithle.

### Canlyniadau dysgu

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu adnabod bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw sy'n gallu cael eu hadfywio
2. Gallu adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw

### Oriau dysgu dan arweiniad

Argymhellir y dylid neilltuo **20** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

### Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 101(1GEN1), 115 (1FP1), 116 (1FP2), 117 (1FP3), 118 (1FC1), 119 (1FPC1), 120 (1FPC2), 121 (1FPC3), 122 (1FPC4), 123 (1FPC5), 124 (1FPC6), 125 (1FPC7), 126 (1FPC8), 203(2GEN3), 204(2GEN4).

### Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

### Asesu

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

## Uned 611

### Canlyniad 1

## Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw

Gallu adnabod bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw sy'n gallu cael eu hadfywio

### Meini Prawf Asesu

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Rhestru gwahanol **fathau** o fwydydd wedi'u hadfywio
2. Nodi **pwytiau ansawdd** mewn bwydydd sydd wedi'u paratoi o flaen llaw i'w hadfywio
3. Disgrifio'r **gwahaniaethau** rhwng bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw a'u hadfywio o fathau eraill o fwyd
4. Esbonio **pwrpas** bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw a'u hadfywio yn y diwydiant bwyd.
5. Nodi **cyfyngiadau posibl** defnyddio bwydydd sydd wedi'u paratoi o flaen llaw a'u hadfywio
6. Esbonio potensial goblygiadau **bwyta iach a gwerth maethol a chynnwys** os caiff symiau gormodol o fwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw a'u hadfywio eu bwyta.

### Cwmpas

#### Mathau bwyd

Wedi'i sychu, ffres, wedi'i wneud yn barod, wedi'i rewi, wedi'i baratoi o flaen llaw, mewn tun.

#### Pwytiau ansawdd

Ffresni, cyflwr, swm o fewn dyddiad, golwg, gwadedd, arogl, tymheredd cywir, cynnwys hylif.

#### Gwahaniaethau

Gwerth maeth, ansawdd, blas, dulliau coginio, gofynion gweini, golwg, sgil angenrheidiol, wedi'i goginio'n barod, cyfarpar.

#### Pwrpas

Lleihau costau, llafur, cyfarpar, sicrhau safon gyson, cwrdd â thueddiadau a galwadau treulwyr, dull o fyw.

#### Cyfyngiadau posibl

Addasu math y bwyd, dulliau coginio a gorffen, defnyddio cyfarpar, defnyddio mewn diwydiant, treuliwr, marchnad, cost.

#### Bwyta iach

Deiet, cynnwys caloriffig, alergeddau bwyd, clefyd y galon, anhwylderau cysylltiedig eraill.

#### Gwerth maeth a chynnwys

Proteinau, brasterau, carbohydradau, siwgrau wedi'u hychwanegu, fitaminau, mwynau, dŵr, halwynau, cadwolion, ychwanegion, codwr ansawdd

## Uned 611

## Adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw

### Canlyniad 2

### Gallu adfywio bwyd wedi'i baratoi o flaen llaw

## Meini Prawf Asesu

### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Dewis **mathau o fwyd** o ansawdd addas i adfywio
2. Dewis a defnyddio **offer a chyfarpar addas** i adfywio gwahanol **fathau o fwyd**
3. Dangos y **dulliau** cywir i adfywio bwydydd sydd wedi'u paratoi o flaen llaw
4. Paratoi, coginio neu adfywio bwydydd i fodloni manyleb saig, monitro ansawdd ar bob cam
5. Dangos rheolaeth o amser a thymheredd trwy gydol y broses adfywio
6. Gorffen a chyflwyno cynhyrchion wedi'u hadfywio yn unol â gofynion y saig/cwsmer
7. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi'r **dulliau cywir** o adfywio gwahanol fwydydd sydd wedi'u paratoi o flaen llaw
2. Adnabod **pwrpas** adfywio bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw
3. Adnabod gwahanol **fathau o fwyd** a all gael eu hadfywio
4. Nodi'r **offer a'r cyfarpar addas** a'r defnydd ohonynt wrth adfywio bwydydd
5. Rhestru **pwytiau ansawdd** perthnasol i'r dewis, paratoi ac adfywio bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw
6. Esbonio'r defnydd o unrhyw **gynhyrchion cysylltiedig** wrth adfywio bwydydd wedi'u paratoi o flaen llaw.

### Cwmpas

#### Mathau bwyd

Wedi'i sychu, ffres, wedi'i wneud yn barod, wedi'i rewi, wedi'i baratoi o flaen llaw, mewn tun.

#### Dulliau

Ailwresogi, ail-hydradu, coginio, dadrewi.

#### Pwrpas

Gwneud yn fwydadwy, gwella cyflasau, gwneud yn ddiogel, sicrhau safon gyson.

#### Addas

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

#### Offer a chyfarpar

Math mwyaf priodol, cyfarpar bach neu fawr, cyfarpar arbenigol, offer coginio a gweini.

**Pwyntiau ansawdd**

Dewis (swm, math, golwg, arogl, tymheredd, ffresni, cyflwr o fewn dyddiad, gweadedd).

Yn ystod adfywio (cyfaint cywir o hylif, rheoli tymheredd, amser, blas, ansawdd, golwg, dull/iau cywir, tymheredd craidd).

Gorffen (lliw, cyflas, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, gweadedd. sesnin, rheoli cyfran, glendid offer gweini, cyflwyniad a garnais, os oes angen).

**Cynhyrchion cysylltiedig**

Sawsiau, cyfwydydd a garneisiau.

<b>Lefel:</b>	<b>1</b>
<b>Gwerth credydau:</b>	<b>5</b>
<b>ODDA:</b>	<b>20</b>
<b>Rhif achredu uned:</b>	<b>T/601/2160</b>

**Nod yr Uned**

Nod yr uned hon yw galluogi'r dysgwyr i ddatblygu'r wybodaeth, y ddealltwriaeth a'r sgiliau angenrheidiol wrth baratoi a chyflwyno bwydydd oer.

Mae angen y sgiliau angenrheidiol i baratoi ac i gyflwyno bwyd oer ym mhob sector o'r diwydiant arlwy. Caiff dysgwyr eu cyflwyno i dechnegau paratoi a chyflwyno amrywiaeth o eitemau bwyd oer gan amrywio o frechdanau syml i fwyd bwffe oer cymhleth. Mae pwyslais ar ddefnyddio'r offer a'r cyfarpar cywir, yn enwedig ar y cyfarpar y mae ei angen i gyflwyno bwydydd oer a ffocws ar gelfyddyd cyflwyno a sut mae hyn yn gallu bod yn allweddol i lwyddiant y busnes.

Argymhellir y dylai dysgwyr fod wedi dysgu unedau 107-110 cyn dysgu'r uned hon gan y bydd angen iddynt gymhwyso llawer o'r sgiliau a ddysgwyd ganddyn nhw yn yr unedau hynny.

**Canlyniadau dysgu**

Mae dau ganlyniad dysgu gan yr uned hon. Bydd y dysgwyr yn:

1. Gallu paratoi bwyd oer
2. Gallu cyflwyno bwyd oer

**Oriau dysgu dan arweiniad**

Argymhellir y dylid neilltuo **20** awr i'r uned hon, er bod patrymau cyflwyno'n debygol o amrywio.

**Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau cenedlaethol perthnasol (os yw'n briodol)**

Mae gan yr uned hon gysylltiadau posibl â Thystysgrif/Diploma NVQ yn unedau Lletygarwch 120 (1FPC2), 121 (1FPC3), 296 (2PR17), 250 (2FPC15).

**Cefnogaeth i'r uned gan sector neu gorff priodol arall (os oes angen)**

Caiff yr uned hon ei chefnogi gan People 1st, SSC ar letygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

**Asesu**

Caiff yr uned hon ei hasesu gan:

- aseiniadau'n cwmpasu sgiliau ymarferol
- prawf ysgrifenedig yn cwmpasu gwybodaeth greiddiol.

## Uned 612

## Paratoi bwyd oer

### Canlyniad 1

### Gallu paratoi bwyd oer

#### Meini Prawf Asesu

#### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Paratoi ystod o **hors d'oeuvres**
2. Paratoi ystod o **saladau**
3. Paratoi ystod o **frechdanau**
4. Gweithio mewn dull diogel a hylan.

#### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Nodi'r **achlysuron prydau bwyd** pan gaiff bwyd oer ei gyflwyno
2. Rhestru'r **mathau o fwyd** sy'n cael eu defnyddio wrth baratoi bwyd oer
3. Nodi'r **pwyntiau ansawdd** wrth baratoi bwyd oer
4. Esbonio'r term **hors d'oeuvre**
5. Nodi enghreifftiau o **saladau** ar gyfer paratoi bwyd oer
6. Nodi mathau o **frechdanau** ar gyfer paratoi bwyd oer.

#### Cwmpas

#### Hors d'oeuvres

Saig wedi'i gweini fel blasyn cyn prif bryd (e.e. coctel melon, berdys mewn pot, paté/terrines, vegetable a la grecque, mayonnaise wy).

#### Saladau

Rwsiaidd, salad bresych, cymysg, reis, pasta, tatws, Cesar.

#### Brechdanau

Ar agor, ar gau, te prynhawn, arbenigedd.

#### Achlysuron prydau bwyd

Brecwast, cinio, te prynhawn, derbyniadau arbennig, swper, byrbrydau.

#### Mathau o fwyd

Ffrwythau (e.e. melon, grawnffrwyth, afocado, oren).

Llysiau (tatws, wynwyn, ffyngau, blodfresych, moron, pupurau melys, seleri, bresych).

Cig (ham, salami, eidion, cyw iâr, paté/terrines (hwylus), peis wedi'u codi (hwylus)).

Pysgod (wedi'u mygu - e.e. eog, mecryll, brithyll (sardinau, tiwna), wedi'u piclo (penwaig), ffres/wedi'u rhewi (berdys, eog (wedi'i goginio o flaen llaw)), cranc (wedi'i baratoi o flaen llaw)).

Eitemau salad (letys, ciwcymer, tomato, berwr, rhuddygl, pupurau).

Cynnyrch llaeth (caws, wyau).

Bara (blawd cyflawn, gwyn, grawn cyflawn, arbennig).

#### Pwyntiau ansawdd

Ffresni, golwg, arogl, tymheredd, torri yn ôl manyleb (os yw'r berthnasol), cyfrannau/symiau cywir o eitemau bwyd, wedi'u paratoi/cymysgu yn unol â manylebau saig, maint tebyg, wedi'u trimio, lleiafswm o wastraff.

## Uned 612

## Paratoi bwyd oer

### Canlyniad 2

### Gallu cyflwyno bwyd oer

#### Meini Prawf Asesu

##### Sgiliau Ymarferol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Cyflwyno ystod o **hors d'oeuvres**
2. Cyflwyno ystod o **saladau**
3. Cyflwyno ystod o **frechdanau**
4. Gweithio mewn dull diogel a hylan

##### Gwybodaeth Greiddiol

Mae'r dysgwyr yn gallu:

1. Esbonio pam mae cyflwyniad bwydydd oer yn bwysig
2. Esbonio'r gwahanol **arddulliau gweini** fydd yn effeithio ar gyflwyniad bwyd oer
3. Adnabod **cyfarpar addas** ar gyfer cyflwyno bwyd oer
4. Rhestru'r **technegau** sy'n cael eu cyflwyno i gyflwyno bwyd oer
5. Nodi'r **pwytiau ansawdd** wrth gyflwyno bwyd oer
6. Nodi'r **swm o amser** y mae modd gadael cynhyrchion oer yn yr amgylchedd.

##### Cwmpas

##### Hors d'oeuvres

E.e. coctel melon, berdys mewn pot, paté/terrine, vegetable a la grecque, mayonnaise wy

##### Saladau

Rwsiaidd, salad bresych, cymysg, reis, pasta, tatws, Cesar.

##### Brechdanau

Ar agor, ar gau, te prynhawn, arbenigedd.

##### arddulliau gweini

Gwasanaeth arian, gwasanaeth platiau, gwasanaeth bwffe (bys, fforc), prydau parod

##### Addas

Diogelwch, rhwyddineb defnyddio, effeithlonrwydd, osgoi halogi.

##### Cyfarpar

Cwpwrdd oer arddangos, hambwrdd arian, platiau siapiog, powlenni, pecynnu.

##### Technegau

Sawsiau, dresin, garneisio, cyfrannau, labelu.

##### Pwytiau ansawdd

Lliwiau, cyflas, gwadedd, tymheredd, blas, golwg, ansawdd, rheoli cyfran, glendid offer gweini, sawsio (os yw'n berthnasol), cyflwyniad a garnais/addurn, os oes angen.

##### Swm o amser

4 awr.

## Atodiad 1 Perthynas i gymwysterau eraill

Mae City & Guilds wedi derbyn bod y cymhwyster hwn yn mapio sgiliau gweithredol. Am wybodaeth bellach ar Sgiliau Gweithredol dylech fynd i wefan City & Guilds, [www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com).

Mae canolfannau'n gyfrifol am wirio gwahanol ofynion yr holl gymwysterau maen nhw'n eu cyflwyno ac am sicrhau bod ymgeiswyr yn bodloni gofynion yr holl unedau/cymwysterau. Er enghraifft, gall unedau o fewn cymhwyster QCF fod yn debyg ei gynnwys i unedau yn y cymhwyster NQF y mae'r ymgeiswyr efallai wedi'i gymryd eisoes a gall hyn fod yn gyfle i gydnabod dysgu blaenorol (CDB/RPL).

### Datblygu sgiliau llythrennedd, iaith, rhifedd a TGCh

Mae'r cymwysterau hyn yn cynnwys cyfleoedd i ddatblygu ac i arfer llawer o'r sgiliau a'r technegau y mae eu hangen i lwyddo yn y cymwysterau canlynol:

- Sgiliau Gweithredol (Lloegr) - gw. [www.cityandguilds.com/functionalskills](http://www.cityandguilds.com/functionalskills)
- Sgiliau Hanfodol (Gogledd Iwerddon) - gw. [www.cityandguilds.com/essentialskillsni](http://www.cityandguilds.com/essentialskillsni)
- Sgiliau Hanfodol Cymru (o fis Medi 2010).

### Sgiliau Craidd (yr Alban yn unig)

Mae Sgiliau Craidd yn rhan ganolog o system cymwysterau'r Alban ac maen nhw'n orfodol ar gyfer cwblhau fframwaith Prentisiaeth Fodern. Mewn llawer o achosion, bydd gan ymgeiswyr sy'n ymgymryd â'r cymwysterau eisoes Broffil Sgiliau Craidd o gymwysterau blaenorol, e.e. rhai Cymwysterau Gradd Safonol a Chymwysterau Cenedlaethol eraill sy'n caniatáu rhoi tystysgrif Sgiliau Craidd Awtomatig.

## Atodiad 1 Ffynonellau gwybodaeth gyffredinol

Mae'r dogfennau canlynol yn cynnwys gwybodaeth hanfodol i ganolfannau sy'n cyflwyno cymwysterau City & Guilds. Dylid cyfeirio atynt y cyd â'r llawlyfr hwn. I lawrlwytho'r dogfennau ac i ddod o hyd i ddogfennau defnyddiol eraill, ewch i **hafan Canolfannau a Darparwyr Hyfforddiant** ar **[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)**.

**Llawlyfr Canolfan - Cefnogi Rhagoriaeth Cwsmeriaid** yn cynnwys gwybodaeth fanwl am y prosesau y mae'n rhaid eu dilyn a'r gofynion y mae'n rhaid eu bodloni ar gyfer canolfan i gyflawni statws 'canolfan gymeradwy', neu i gynnig cymhwyster penodol, yn ogystal â'r newyddion diweddaraf ac enghreifftiau arfer da ar gyfer materion polisi ac asesu City & Guilds. Yn benodol, mae'r ddogfen yn cynnwys adrannau ar:

- Y ganolfan a'r broses gymeradwyo cymhwyster
- Rolau asesu, sicrhau ansawdd mewnol ac arholiad yn y ganolfan
- Cofrestru ac ardystio ymgeiswyr
- Diffyg cydymffurfio
- Cwynion ac apeliadau
- Cyfleoedd Cyfartal
- Gwarchod data
- Systemau rheoli
- Cynnal cofnodion
- Asesu
- Sicrhau Ansawdd Mewnol
- Sicrhau ansawdd allanol.

**Mae ein Gofynion Sicrhau Ansawdd** yn cwmpasu holl ofynion perthnasol dogfennau rheoleiddio allweddol fel:

- Trefniadau Rheoleiddio ar gyfer y Fframwaith Cymwysterau a Chredydau (2008)
- Meini Prawf Corff Dyfarnu SQA (2007)
- Cod Ymarfer NVQ (2006)

ac yn gosod allan y meini prawf y dylai canolfannau gadw atyn nhw cyn ac ar ôl cael cymeradwyaeth canolfan

Mae **Mynediad i Asesu a Chymwysterau** yn rhoi manylion llawn y trefniadau y gellir eu gwneud i hwyluso mynediad i asesiadau a chymwysterau ar gyfer ymgeiswyr sy'n gymwys ar gyfer addasiadau wrth asesu.

Mae **tudalen hafan** canolfannau gwefan City & Guilds hefyd yn cynnwys gwybodaeth ddefnyddiol ar bethau fel:

**Walled Garden:** sut i gofrestru ac ardystio ymgeiswyr ar-lein

**Fframwaith Cymwysterau a Chredydau (QCF):** canllaw cyffredinol am y QCF a sut y bydd cymwysterau'n newid, yn ogystal â gwybodaeth am y systemau TG sydd eu hangen a Chwestiynau Cyffredin

**Digwyddiadau:** dyddiadau a gwybodaeth am ddigwyddiadau diweddaraf y Ganolfan

**Asesu ar-lein:** sut i gofrestru am e-asesiadau.

City & Guilds  
Credwch yn eich gallu



[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)

## Cysylltau defnyddiol

### Dysgwyr y D.U.

Gwybodaeth gyffredinol ar y cymhwyster

FFÔN: +44 (0)844 543 0033

E-BOST: [learnersupport@cityandguilds.com](mailto:learnersupport@cityandguilds.com)

### Dysgwyr rhyngwladol

Gwybodaeth gyffredinol ar y cymhwyster

FFÔN: +44 (0)844 543 0033

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

E-BOST: [intcg@cityandguilds.com](mailto:intcg@cityandguilds.com)

### Canolfannau

Cofnodion Arholiad, Tystysgrifau, Cofrestriadau / cofrestru, Anfonebau, Deunydd arholiad hwyr neu ar goll, Adroddiadau rhestri enwau, Canlyniadau

FFÔN: +44 (0)844 543 0000

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

E-BOST: [centresupport@cityandguilds.com](mailto:centresupport@cityandguilds.com)

### Cymwysterau pwnc unigol

Ceisiadau arholiad, Canlyniadau, Ardystio, Deunyddiau arholiad hwyr neu ar goll, Papurau arholiad anghywir, Ceisiadau am ffurflenni (BB, bwydo canlyniadau), dyddiad arholiad a newid amser

FFÔN: +44 (0)844 543 0000

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

FFACS: +44 (0)20 7294 2404 (ffurflenni BB)

E-BOST: [singlesubjects@cityandguilds.com](mailto:singlesubjects@cityandguilds.com)

### Dyfarniadau rhyngwladol

Canlyniadau, Ceisiadau, Ymrestriadau, Anfonebau, Deunyddiau arholiad hwyr neu ar goll, Adroddiadau rhestri enwau

FFÔN: +44 (0)844 543 0000

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

E-BOST: [intops@cityandguilds.com](mailto:intops@cityandguilds.com)

### Walled Garden

Ailgyhoeddi cyfrinair neu enw defnyddiwr, Problemau technegol, Ceisiadau, Canlyniadau, e-asesu, Llywio, Dewis defnyddiwr/dewislen, Problemau

FFÔN: +44 (0)844 543 0000

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

E-BOST: [walledgarden@cityandguilds.com](mailto:walledgarden@cityandguilds.com)

### Cyflogwr

Atebion cyflogwyr, Mapio, Achredu, Sgiliau Datblygu, Ymgynghori

FFÔN: +44 (0)121 503 8993

E-BOST: [business@cityandguilds.com](mailto:business@cityandguilds.com)

### Cyhoeddiadau

Llyfrau log, Dogfennau'r ganolfan, Ffurflenni, Llenyddiaeth am ddim

FFÔN: +44 (0)844 543 0000

FFACS: +44 (0)20 7294 2413

Gwnaed pob ymdrech i sicrhau bod yr wybodaeth sydd yn y cyhoeddiad hwn yn wir ac yn gywir ar adeg cyhoeddi. Fodd bynnag, caiff cynhyrchion a gwasanaethau City & Guilds eu datblygu a'u gwella'n barhaus a chedwir yr hawl i newid cynhyrchion a gwasanaethau o bryd i'w gilydd. Ni all City & Guilds dderbyn cyfrifoldeb am golled neu niwed sy'n deillio o ddefnyddio gwybodaeth yn y cyhoeddiad hwn.

#### Am City & Guilds

Fel prif sefydliad addysg alwedigaethol y DU mae City & Guilds yn arwain y chwyldro talent drwy ysbrydoli pobl i ddatgloi eu potensial a datblygu eu sgiliau. Rydym yn cynnig dros 500 o gymwysterau ar draws 28 o ddiwydiannau drwy 8500 o ganolfannau ledled y byd ac yn dyfarnu tua dwy filiwn o dystysgrifau bob blwyddyn. Caiff City & Guilds ei gydnabod a'i barchu gan gyflogwyr ar draws y byd fel arwydd o ansawdd a hyfforddiant eithriadol.

#### Grŵp City & Guilds

Mae'r Grŵp City & Guilds yn gweithredu o dair canolfan o bwys: Llundain (yn gwasanaethu Ewrop, y Caribî a chyfandiroedd America), Johannesburg (yn gwasanaethu Affrica), a Singapore (yn gwasanaethu Asia, Awstralia a Seland Newydd). Mae'r Grŵp hefyd yn cynnwys y Sefydliad Arweinyddiaeth a Rheolaeth (cymwysterau rheoli ac arweinyddiaeth), Trwydded Ymarfer City & Guilds (cymwysterau tir), y Ganolfan Datblygu Sgiliau (mae CSD yn gweithio i wella polisi ac ymarfer addysg alwedigaethol a hyfforddiant ledled y byd ) a Dysgu Cynorthwyol (e-bortffolio arlein).

#### Hawlfraint

Mae cynnwys y ddogfen hon, oni bai y nodir fel arall, yn hawlfraint © City & Guilds Limited ac ni ellir ei gopïo, ei atgynhyrchu na'i ddosbarthu heb ganiatâd ysgrifenedig o flaen llaw. Fodd bynnag, caiff canolfannau cymeradwy City & Guilds ac ymgeiswyr 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 fewnrwydi canolfannau ar yr amodau canlynol:

- caiff staff canolfannau gopïo'r deunydd yn unig ar gyfer dibenion addysgu ymgeiswyr 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* (gw. gwefan City & Guilds) hefyd mewn grym.

Noder: Nid yw'r Safonau Galwedigaethol Cenedlaethol yn hawlfraint © City & Guilds Limited. Gwiriwch yr amodau y gellir eu copïo gyda'r Cyngor Sgiliau Sector perthnasol.

Cyhoeddwyd gan City & Guilds Limited.

#### City & Guilds

1 Giltspur Street

Llundain EC1A 9DD

Ffôn +44 (0)844 543 0000

Ffacs +44 (0)20 7294 2413

[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)

SP-11-7100