

## Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)

Llawlyfr cymwysterau i ganolfannau  
500/7960/8



[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)  
Awst 2022  
Fersiwn 2.3 (Awst 2022)



### Ynglŷn â City & Guilds

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

### Grŵp City & Guilds

Mae Grŵp City & Guilds yn cynnwys City & Guilds, ILM (Sefydliad Arweinyddiaeth a Rheolaeth) sy'n cynnig cymwysterau rheolaeth, deunyddiau dysgu a gwasanaethau aelodaeth, City & Guilds NPTC (sy'n cynnig cymwysterau tir a gwasanaethau aelodaeth), HAB City & Guilds (y Corff Dyfarnu Lletygwrch) 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 llwyr gefnogi'r egwyddor o gyfle cyfartal ac rydym wedi ymrwymo i fodloni'r egwyddor hon yn ein holl weithgareddau a deunydd cyhoeddedig. Mae copi o'n datganiad polisi cyfle cyfartal ar gael ar wefan City & Guilds.

### Hawlfraint

Mae cynnwys y ddogfen hon, oni nodir yn wahanol, yn hawlfraint © The City and Guilds of London Institute ac ni ellir ei chopio, ei hatgynhyrchu na'i dosbarthu heb ganiatâd ysgrifenedig ymlaen llaw.

Fodd bynnag, gall canolfannau City & Guilds cymeradwyo ac ymgeiswyr sy'n astudio ar gyfer cymwysterau City & Guilds lungopio'r ddogfen hon yn rhad ac am ddim a/neu gynnwys fersiwn PDF ohoni ar fewnrwyd y ganolfan 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
- gall ymgeiswyr gopïo'r deunydd at eu defnydd eu hunain yn unig wrth weithio tuag at gymhwyster City & Guilds

Mae'r *Amodau Copïo Safonol* (sydd i'w gweld ar wefan City & Guilds) hefyd yn berthnasol.

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

### Cyhoeddiadau

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

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

### City & Guilds

1 Giltspur Street

Llundain EC1A 9DD

Ffôn +44 (0)20 7294 2800 [www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)

Ffacs +44 (0)20 7294 2400 [centresupport@cityandguilds.com](mailto:centresupport@cityandguilds.com)

# **Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)**

**Llawlyfr cymwysterau i ganolfannau**



City & Guilds

**Sgiliau ar gyfer dyfodol mwy disglair**



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

## Cynnwys

|           |                                    |    |
|-----------|------------------------------------|----|
| 1         | Cyflwyniad i'r cymhwyster          | 5  |
| 2         | Gofynion y ganolfan                | 8  |
| 3         | Cynllunio a chyflwno'r cwrs        | 11 |
| 4         | Asesu                              | 12 |
| 5         | Unedau                             | 13 |
| Uned 201  | Sgiliau Barista                    | 14 |
| Atodiad 1 | Perthynas i gymwysterau eraill     | 21 |
| Atodiad 2 | Ffynonellau gwybodaeth gyffredinol | 23 |

City & Guilds

**Sgiliau ar gyfer dyfodol mwy disglair**



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

## 1 Cyflwyniad i'r cymhwyster

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

| Teitl a lefel y cymhwyster              | Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista                    |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Rhif cymhwyster City & Guilds           | 7102-53                                                   |
| Rhif achredu cymhwyster                 | 500/7960/8                                                |
| Dyddiad cofrestru olaf                  | Gweler y Walled Garden /Catalog ar gyfer y cofrestru olaf |
| Dyddiad ardystio olaf                   | Gweler y Walled Garden /Catalog ar gyfer yr ardystio olaf |
| Gwerth credyd y cymhwyster              | 2                                                         |
| Oriau dysgu dan arweiniad yr cymhwyster | 20                                                        |
| CAC                                     | 20                                                        |

Mae'r cymhwyster hwn yn rhoi sgiliau a gwybodaeth arbenigol i ddysgwyr yn un o feysydd twf mawr y diwydiant lletygarwch – y sector diod. Mae'r uned wedi'i hanelu at holl weithredwyr rheng flaen lle mae coffi yn cael ei weini - mae hyn yn cynnwys bariau coffi, tai coffi, caffis, gwestai a bwytai.

Bydd ymgeiswyr yn cael eu cyflwyno i'r ystod lawn o gynhyrchion a ddefnyddir i wneud diodydd. Byddant yn dysgu o ble mae'r cynhyrchion yn dod, a rhai o'r prosesau y maent yn mynd drwyddynt, o dyfu i'r ddiod derfynol. Byddant hefyd yn dysgu pwysigrwydd gofalu am y cynhyrchion er mwyn darparu canlyniad terfynol rhagorol.

Mae'r uned hefyd yn edrych ar yr ystod lawn o offer, yn nodi agweddau diogelwch a sut i weithredu'r offer i ddarparu'r ansawdd diod a ddymunir. Bydd ymgeiswyr yn dod â'r wybodaeth a'r sgiliau a gafwyd at ei gilydd i gynhyrchu diodydd o ansawdd da yn gyson. Bydd ymgeiswyr yn gallu nodi a chywiro problemau wrth iddynt godi.

Mae'r uned yn ymdrin â phwysigrwydd cyflwyno delwedd bersonol gadarnhaol a'r defnydd o dechnegau cyfathrebu effeithiol.

Mae'r uned wedi'i chynllunio i gael ei chymryd fel cymhwyster annibynnol i gynyddu sgiliau a gwybodaeth arbenigol, ond gellir ei chymryd ochr yn ochr â chymwysterau eraill hefyd.

Mae Dysgu Arbenigol (DA/SL) yn cynnig cyfle i bobl ifanc astudio pwnc penodol yn fanylach neu ehangu eu hastudiaethau trwy ddysgu ategol. Mae'r cymhwyster hwn wedi'i gymeradwyo fel DA/SL gan People 1st ac OfQual ar gyfer y Diploma 14-19 mewn Lletygarwch. Mae wedi'i gynllunio ar gyfer:

- ategu prif ddysgu yn y Diploma mewn Lletygarwch
- darparu cefndir eang o ddealltwriaeth o'r sector lletygarwch ac arlwyio a chyflwyniad i'r sgiliau ymarferol a'r wybodaeth sydd eu hangen
- darparu ymwybyddiaeth o'r amrywiaeth o swyddi a lleoliadau gwaith yn y sector lletygarwch ac arlwyio
- galluogi dysgwyr i wneud asesiad gwybodus o'u gallu eu hunain ar gyfer gwaith yn y sector hwn a gwneud penderfyniadau gwybodus am yrfaoedd
- annog dysgwyr i gyrraedd lefel o wybodaeth a sgiliau a fydd yn hwyluso cynnydd i ddysgu galwedigaethol pellach neu i gyflogaeth bosibl yn y sector
- cyflwyno dysgwyr i ddisgyblaeth yr amgylchedd gwaith ac annog agweddau aeddfed at y gymuned yn gyffredinol

- annog dysgwyr i werthfawrogi dysgu parhaus ac aros yn y broses ddysgu
- caniatáu i ddysgwyr ddysgu, datblygu ac ymarfer sgiliau dethol sydd eu hangen ar gyfer mynd yn eu blaen yn y sector
- darparu cyfleoedd i symud ymlaen o fewn y Diploma 14-19 mewn Lletygarwch a chymwysterau cysylltiedig eraill yn y sector.

## 1.1 Strwythur cymwysterau

Er mwyn ennill y Dyfarniad Lefel 2 mewn Sgiliau Barista, rhaid i ddysgwyr gyflawni'r uned orfodol, cyfanswm o 2 gredyd.

| Rhif achredu uned | Rhif uned City & Guilds | Teitl yr uned   | Gorfodol/ dewisol ar gyfer cymhwyster llawn | Gwerth credyd | Oriau dysgu dan arweiniad | CAC |
|-------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------|-----|
| J/600/8243        | Uned 201                | Sgiliau barista | Gorfodol                                    | 2             | 20                        | 20  |

## 1.2 Cyfleoedd ar gyfer dilyniant

Ar ôl cwblhau'r cymhwyster hwn, gall ymgeiswyr symud ymlaen i gyflogaeth neu i'r cymwysterau City & Guilds canlynol:

- Lefel 2 Gwasanaeth Bwyd a Diod Proffesiynol
- Lefel 2/3 Diplomau FfCCH/NVQ mewn Lletygarwch
- Lefel 3 Diploma mewn Goruchwylio ac Arwain Lletygarwch (FfCCh/NVQ)
- ILM Cymwysterau goruchwylio a Rheoli

## 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 gael mynediad                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pecyn asesu i ganolfannau                         | EN-02-7102                                                                                               |
| Deunyddiau hyrwyddo - Taflen Wybodaeth y Ganolfan | <a href="http://www.cityandguilds.com/catering">www.cityandguilds.com/catering</a>                       |
| Ffurflen cymeradwyo llwybr carlam                 | Gwefan neu'n uniongyrchol gan <a href="mailto:catering@cityandguilds.com">catering@cityandguilds.com</a> |

## 2 Gofynion y ganolfan

Mae'r adran hon yn amlinellu'r prosesau cymeradwyo i Ganolfannau gynnig y cymhwyster hwn ac unrhyw adnoddau y bydd eu hangen ar y Ganolfan i fod yn eu lle i gynnig y cymwysterau gan gynnwys gofynion penodol ar gyfer cymwysterau ar gyfer staff y Ganolfan.

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

Gall canolfannau sydd wedi'u cymeradwyo i gynnig y cymhwyster City & Guilds Lefel 2 mewn Sgiliau Barista (7102-02) wneud cais am gymeradwyaeth ar gyfer y Dyfarniad Lefel 2 FfCCh newydd mewn Sgiliau Barista (7102-53) gan ddefnyddio'r ffurflen cymeradwyo llwybr cyflym, sydd ar gael o wefan City & Guilds.

Gall canolfannau wneud cais i gynnig y cymhwyster/cymwysterau newydd gan ddefnyddio'r ffurflen llwybr cyflym

- ar yr amod na fu unrhyw newidiadau i'r ffordd y caiff y cymwysterau eu darparu, ac
- os ydynt yn bodloni'r holl feini prawf cymeradwyo a bennir yn nodiadau cyfarwyddyd y ffurflen llwybr cyflym.

Mae cymeradwyaeth llwybr carlam ar gael am 12 mis o lansio'r cymhwyster. Ar ôl y cyfnod hwn, mae'r cymhwyster yn ddarostyngedig i'r Broses Cymeradwyo Cymwysterau **safonol**. Cyfrifoldeb y ganolfan yw sicrhau bod cymeradwyaeth llwybr carlam yn dal i fod yn gyfredol ar adeg y cais.

### 2.1 Gofynion adnoddau

#### Adnoddau ffisegol

Rhaid bod gan ganolfannau gyfarpar digonol yn y coleg neu weithle hyfforddi neu weithle i sicrhau bod ymgeiswyr yn cael y cyfle i gwmpasu'r holl weithgareddau ymarferol. Mae'n dderbyniol i ganolfannau ddefnyddio ardaloedd sydd wedi'u dynodi'n arbennig o fewn canolfan ar gyfer yr uned.

Yn benodol, argymhellir bod gan ymgeiswyr fynediad at beiriant espresso a malwr, ac offer arall yn ôl yr angen, er mwyn ymarfer sgiliau cynhyrchu diodydd yn eu hamser eu hunain.

Rhaid i'r offer, y systemau a'r peiriannau fodloni safonau diwydiannol a bod modd eu defnyddio o dan amodau gwaith arferol, er enghraifft, graddnodi a gweithredu offer.

#### Bydd angen yr offer canlynol ar ganolfannau i gynnig y cymhwyster hwn.

##### Hanfodol

Mae'n hanfodol bod gan ganolfannau yr offer hwn er mwyn darparu'r cymhwyster:

| Cyfarpar                       | Arweiniad                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Peiriant espresso traddodiadol | —                                                                               |
| Malwr                          | —                                                                               |
| Peiriant hidlo                 | —                                                                               |
| Ffynhonnell o ddŵr berw        | —                                                                               |
| Suddiwr trydan                 | Dylai hyn fod yn fasnachol neu'n lled-fasnachol, e.e. peiriant ffrwythau i sudd |
| Blendiwr                       | Dylai hyn fod yn fasnachol, a bod â'r gallu i falu rhew                         |
| Offer barista                  | Gweler isod am fanylion ar yr offer barista                                     |

### Offer Baristas i ganolfannau

- Cloriannau digidol (yn gallu mesur fesul 0.1g)
- Jwg latte (dau faint, e.e. maint 600ml ac 1l)
- Jwg cloch (dau faint, e.e. maint 600ml ac 1l)
- Gwydryn siot 30ml (x3)
- Tampiwr
- Amserwr siot
- Mast tampio
- Brwsh malwr / brwsh paent
- Brwsh pen grŵp (x3)
- Powdr /tabledi ôl fflysio
- Disg blancio / hidlydd dall
- Thermomedrau jwg llaeth

### Dymunol

Argymhellir yr offer yma, ond nid ydynt yn hanfodol i ganolfannau i gyflwyno'r cymhwyster. Fodd bynnag, gweithredu, glanhau a chynnal y peiriannau hyn yw'r canlyniad dysgu allweddol:

| Cyfarpar                                                      | Arweiniad                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ffa i'r cwpan (awtomatig)                                     | Gellir dysgu gweithrediad y peiriant hwn heb fynediad i'r peiriant, e.e. trwy ddefnyddio rhannau, fel uned pen llaeth, neu drwy gymhorthion gweledol                |
| Bragwr swmp                                                   | —                                                                                                                                                                   |
| Tywalltwr sudd powlen weledol / tywalltwr sudd wedi'i gymysgu | —                                                                                                                                                                   |
| Bwyler dŵr masnachol                                          | —                                                                                                                                                                   |
| Peiriant siocled (powdr awtomatig)                            | Gellir dysgu gweithrediad y peiriant hwn heb fynediad i'r peiriant, e.e. trwy ddefnyddio rhannau, megis cydran hopran ac uned chwipio, neu gan gymhorthion gweledol |

### Staff y ganolfan

Dylai aseswyr, tiwtoriaid a staff sicrhau ansawdd feddu ar y sgiliau a'r profiad canlynol:

#### Hanfodol

- Profiad o wneud diodydd espresso i safon masnachol
- profiad gyda diodydd eraill (coffi hidlo, profiad o'r ystod lawn o ddioddydd a the, siocled, sudd, smwddis ac offer cysylltiedig)
- hyfforddiant barista ffurfiol ar lefel ddisgwyliedig y cymhwyster neu'n uwch
- dealltwriaeth o ddatrys problemau sy'n gysylltiedig â chynhyrchu diodydd barista (e.e. crema gwael ar espresso; gwedd llaeth gwael ar cappuccino a café latte; dysgl a chyfwydydd amhriodol wedi'u defnyddio; rhy wan, wedi'i or-ferwi, haenau, amser cynhyrchu anghywir)
- tystiolaeth o brofiad o dechnegau hyfforddi un i un a grŵp

#### Dymunol

- tystiolaeth o fod wedi gweithio fel barista mewn amgylchedd masnachol.

### Gofynion yr asesydd a'r gwiriwr

Er bod unedau'r Asesydd/Dilysydd (A/G / A/V) yn cael eu gwerthfawrogi fel cymwysterau ar gyfer staff y ganolfan, nid ydynt yn ofynnol ar gyfer y cymhwyster ar hyn o bryd.

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

Disgwylir i ganolfannau gefnogi eu staff i sicrhau bod eu gwybodaeth am y maes galwedigaethol ac arfer gorau wrth gyflwyno, mentora, asesu a gwirio yn parhau'n gyfredol, ac yn ystyried unrhyw ddatblygiadau cenedlaethol neu ddeddfwriaethol.

### **2.2 Gofynion mynediad ymgeiswyr**

Ni ddylid cofrestru ymgeiswyr ar gyfer cymhwyster o'r un math, cynnwys a lefel unrhyw gymhwyster sydd ganddynt eisoes.

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

## 3 Cynllunio a chyflwyno'r cwrs

### 3.1 Asesiad cychwynnol ac ymsefydlu

Bydd angen i ganolfannau wneud asesiad cychwynnol o bob ymgeisydd cyn dechrau eu rhaglen er mwyn sicrhau eu bod yn cael eu cofrestru ar gyfer math a lefel briodol o gymhwyster.

Dylai'r asesiad cychwynnol nodi:

- unrhyw anghenion hyfforddi penodol sydd gan yr ymgeisydd, a'r gefnogaeth a'r arweiniad y gallai fod eu hangen arnynt wrth weithio tuag at eu cymhwyster. Cyfeirir at hyn weithiau fel profi diagnostig.
- unrhyw unedau y mae'r ymgeisydd eisoes wedi'u cwblhau, neu'n gredyd y maent wedi'u cronni sy'n berthnasol i'r cymhwyster y maent ar fin ei ddechrau.

Mae City & Guilds yn argymhell bod canolfannau'n darparu rhaglen sefydlu i sicrhau bod yr ymgeisydd yn deall yn llawn ofynion y cymhwyster y byddant yn gweithio tuag atynt, eu cyfrifoldebau fel ymgeiswyr, a chyfrifoldebau'r ganolfan. Efallai y byddai'n ddefnyddiol cofnodi'r wybodaeth ar gontract dysgu.

### 3.2 Strategaethau cyflawni a argymhellir

Dylai staff y ganolfan ymgyswddo â strwythur, cynnwys a gofynion asesu'r cymhwyster cyn cynllunio rhaglen cwrs.

Gall canolfannau gynllunio rhaglenni astudio cwrs mewn unrhyw ffordd sy'n:

- cwrdd orau ag anghenion a gallu eu hymgeiswyr
- bodloni gofynion y cymhwyster

Wrth gynllunio a chyflwyno rhaglen y cwrs, efallai y bydd canolfannau am ymgorffori addysgu a dysgu arall nad yw yn cael ei asesu fel rhan o'r cymhwyster. Gallai hyn gynnwys y canlynol:

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

Lle bo'n berthnasol, gallai hyn olygu galluogi'r ymgeisydd i gael mynediad at gymwysterau perthnasol sy'n cwmpasu'r sgiliau hyn.

## 4 Asesu

### 4.1 Crynodeb o ddulliau asesu

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

- **un** aseiniad **ymarferol** ar gyfer yr uned orfodol

## 5 Unedau

### Argaeledd unedau

Mae'r uned ar gyfer y cymhwyster hwn yn dilyn.

Mae'r canlyniadau dysgu a'r meini prawf asesu i'w gweld hefyd ar y Gronfa Ddata Genedlaethol o Gymwysterau Achrededig (NDAQ) [www.accreditedqualifications.org.uk](http://www.accreditedqualifications.org.uk)

### Strwythur unedau

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

- Cyfeirnod City & Guilds
- rhif achredu uned
- teitl
- lefel
- gwerth credyd
- nod yr uned
- perthynas â SGC, cymwysterau a fframweithiau eraill
- cymeradwyaeth gan sector neu gorff priodol arall
- gwybodaeth am asesu
- canlyniadau dysgu sy'n cynnwys nifer o feini prawf asesu
- nodiadau ar gyfer arweiniad.

### Crynodeb o'r unedau

| Rhif uned<br>City &<br>Guilds | Teitl           | Rhif achredu uned<br>FfCCh | Credydau | Oriau dysgu<br>dan arweiniad |
|-------------------------------|-----------------|----------------------------|----------|------------------------------|
| 201                           | Sgiliau Barista | J/600/8243                 | 2        | 20                           |

## Uned 201      Sgiliau Barista

Lefel:                      2

Gwerth credyd:        2

### Nodau'r uned

Nod yr uned hon yw rhoi i'r dysgwr yr wybodaeth a'r sgiliau sydd eu hangen i

**Commented [HG1]:** Wn i ddim oes rhywbeth ar golly n y Saesneg yn y fan hon

### Canlyniadau Dysgu

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

- 1      Gallu dangos gwybodaeth am y cynnyrch
- 2      Gallu glanhau a gwirio offer
- 3      Gallu dangos technegau adeiladu diodydd
- 4      Gallu gweini cwsmeriaid

### Oriau dysgu dan arweiniad

Argymhellir bod **20** awr yn cael eu neilltuo i'r uned hon. Gall hyn fod yn llawn-amser neu'n rhan-amser.

### Manylion y berthynas rhwng yr uned a safonau galwedigaethol cenedlaethol perthnasol

Mae'r uned hon yn gysylltiedig â'r Diploma NVQ Lefel 2 mewn Gwasanaeth Bwyd a Diod.

### Cymeradwyo'r uned gan sector neu gorff priodol arall

Cymeradwyir yr uned hon gan People1st, SSC ar gyfer lletygarwch, hamdden, teithio a thwristiaeth.

### Asesu a graddio

Asesir yr uned hon drwy aseiniad yn cwmpasu sgiliau ymarferol a gwybodaeth sylfaenol.

## Uned 201

Canlyniad 1

## Sgiliau Barista

Gallu dangos gwybodaeth am y cynnyrch

### Sgiliau ymarferol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Amlinellu **nodweddion** y cynnyrch i gwsmeriaid
- 2 Delio ag ymholiadau cwsmeriaid yn effeithiol
- 3 Trin a storio **cynhyrchion a chynhwysion** yn gywir ac yn ddiogel

### Gwybodaeth sylfaenol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Disgrifio **tarddiad** a blas **cynhyrchion a chynhwysion**
- 2 Disgrifio'r **prosesau** sy'n gysylltiedig â dod â'r **cynhyrchion** i'r farchnad
- 3 Esbonio sut y gall **prosesau** effeithio ar ansawdd y **cynhyrchion a'r cynhwysion**
- 4 Cymharu **nodweddion cynhyrchion**
- 5 Disgrifio **sut i storio a thrin** cynhyrchion a chynhwysion

### Cwmpas

#### Nodweddion

Nodweddion blas a gweledol mewn coffi, te a siocled o wahanol amrywiadau, tarddiad a dulliau prosesu, nodweddion blas a pherfformiad gwahanol amrywiadau o laeth, ffrwythau wedi'u hychwanegu at suddion a smwddis, hyd oes silff, mewn pecyn ac ar ôl agor gyntaf, alergeddau bwyd posibl

#### Cynhyrchion a chynhwysion

Coffi, te, trwythiadau, suddion, ffrwythau a chynhwysion ar gyfer smwddis, siocled, laeth, hufen, suropau, laeth soya a laeth di-laeth arall, sinamon

#### Tarddiad

Gwledydd tarddiad, tyfu, casglu, rhyddhau, paratoi ar gyfer allforio, prosesau gwlyb a sych (echdynnu ffa coffi)

#### Prosesau

Digaffineiddio, rhostio, pecynnu

#### Sut i storio a thrin

Storio., dyddiadau olaf defnyddio, dyddiad olaf gwerthu, arddangos nwyddau

## Uned 210 Sgiliau barista

### Canlyniad 2 Gallu glanhau a gwirio offer

#### Sgiliau ymarferol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Gwirio a glanhau **offer** cyn eu defnyddio
- 2 Gwirio a a glanhau **offer** ar ôl eu defnyddio
- 3 Gwaredu gwastraff yn ddiogel ac yn hylan

#### Gwybodaeth sylfaenol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Nodi'r ystod o **offer** sydd ar gael ar gyfer pob **cynnyrch**
- 2 Esbonio'r **proseses bragu/cynhyrchu** sy'n berthnasol i **offer**
- 3 Disgrifio'r gwiriadau sy'n ofynnol ar gyfer pob darn o offer, gan gynnwys amlder
- 4 Esbonio'r **proseses lanhau** ar gyfer pob darn o **offer**
- 5 Esbonio sut y gallai **diffygion cyffredin** ddigwydd gyda phob darn o **offer**
- 6 Disgrifio'r **camau** i'w cymryd ar gyfer pob **nam cyffredin**
- 7 Nodi **pwysigrwydd gadael ardaloedd yn lân, taclus a diogel**
- 8 Amlinellu **dulliau o ddelio â gwastraff a sbwriel**
- 9 Nodi prif **gyfrifoldebau cyflogwyr** a **chyfrifoldebau gweithwyr** fel y nodir yn y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith a'r Ddeddf Hylendid Bwyd

#### Cwmpas

##### Cyfarpar

Malwr, peiriant espresso, bragwr hidlydd, peiriant ffa i gwpan, bwyler, cymysgydd, suddiwr, peiriannau siocled, hidlyddion, deiliaid hidlen, peiriant sudd, offer barista, tywalltwr hufen chwipio wedi'i bweru gan nwy

##### Cynnyrch

Coffi, te, suddion, smwddis, siocled, llaeth

##### Proseses bragu/cynhyrchu

Coffi hidlydd – ei wneud gyda phapurau hidlo a basged fragu  
Coffi Cafetiere - math y malu, swm o goffi, amser bragu  
Coffi espresso - tymheredd, malu, tampio a chyfaint  
Te - tymheredd **dŵr**, amser bragu  
Siocled – gofynion cymysgedd cynnyrch, chwipio  
Sudd - tymheredd cynnyrch, cymhareb gwanhau, cynnyrch ffres yn erbyn cadwol  
Smwddis - tymheredd y cynnyrch, cymysgu

##### Proseses lanhau

ôl-fflysio, seliau glanhau grŵp, glanhau cyffredinol

##### Diffygion cyffredin

Cawodydd neu ffyn stêm wedi'u blocio, problemau gwasgedd, problemau tymheredd/stêm, gollyngiadau, hidlydd, braich stemwyr, halogiad / rhwystyr

##### Camau gweithredu

Glanhau, hysbysu peirianwyr cymwys

**Pwysigrwydd gadael ardaloedd yn lân, yn daclus ac yn ddiogel**

Gofyniad iechyd a diogelwch, delwedd gyhoeddus, ansawdd cynnyrch, proffesiynoldeb, rheoli cyfnodau prysur yn well

**Dulliau o ddelio â gwastraff a sbwriel**

Dilyn canllawiau sefydliad a gweithgynhyrchwyr, defnyddio drôr taro allan

**Cyfrifoldebau cyflogwyr**

Polisi Iechyd a Diogelwch Ysgrifenedig, darparu a chynnal amgylchedd gwaith diogel ac iach, cael gwiriad yswiriant blyneddol ar danc gwasgedd mewn peiriant espresso

**Cyfrifoldebau gweithwyr**

Gweithredu mewn ffordd nad yw'n rhoi eu hunain neu eraill mewn perygl, adrodd am unrhyw beth a allai beryglu eu hunain neu eraill

## Uned 210 Sgiliau barista

Canlyniad 3 Gallu dangos technegau adeiladu diodydd

### Sgiliau ymarferol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Graddnodi darnau o **gyfarpar** yn ôl yr angen
- 2 Gweithredu darnau o **gyfarpar** i gynhyrchu'r ddiod sydd ei hangen
- 3 Gwirio bod diod yn bodloni **safonau ansawdd** ac yn gywir yn ôl yr angen

### Gwybodaeth sylfaenol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Amlinellu **graddnodi a gweithredu cyfarpar**
- 2 Rhestru'r **dysglau yfed a'r ategolion** sydd eu hangen ar gyfer diodydd
- 3 Disgrifio'r **nodweddion ansawdd** ar gyfer yr ystod o ddiodydd
- 4 Amlinellu'r rhesymau dros arferion gwaith proffesiynol, methodolegol, trefnus a glân
- 5 Esbonio sut i gywiro **problemau cyflwyno cyffredin** ar gyfer yr ystod o ddiodydd

### Cwmpas

#### Cyfarpar

Malwr, peiriant espresso, bragwr hidlen, peiriant ffa i gwpan, bwyler, cymysgydd, suddiwr, peiriannau siocled, hidlyddion, deiliaid hidlen, peiriant sudd, offer barista, tywalltwr hufen chwipio wedi'i bweru gan nwy

#### Safonau ansawdd /nodweddion ansawdd

Blas, golwg

#### Graddnodi a chynnal cyfarpar

Graddnodi malwr i gynhyrchu'r siot espresso gorau posibl, graddnodi peiriant espresso (maint dŵr a thymheredd), ewynnu a gweadu llaeth, cynhyrchu coffi hidlydd a cafetiere, gweithredu blendiwr bar a suddiwr, dilyn cyfarwyddiadau gweithgynhyrchwyr, cydymffurfio â rheoliadau iechyd a diogelwch, defnyddio meintiau mesuredig

#### Dysglau yfed ac ategolion

Cwpanau, mygiau, gwydrau fel sy'n briodol i bob diod, cyfarpar barista (tamperi, jygiau, thermomedrau), cyfarpar cegin

#### Problemau cyflwyno cyffredin

Crema gwael ar espresso, gwead llaeth gwael ar cappuccino a café latte, dysgl ac ategolion amhriodol wedi'u defnyddio, rhy wan, gorferwi, haenau, amser cynhyrchu anghywir

## Uned 210 Sgiliau barista

### Canlyniad 4 Gallu gweini cwsmeriaid

#### Sgiliau ymarferol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Cyflwyno **delwedd bersonol** gadarnhaol
- 2 Defnyddio **technegau cyfathrebu** priodol gyda chwsmeriaid
- 3 Gweini cwsmeriaid mewn modd effeithlon
- 4 Sicrhau bod y gwasanaeth yn cael ei gwblhau'n briodol ac yn foddhaol

#### Gwybodaeth sylfaenol

Mae'r dysgwr yn gallu:

- 1 Amlinellu'r **manteision** i sefydliadau o ddarparu gwasanaeth ardderchog i gwsmeriaid
- 2 Esbonio **canlyniadau** gwasanaeth gwael i gwsmeriaid
- 3 Disgrifio'r **ymddangosiad a'r cyflwyniad personol** sydd eu hangen i weini
- 4 Disgrifio **technegau iaith corff** cadarnhaol
- 5 Esbonio sut i wneud i gwsmeriaid deimlo croeso
- 6 Amlinellu **gweithdrefnau trafod cwynion cwsmeriaid** y sefydliad
- 7 Esbonio pwysigrwydd **sgiliau gwrando** wrth drafod cwynion cwsmeriaid
- 8 Amlinellu **gweithdrefnau prosesu trafodion** y sefydliad
- 9 Nodi gwahanol **ddulliau talu**

#### Cwmpas

##### Delwedd bersonol

Ymddangosiad a chyflwyniad, iaith y corff, ymddygiad proffesiynol, dangos uniondeb, cynnal cyfrinachedd, dibynadwyedd, teyrngarwch i gwsmer, cefnogi cydweithwyr, teyrngarwch i'r sefydliad

##### Technegau cyfathrebu

Cyfathrebu llafar – llafaru clir gan gynnwys bwydlenni a diodydd, tôn iaith, uchder sain priodol,

##### Manteision

Bodddhad cwsmeriaid, busnes yn dychwelyd, cyhoeddusrwydd ar lafar, mwy o werthiannau, mwy o elw cwmni, mwy o forâl staff, mwy o foddhad staff

##### Canlyniadau

Anfodlonrwydd, dim busnes yn dychwelyd, llai o werthiant, llai o forâl staff, llai o foddhad staff

##### Ymddangosiad a chyflwyniad personol

Dillad priodol, tacluso golwg, hylendid personol

##### Technegau iaith y corff

Osgo, ystumiau, nodweddion ymddygiad, cyswllt llygaid, mynegiant wyneb

##### Gweithdrefnau ar gyfer trafod cwynion cwsmeriaid

Cydnabod problem, gwrando ar y cwsmer, cadarnhau'r camau nesaf, dilyniant, cadarnhad o fodlonrwydd cwsmeriaid

##### Sgiliau gwrando

Gwrando gweithredol, gwrando goddefol, crynhoi, aralleirio

**Gweithdrefnau ar gyfer prosesu trafodion**

Swm sy'n ddyledus, cytuno ar ddull talu, cymryd taliad, rhoi derbynneb, ateb ymholiadau

**Dulliau talu**

Arian parod, siec, cerdyn debyd, cerdyn credyd, cerdyn siop/teyrngarwch, taleb

## Atodiad 1 Perthynas i gymwysterau eraill

### Cysylltiadau â chymwysterau a fframweithiau eraill

Mae City & Guilds wedi nodi cysylltiadau â'r Diploma NVQ Lefel 2 mewn Gwasanaeth Bwyd a Diod. Darperir y gwaith mapio hwn fel canllawiau ac mae'n awgrymu meysydd o orgyffwrdd a meysydd cyffredin rhwng y cymwysterau. Nid yw'n awgrymu bod ymgeiswyr sy'n cwblhau unedau mewn un cymhwyster yn cwmpasu holl gynnwys y cymwysterau a restrir yn y mapio yn awtomatig.

Mae canolfannau'n gyfrifol am wirio gofynion gwahanol yr holl gymwysterau y maent yn eu darparu a sicrhau bod ymgeiswyr yn bodloni gofynion pob uned/cymhwyster. Er enghraifft, gall unedau o fewn cymhwyster FFCh/QCF fod yn debyg o ran cynnwys i unedau yn y cymhwyster NQF y gallai'r ymgeisydd fod eisoes wedi'u gwneud a gallai hyn gyflwyno cyfleoedd ar gyfer Cydnabod Dysgu Blaenorol (CDB/APL).

### Llythrennedd, iaith, rhifedd a datblygu sgiliau TGCh

Mae'r cymhwyster hwn yn cynnwys cyfleoedd i ddatblygu ac ymarfer llawer o'r sgiliau a'r technegau sydd eu hangen ar gyfer llwyddiant yn y cymwysterau canlynol:

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

Efallai y bydd cyfleoedd hefyd i ddatblygu sgiliau a/neu dystiolaeth portffolio os yw ymgeiswyr yn cwblhau unrhyw Sgiliau Allweddol ochr yn ochr â'r cymhwyster hwn.

### Sgiliau craidd (yr Alban yn unig)

Mae'r cymhwyster yn darparu cyfleoedd i gasglu tystiolaeth ar gyfer achredu sgiliau craidd fel y dangosir yn y tabl isod. Fodd bynnag, er mwyn ennill sgiliau craidd byddai angen eu cymryd fel cymhwyster ychwanegol a bydd angen asesu tystiolaeth ar wahân a rhaid bodloni'r safon berthnasol.

### Asesu Sgiliau Craidd yn y Gweithle

Pan fydd angen ardystiad Sgiliau Craidd ar wahân ar ymgeiswyr i adeiladu neu lenwi bylchau yn eu proffil, gellir ymgymryd ag unedau Sgiliau Craidd yn y Gweithle ochr yn ochr â'r cymhwyster hwn.

Mae'r tabl isod yn nodi cyfleoedd posibl i gasglu tystiolaeth ar gyfer y dystiolaeth Sgiliau Craidd yn y Gweithle. Gellir cael manylebau'r uned a'r dogfennau cofnodi asesu o [www.cityandguilds.com/coreskills](http://www.cityandguilds.com/coreskills).

| Rhif a theitl yr uned City & Guilds | Cyfathrebu | Rhifedd | Technoleg Gwybodaeth a Chyfathrebu |
|-------------------------------------|------------|---------|------------------------------------|
| 7102-201<br>Sgiliau Barista         | ✓          | ✓       | ✓                                  |

  

| Rhif a theitl yr uned City & Guilds | Gweithio gydag eraill | Datrys problemau |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| 7102-201<br>Sgiliau Barista         | ✓                     | ✓                |

## Atodiad 2 Ffynonellau gwybodaeth gyffredinol

Mae'r dogfennau canlynol yn cynnwys gwybodaeth hanfodol ar gyfer canolfannau sy'n darparu cymwysterau City & Guilds. Dylid cyfeirio atynt ar 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)**.

Mae **Arweiniad i Ganolfannau - Cyflwyno Cymwysterau Rhyngwladol** yn rhoi gwybodaeth fanwl am y prosesau y mae'n rhaid eu dilyn a'r gofynion y mae'n rhaid eu bodloni er mwyn i ganolfan ennill statws 'canolfan gymeradwy', neu gynnig cymhwyster penodol. Yn benodol, mae'r ddogfen yn cynnwys adrannau ar:

- Proses gymeradwyo'r cymwysterau a'r ganolfan a ffurflenni
- Rolau asesu, gwirio ac arholi yn y ganolfan
- Cofrestru ac ardystio ymgeiswyr
- Diffyg cydymffurfio
- Cwynion ac apeliadau
- Cyfleoedd Cyfartal
- Diogelu data
- Cwestiynau cyffredin.

Mae **Darparu cymwysterau City & Guilds - canllaw i gymeradwyo canolfannau a chymwysterau** yn rhoi gwybodaeth fanwl am y prosesau y mae'n rhaid eu dilyn a'r gofynion y mae'n rhaid eu bodloni er mwyn i ganolfan ennill statws 'canolfan gymeradwy', neu gynnig cymhwyster penodol. Yn benodol, mae'r ddogfen yn cynnwys adrannau ar:

- Proses gymeradwyo'r cymwysterau a'r ganolfan a ffurflenni
- Rolau asesu, gwirio ac arholi yn y ganolfan
- Cofrestru ac ardystio ymgeiswyr
- Diffyg cydymffurfio
- Cwynion ac apeliadau
- Cyfleoedd Cyfartal
- Diogelu data
- Cwestiynau cyffredin.

Mae **sicrhau ansawdd** yn cynnwys diweddariadau ac enghreifftiau o arfer da ar gyfer materion asesu a pholisi City & Guilds. Yn benodol, mae'r ddogfen yn cynnwys gwybodaeth am:

- Systemau rheoli
- Cadw cofnodion
- Asesu
- Gwirio mewnol a sicrhau ansawdd
- Gwirio allanol.

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

Mae **adran hafan y ganolfan** ar wefan City & Guilds hefyd yn cynnwys gwybodaeth ddefnyddiol am bethau fel:

- **Walled Garden**

Canfod sut i gofrestru ac ardystio ymgeiswyr ar-lein

- **Fframwaith Cymwysterau a Chredydau (FFCCh/QCF)**

Mae'n cynnwys arweiniad cyffredinol am y FFCCh a sut y bydd cymwysterau'n newid, yn ogystal â gwybodaeth am y systemau TG sydd eu hangen a chwestiynau cyffredin

- **Digwyddiadau**

Mae'n cynnwys dyddiadau a gwybodaeth am ddigwyddiadau diweddaraf y Ganolfan

- **Asesu ar-lein**

Mae'n cynnwys gwybodaeth ar sut i gofrestru ar gyfer asesiadau GOLLA.

City & Guilds

**Sgiliau ar gyfer dyfodol mwy disglair**



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

## Cysylltiadau defnyddiol

| Math                    | Cyswllt                                                                                                                                           | Ymholiad                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dysgwyr y DU            | Ffôn: +44 (0)20 7294 2800<br>E-bost: learnersupport@cityandguilds.com                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gwybodaeth gyffredinol am gymwysterau</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |
| Dysgwyr rhyngwladol     | Ffôn: +44 (0)20 7294 2885<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2413<br>E-bost: intcg@cityandguilds.com                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gwybodaeth gyffredinol am gymwysterau</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |
| Canolfannau             | Ffôn: +44 (0)20 7294 2787<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2413<br>E-bost: centresupport@cityandguilds.com                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceisiadau arholiad</li> <li>Cofrestru/ymrestru</li> <li>Tystysgrifau</li> <li>Anfonebau</li> <li>Deunyddiau arholiad hwyr neu ar goll</li> <li>Adroddiadau rhestri enwau</li> <li>Canlyniadau</li> </ul>                                               |
| Cymwysterau pwnc sengl  | Ffôn: +44 (0)20 7294 8080<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2413<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2404 (ffurflenni BB)<br>E-bost: singlesubjects@cityandguilds.com | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceisiadau arholiad</li> <li>Canlyniadau</li> <li>Ardystio</li> <li>Deunyddiau arholiad hwyr neu ar goll</li> <li>Papurau arholiad anghywir</li> <li>Cais am ffurflenni (BB, canlyniadau ceisiadau)</li> <li>Newid dyddiad ac amser arholiad</li> </ul> |
| Dyfarniadau rhyngwladol | Ffôn: +44 (0)20 7294 2885<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2413<br>E: intops@cityandguilds.com                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Canlyniadau</li> <li>Ceisiadau</li> <li>Ymrestriadau</li> <li>Anfonebau</li> <li>Deunyddiau arholiad hwyr neu ar goll</li> <li>Adroddiadau cofrestr enwol</li> </ul>                                                                                   |
| Walled Garden           | Ffôn: +44 (0)20 7294 2840<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 2405<br>E-bost: walledgarden@cityandguilds.com                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ailgyhoeddi cyfrinair neu enw defnyddiwr</li> <li>Problemau technegol</li> <li>Ceisiadau</li> <li>Canlyniadau</li> <li>GOLA</li> <li>Llywio</li> <li>Problemau opsiwn defnyddiwr/dewislen</li> </ul>                                                   |
| Cyflogwyr               | Ffôn: +44 (0)121 503 8993<br>E-bost: business_unit@cityandguilds.com                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Datrysiaidau cyflogwyr</li> <li>Mapio</li> <li>Achredu</li> <li>Sgiliau datblygu</li> <li>Ymgynghori</li> </ul>                                                                                                                                        |
| Cyhoeddiadau            | Ffôn: +44 (0)20 7294 2850<br>Ffacs: +44 (0)20 7294 3387                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llyfrau log</li> <li>Dogfennau'r ganolfan</li> <li>Ffurflenni</li> <li>Llenyddiaeth am ddim</li> </ul>                                                                                                                                                 |

Os oes gennych gŵyn neu unrhyw awgrym i wella unrhyw un o wasanaethau City & Guilds, e-bostiwch: [feedbackandcomplaints@cityandguilds.com](mailto:feedbackandcomplaints@cityandguilds.com)

---

Cyhoeddwyd gan City & Guilds  
1 Giltspur Street  
Llundain  
EC1A 9DD  
FFôn +44(0)2072942800  
Ffacs +44 (0)20 7294 2400  
[www.cityandguilds.com](http://www.cityandguilds.com)

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

SP-02-7102