

TGAU



TGAU CBAC BWYD A MAETH

CYMERADWYWYD GAN CYMWYSTERAU CYMRU

MANYLEB

Addysgu o 2016
I'w ddyfarnu o 2018

Fersiwn 2 Ionawr 2019

Nid yw'r cymhwyster hwn a reoleiddir gan Cymwysterau Cymru ar gael i ganolfannau Lloegr.



CRYNODEB O NEWIDIADAU

Fersiwn	Disgrifiad	Rhif y dudalen
2	Newidiwyd yr adran 'Cofrestru' i egluro rheolau ailsefyll a throsglwyddo marciau'r Asesu Di-arholiad.	23



TGAU CBAC mewn BWYD A MAETH

I'w addysgu o 2016
I'w ddyfarnu o 2018

Mae'r fanyleb hon yn bodloni'r Egwyddorion Cymwysterau TGAU sy'n pennu gofynion yr holl fanylebau TGAU newydd neu ddiwygiedig a ddatblygwyd i'w haddysgu yng Nghymru o fis Medi 2016

	Tudalen
Crynodeb o'r asesu	2
1. Rhagarweiniad	3
1.1 Nodau ac Amcanion	3
1.2 Dysgu blaenorol a dilyniant	4
1.3 Cydraddoldeb a mynediad teg	4
1.4 Bagloriaeth Cymru	5
1.5 Persbectif Cymreig	5
2. Cynnwys y pwnc	6
2.1 Uned 1	6
2.2 Uned 2	16
3. Asesu	18
3.1 Amcanion asesu a phwysoli	18
3.2 Trefniadau asesu di-arholiad	19
4. Gwybodaeth dechnegol	23
4.1 Cofrestru	23
4.2 Graddio, dyfarnu ac adrodd yn ôl	23
Atodiadau	24
A: Tabl grŵp sgiliau a thechnegau	24
B: Gridiau asesu di-arholiad	27

TGAU BWYD A MAETH (Cymru)

CRYNODEB O'R ASESU

Uned 1: Egwyddorion Bwyd a Maeth
Arholiad ysgrifenedig: 1 awr 30 munud
40% o'r cymhwyster **80 marc**

Bydd yr uned hon yn cynnwys dwy adran, a'r ddwy yn cynnwys **cwestiynau gorfodol**.

Adran A: cwestiynau'n seiliedig ar ddeunyddiau ysgogi.

Adran B: amrywiaeth o wahanol fathau o gwestiynau er mwyn asesu'r holl gynnwys sy'n gysylltiedig â bwyd a maeth.

Uned 2: Bwyd a Maeth ar Waith
Asesiad di-arholiad: wedi'i asesu'n fewnol a'i safoni'n allanol
Asesiad 1: 10 awr
Asesiad 2: 15 awr
60% o'r cymhwyster **120 marc**

Asesiad 1: Asesiad Ymchwiliad Bwyd:
Bydd 20% o gyfanswm y marciau sydd ar gael yn cael eu neilltuo ar gyfer ymchwiliad bwyd gwyddonol fydd yn asesu gwybodaeth, sgiliau a dealltwriaeth y dysgwr mewn perthynas â'r egwyddorion gwyddonol sy'n sail i baratoi a choginio bwyd.

Asesiad 2: Asesiad Paratoi Bwyd
Bydd 40% o gyfanswm y marciau sydd ar gael yn cael eu neilltuo i dasg sy'n asesu gwybodaeth, sgiliau a dealltwriaeth y dysgwr mewn perthynas â chynllunio, paratoi, coginio a chyflwyno prydau i greu bwydlen.

Bydd yr asesiadau hyn yn seiliedig ar ddetholiad o dasgau fydd yn cael eu rhyddhau gan CBAC yn flynyddol.

Bydd y cymhwyster unedol hwn ar gael ym mis Mai/Mehefin bob blwyddyn. Caiff ei ddyfarnu am y tro cyntaf yn haf 2018.

Rhif Cymhwyster ar restr [The Register](#): 601/8085/7

Rhif Cymeradwyo Cymwysterau Cymru ar restr [QiW](#): C00/0779/4

TGAU BWYD A MAETH

1 RHAGARWEINIAD

1.1 Nodau ac amcanion

Mae TGAU Bwyd a Maeth CBAC yn rhoi'r wybodaeth, y ddealltwriaeth a'r sgiliau sydd eu hangen ar ddysgwyr i goginio a chymhwyso egwyddorion gwyddor bwyd, maeth a bwyta'n iach. Mae'n annog dysgwyr i goginio ac mae'n eu galluogi i wneud penderfyniadau ar sail gwybodaeth ynglŷn â bwyd a maeth ac yn caniatáu iddynt gaffael gwybodaeth er mwyn gallu eu bwydo eu hunain ac eraill yn fforddiadwy a maethlon, nawr ac yn y dyfodol.

Cynlluniwyd y fanyleb hon er mwyn galluogi canolfannau i ganolbwyntio ar ddarparu'r cwrs mewn modd arloesol tra'n creu cydbwysedd rhwng gwybodaeth a dealltwriaeth ymarferol a theori. Mae rhannu'r cynnwys yn chwe maes yn hyrwyddo hyblygrwydd o ran darparu. Bydd darparu dewis o dasgau, fel rhan o'r asesiad di-arholiad, yn sicrhau bod dysgwyr yn gallu cwblhau asesiadau sy'n addas i'w hanghenion ac anghenion y ganolfan.

Drwy astudio paratoi bwyd a maeth, bydd dysgwyr yn gallu:

- dangos sgiliau coginio effeithiol a diogel drwy gynllunio, paratoi a choginio amrywiaeth o nwyddau bwyd tra'n defnyddio technegau ac offer coginio gwahanol
- datblygu gwybodaeth a dealltwriaeth o briodweddau gweithredol a nodweddion cemegol bwyd yn ogystal â gwybodaeth gadarn am gynnwys maethol bwyd a diodydd
- deall y berthynas rhwng deiet, maeth ac iechyd, yn cynnwys effeithiau corfforol a seicolegol deiet ac iechyd gwael
- deall effeithiau economaidd, amgylcheddol, moesegol a chymdeithasol ddiwylliannol argaeledd bwyd, prosesau cynhyrchu, deiet a dewisiadau iechyd
- dangos gwybodaeth a dealltwriaeth o nodweddion gweithredol a maethol, rhinweddau synhwyrdd ac ystyriaethau diogelwch bwyd microbiolegol wrth baratoi, prosesu, storio, coginio a gweini bwyd
- deall ac archwilio amrywiaeth o gynhwysion a phrosesau o wahanol draddodiadau coginio (y traddodiadol Gymreig, Prydeinig a'r rhyngwladol) er mwyn ysbrydoli syniadau newydd neu addasu ryseitiau presennol.

1.2 Dysgu blaenorol a dilyniant

Nid oes gofynion dysgu blaenorol ar gyfer y fanyleb hon. Yr ysgol/coleg sydd i benderfynu ar unrhyw ofynion sy'n cael eu gosod o ran cael mynediad i gwrs sy'n seiliedig ar y fanyleb hon.

Mae'r fanyleb hon yn adeiladu ar gynnwys pwnc a addysgir yn nodweddiadol ar gyfer Cyfnod Allweddol 3 ac yn sylfaen addas ar gyfer astudio Bwyd a Maeth ar Lefel 3, y Dystysgrif Lefel 3 mewn Gwyddor Bwyd a Maeth er enghraifft. Mae'r fanyleb yn darparu cwrs astudio sy'n gydlynol, yn foddhaol ac yn werth chweil i'r dysgwyr hynny nad ydynt yn symud ymlaen i astudio ymhellach yn y pwnc hwn. Yn ogystal, bydd dysgwyr yn gallu gwneud penderfyniadau hysbys ynghylch dewis amrywiol o lwybrau gyrfaoedd.

1.3 Cydraddoldeb a mynediad teg

Gall unrhyw ddysgwr ddilyn y fanyleb hon, beth bynnag fo'i ryw a'i gefndir ethnig, crefyddol neu ddiwylliannol. Lluniwyd y fanyleb i osgoi, lle bo'n bosibl, nodweddion a allai, heb gyfiawnhad, ei gwneud yn fwy anodd i ddysgwr lwyddo oherwydd bod ganddynt nodwedd benodol wedi ei hamddiffyn.

O dan Ddeddf Cydraddoldeb 2010 y nodweddion penodol wedi'u hamddiffyn yw oedran, anabledd, ailbennu rhywedd, beichiogrwydd a mamolaeth, hil, crefydd neu gred, rhyw neu gyfeiriadedd rhywiol.

Mae'r fanyleb hon wedi'i thrafod â grwpiau sy'n cynrychioli buddiannau ystod amrywiol o ddysgwyr, ac adolygir y fanyleb yn gyson.

Gwneir addasiadau rhesymol ar gyfer dysgwyr penodol fel bod yr asesiadau o fewn eu cyrraedd (e.e. caniateir i ymgeiswyr ddefnyddio Dehonglydd Iaith Arwyddion, gan ddefnyddio Iaith Arwyddion Prydain). Mae gwybodaeth am addasiadau rhesymol i'w chael yn nogfen y Cyd-gyngor Cymwysterau (CGC): *Trefniadau Mynediad ac Addasiadau Rhesymol: Cymwysterau Cyffredinol a Galwedigaethol*.

Mae'r ddogfen hon ar gael ar wefan y CGC (www.icq.org.uk). Gan fod darpariaeth yn cael ei gwneud ar gyfer addasiadau rhesymol, prin iawn fydd nifer y dysgwyr fydd wedi'u hatal yn llwyr rhag unrhyw ran o'r asesiad.

1.4 Bagloriaeth Cymru

Dylai dysgwyr, wrth ddilyn y fanyleb hon, gael cyfleoedd, lle bo'n briodol, i ddatblygu'r sgiliau sy'n cael eu hasesu drwy Graidd Bagloriaeth Cymru:

- Llythrennedd
- Rhifedd
- Llythrennedd Ddigidol
- Meddwl yn Feirniadol a Datrys Problemau
- Cynllunio a Threfnu
- Creadigedd ac Arloesi
- Effeithiolrwydd Personol.

1.5 Persbectif Cymreig

Wrth ddilyn y fanyleb hon, dylai dysgwyr gael cyfleoedd, lle bo'n briodol, i ystyried persbectif Cymreig os bydd cyfle i wneud hynny'n deillio'n naturiol o'r deunydd pwnc ac os byddai cynnwys y cyfleoedd hynny'n cyfoethogi dealltwriaeth dysgwyr o'r byd o'u cwrpas fel dinasyddion o Gymru yn ogystal â'r DU, Ewrop a'r byd.

2 CYNNWYS Y PWNC

Bydd y fanyleb bwyd a maeth yn galluogi dysgwyr i wneud cysylltiadau rhwng theori a gwaith ymarferol fel eu bod yn gallu cymhwyso eu dealltwriaeth o wyddor bwyd a maeth at goginio ymarferol.

Mae'r cynnwys hwn yn berthnasol i astudio bwyd a diodydd.

2.1 Uned 1

Egwyddorion Bwyd a Maeth

Arholiad ysgrifenedig: 1 awr 30 munud

40% o'r cymhwyster

80 marc

Dylai dysgwyr gael y cyfle i ddatblygu eu gwybodaeth a'u dealltwriaeth o chwe maes y cynnwys a nodir ar dudalennau 5-13.

Hefyd dylai dysgwyr gael y cyfle i ddatblygu sgiliau technegol, fel y'u rhestrir yn Atodiad A, drwy wneud gwaith ymarferol ac arbrofol. Bydd y cyfle hwn yn galluogi dysgwyr i ddatblygu sgiliau technegol cadarn tra'n archwilio a chyfuno gwybodaeth a dealltwriaeth mewn perthynas â pharatoi bwyd a maeth.

Meysydd y cynnwys:

1. Nwyddau bwyd
2. Egwyddorion maeth
3. Deiet ac iechyd da
4. Gwyddor bwyd
5. O ble daw bwyd
6. Coginio a pharatoi bwyd

1. Nwyddau bwyd

Dylai'r amrywiaeth o fwydydd a chynhwysion i'w hastudio drwy gydol y cwrs ddod o'r prif grwpiau nwyddau (fel y dangosir isod) ac adlewyrchu'r canllawiau argymelledig presennol ar gyfer deiet iach, e.e. lleihau'r cymeriant siwgr.

- bara, grawnfwydydd, blawd, ceirch, reis, tatws, pasta
- ffrwythau a llysiau (ffres, wedi'u rhewi, sych, tun ac fel sudd)
- llaeth, caws ac iogwrt
- cig, pysgod, dofednod, wyau, gelatin
- soia, tofu, mycoprotein, ffa (Quorn), cnau, hadau
- menyn, olewau, margarîn, siwgr, surop

Ar gyfer pob un o'r nwyddau bwyd mae angen i'r dysgwyr wybod a deall:

- gwerth y nwyddau yn y deiet
- nodweddion a phriodweddau'r holl nwyddau gan gyfeirio at sut i'w storio'n gywir er mwyn osgoi halogiad bwyd
- nodweddion gweithredol yr holl nwyddau, gan gyfeirio at y grŵp sgiliau a'r tabl technegau a restrir yn Atodiad A, e.e. pan ddefnyddir dulliau sych/gwlyb o goginio
- tarddiad yr holl nwyddau, a hynny'n cynnwys ymwybyddiaeth o gynnyrch Cymreig

Ar gyfer pob un o'r nwyddau bwyd mae angen i'r dysgwyr allu:

- arbrofi â'r nwyddau er mwyn archwilio'r newidiadau ffisegol a chemegol sy'n digwydd o ganlyniad i weithredoedd penodol
- ystyried gweithredoedd cyflenwol nwydd mewn rysât
- paratoi a choginio prydau gan ddefnyddio'r nwyddau

2. Egwyddorion maeth	
Macrofaetholion a Microfaetholion:	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr wybod a deall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beth yw'r diffiniad o macrofaetholion a microfaetholion mewn perthynas â maeth pobl • beth yw rôl macrofaetholion a microfaetholion mewn perthynas â maeth pobl <p>Diffinnir macrofaetholion fel dosbarth o gyfansoddion cemegol y mae pobl yn eu bwyta fwyaf o ran swmp</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) protein: asidau amino hanfodol a dianghenraid mewn perthynas â gofynion maeth (ii) brasterau, olewau a lipidau: brasterau dirlawn, braster monoannirlawn, brasterau amlannirlawn ac asidau brasterog hanfodol (iii) carbohydradau: monosacaridau, deusacaridau a pholysacaridau <p>Mae pobl angen ychydig o microfaetholion drwy gydol eu hoes er mwyn hwyluso amrywiaeth o weithrediadau ffisiolegol.</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) fitaminau braster-hydawdd: Fitamin A, a fitamin D fitaminau dŵr-hydawdd: fitamin B thiamin, fitamin B2 ribofflavin, fitamin B3 niasin, fitamin B12 cobalamin a fitamin B9 asid ffolig (ffolad) a fitamin C (ii) mwynau: calsiwm, haearn, potasiwm a magnesiwm (iii) elfennau hybrin, yn cynnwys: iodid, fflworid <p>Mae'n rhaid i'r dysgwyr wybod beth yw pob macrofaetholyn a microfaetholyn sy'n cael eu henwi a'u deall mewn perthynas â'u:</p> <ul style="list-style-type: none"> • swyddogaeth benodol • y prif ffynonellau • gwerthoedd cyfeirio deietegol • ciad (gorfaethiad a thanfaethiad) • lwfansau dyddiol argymelledig • gweithredoedd cyflenwol y maetholion <p>Mae angen i'r dysgwyr wybod a deall beth yw gwerth deietegol:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) ffibr deietegol (NSP) (ii) dŵr

3. Deiet ac iechyd da	
<p>Gofynion egni unigolion</p>	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr wybod a deall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beth yw'r cymeriant dyddiol argymelledig (RDI) a gwerthoedd egni canrannol protein, braster a charbohydradau; monosacaridau (siwgrau, siwgrau rhydd) polysacaridau (startsh) a pholysacaridau anhydawdd (ffibr deietegol) fitaminau a mwynau, ar gyfer: <ul style="list-style-type: none"> (i) amrywiaeth o gyfnodau bywyd: babanod, plant bach, plant yn eu harddegau, oedolion ifanc, canol oed a hŷn (yn cynnwys beichiogrwydd a chyfnod llaetha) (ii) unigolion sydd ag anghenion deietegol penodol neu ddiffygion maethol yn cynnwys clefyd coeliag; diabetes (diabetes math 2 i'w ystyried yn unig), anaemia diffyg haearn; gordewdra, clefyd cardiofasgwlar (CVD); diffyg calsiwm (iechyd yr esgyrn); alergeddau i gnau neu anoddefedd lactos (iii) unigolion sydd ag anghenion penodol o ran ffordd o fyw yn cynnwys llysieuwyr: lacto-oyo, lacto, fegan, a rhai â chredoau crefyddol sy'n effeithio ar eu dewis o ddeiet yn cynnwys Hindŵiaid, Mwslemiaid, Iddewon • sut mae maetholion yn gweithio gyda'i gilydd yn y corff, e.e. gweithredoedd cyflenwol • cyfradd metabolaeth waelodol (BMR) a lefel gweithgarwch corfforol (PAL) a'u pwysigrwydd wrth benderfynu ar ofynion egni <p>Mae'n rhaid i ddysgwyr fod yn gwbl ymwybodol o ordewdra a materion cyfredol eraill mewn perthynas â deiet yng Nghymru fel pydredd yn y dannedd, clefyd y galon a diabetes.</p>
<p>Cynllunio deietau cytbwys</p>	<p>Dylai dysgwyr allu defnyddio eu gwybodaeth am faeth a chanllawiau presennol ynglŷn â maeth er mwyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • argymell canllawiau ar gyfer deiet iach yn seiliedig ar strategaethau cyfredol yng Nghymru • dynodi sut mae anghenion maeth yn newid yn ôl oedran, dewisiadau ffordd o fyw a chyflwr iechyd • cynllunio deiet cytbwys ar gyfer: <ul style="list-style-type: none"> (i) amrywiaeth o gyfnodau bywyd: babanod, plant bach, plant yn eu harddegau, oedolion ifanc, canol oed a hŷn (yn cynnwys beichiogrwydd a chyfnod llaetha) (ii) unigolion sydd ag anghenion deietegol penodol neu ddiffygion maethol yn cynnwys clefyd coeliag; diabetes (diabetes math 2 i'w ystyried yn unig), anaemia diffyg haearn; gordewdra, clefyd cardiofasgwlar (CVD); diffyg calsiwm (iechyd yr esgyrn); alergeddau i gnau neu anoddefedd cynnyrch llaeth (iii) unigolion sydd ag anghenion penodol o ran ffordd o fyw yn cynnwys llysieuwyr: lacto-oyo, lacto, fegan, a rhai â chredoau crefyddol sy'n effeithio ar eu dewis o ddeiet yn cynnwys Hindŵiaid, Mwslemiaid, Iddewon (iv) unigolion sydd ag anghenion egni uchel oherwydd gwaith neu weithgaredd

<p>Cyfrifo gwerthoedd egni a gwerthoedd maethol ryseitiau, prydau a deietau</p>	<p>Dylai dysgwyr allu:</p> <ul style="list-style-type: none">• cyfrifo'r egni a'r prif facrofaetholion a microfaetholion yn y canlynol:<ul style="list-style-type: none">(i) rysáit(ii) pryd bwyd(iii) deiet presennol unigolyn dros gyfnod o amser• defnyddio gwybodaeth/data maethol er mwyn penderfynu pam, pryd a sut i wneud newidiadau i:<ul style="list-style-type: none">(i) rysáit, e.e. cynyddu cynnwys ffibr deietegol(ii) bwydlen, e.e. lleihau cynnwys braster dirlawn(iii) deiet, e.e. cynyddu cymeriant egni cyn gweithgaredd chwaraeon, neu er mwyn bodloni argymhelliad newydd o ran <i>siwgr rhydd a ffibr</i>.• dangos sut mae'n bosibl defnyddio dealltwriaeth o gydbwysedd egni er mwyn cynnal pwysau corff iach gydol bywyd
--	---

4. Gwyddor bwyd	
Effaith coginio ar fwyd	<p>Dylai dysgwyr feddu ar wybodaeth a dealltwriaeth ymarferol a theori ynglŷn â sut mae paratoi a choginio yn effeithio ar nodweddion synhwyraidd a maethol bwyd. Dylai hyn gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pam mae bwyd yn cael ei goginio, yn cynnwys: treuliad, blas, gweadedd, ymddangosiad ac osgoi halogiad bwyd • sut mae gwres yn cael ei drosglwyddo i fwyd drwy ddargludiad, darfudiad a phelydriad, a sut a pham mae rhai prydau yn dibynnu ar fwy nag un dull o drosglwyddo gwres. • sut mae dewis dulliau coginio priodol yn gallu <ul style="list-style-type: none"> (i) cadw neu addasu gwerth maethol, e.e. stemio llysiau gwyrdd (ii) gwella blasusrwydd e.e. dadnatureiddiad ffisegol protein • defnydd positif o ficro-organebau, fel bacteria mewn cynnyrch llaeth: caws, iogwrt; cynnyrch cig: salami, chorizo ac eplesiad siwgr mewn diodydd. <p>Mae angen i ddysgwyr wneud gwaith arbrofol a chynhyrchu seigiau drwy ddilyn neu addasu ryseitiau er mwyn datblygu a chymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth mewn perthynas â:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nodweddion gweithredol, priodweddau swyddogaethol a chemegol cynhwysion er mwyn cyflawni canlyniad penodol: <ul style="list-style-type: none"> (i) carbohydradau - gelatineiddiad, decstrineiddiad (ii) brasterau/olewau - breuo, awyriad, plastigrwydd ac emwlseiddio (iii) protein - ceulad, ffurfio ewyn, ffurfio glwten, dadnatureiddiad (ffisegol, gwres ac asid) (iv) ffrwythau/llysiau - brownio ensymaidd, ocsidiad • rhesymau pam nad yw'n bosibl cyflawni canlyniadau penodol bob amser, e.e. mae teisen sbwng yn suddo, mae saws yn troi'n lympiog • sut i adfer sefyllfaoedd pan na chyflawnwyd y canlyniadau a ddymunwyd y tro cyntaf

Dirywiad bwyd	<p>Dylai dysgwyr feddu ar wybodaeth weithredol ymarferol a theori, a dealltwriaeth gadarn o egwyddorion diogelwch bwyd microbiolegol wrth brynu, storio, paratoi a choginio bwyd. Dylai hyn gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none">• sut i storio bwyd yn gywir: oeri/rhewi, storio sych/oer, pecynnu/gorchuddio bwyd yn briodol• pwysigrwydd nodau dyddiad, labelu cynnyrch bwyd er mwyn canfod sut i storio a pharatoi• arwyddion o ddirywiad bwyd, yn cynnwys gweithgaredd ensymaidd, llwydo, cynhyrchu burum a bacteria• rôl tymheredd, pH, lleithder ac amser wrth reoli bacteria• ffyrdd o atal a dulliau rheoli gweithgaredd ensymaidd, llwydni a chynhyrchu burum• y mathau o draws-halogi bacteriol a sut i'w hatal• cyffeithio/cadw bwyd am fwy o amser, e.e. gwneud jam, piclo, rhewi, potelu, pecynnu dan wactod <p>Dylai dysgwyr fod yn gyfarwydd ag arwyddion, symptomau, risgiau a chanlyniadau arferion hylendid bwyd annigonol neu annerbyniol a deall beth ydynt. Dylai hyn gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none">• arwyddion, symptomau gwenwyn bwyd yn cynnwys gwenwyn sy'n cael ei achosi gan salmonella, campylobacter, e-coli, staphylococcus <p>Dylai dysgwyr wybod a deall beth yw canlyniadau camddefnyddio bwyd mewn perthynas â:</p> <ul style="list-style-type: none">• gwastraffu bwyd: yn cynnwys yr effaith ar yr amgylchedd a goblygiadau ariannol gwastraffu
----------------------	---

5. O ble daw bwyd	
<p>Tarddiad bwydydd</p>	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr wybod a deall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarddiad bwydydd, ym mhle a sut mae bwydydd yn cael eu tyfu, eu magu, neu eu dal • milltiroedd bwyd, yr effaith ar yr ôl troed carbon, prynu bwydydd yn lleol • effaith pecynnu ar yr amgylchedd yn erbyn gwerth pecynnu • cynaliadwyedd bwyd: effaith gwastraff bwyd ar yr amgylchedd, marchnadoedd lleol a byd-eang a chymunedau, effaith tlodi bwyd • diogeledd bwyd: mynediad i fwyd diogel a digonol i bawb (lechyd y Byd) <p>Dylai dysgwyr feddu ar wybodaeth weithredol ymarferol a theori, a dealltwriaeth o ddatblygiad traddodiadau coginio bwydydd Prydain a bwydydd rhyngwladol.</p> <p>Dylai pob dysgwr gael y cyfle i archwilio a chaffael gwybodaeth am fwydydd a ryseitiau o ddwy wlad rhyngwladol o leiaf (mae'r dewis yma o wledydd yn ddibynnol ar ddisgresiwn y ganolfan ac nid oes raid iddynt fod yn sylweddol wahanol i'r DU). Dylai hyn gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • coginio rhanbarthol/bwydydd yng Nghymru • priodweddau, nodweddion a phatrymau bwyta arbennig gwahanol ddulliau coginio. Diffinnir dull coginio fel steil sy'n nodweddiadol o wlad neu ardal benodol, ble mae'r dull coginio wedi datblygu'n hanesyddol drwy ddefnyddio cynhwysion neilltuol, dulliau paratoi a dulliau neu offer coginio penodol, a thechnegau cyflwyno neu weini penodol • amrywiadau traddodiadol a modern ar ryseitiau, yn cynnwys: amrywiadau ar ryseitiau yn cynnwys newid y defnydd o nwyddau bwyd, newidiadau i ganllawiau maeth, a defnyddio dulliau coginio neu offer modern • strwythurau prydau bwyd: cyflwyno bwydlenni mewn gwahanol ddiwylliannau
<p>Cynhyrchu bwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr feddu ar wybodaeth a dealltwriaeth o:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gamau sylfaenol prosesu a chynhyrchu yn cynnwys: tarddiad, cludo, glanhau a sortio bwyd amrwd e.e. bagiau o ffrwythau • camau eilaidd prosesu a chynhyrchu yn cynnwys: sut mae cynhyrchion sylfaenol yn cael eu newid i fathau eraill o gynhyrchion, e.e. gwenith i fara; llaeth i gaws ac iogwrt; ffrwyth i jam, jeli a sudd. • sut mae prosesu yn effeithio ar nodweddion synhwyraidd cynhwysion e.e. cynnyrch cig wedi'i gyweirio (<i>cured</i>) • datblygiadau technolegol sy'n cefnogi prosesu a chynhyrchu bwyd • effeithiau positif a negyddol addasu bwyd ar iechyd • gallu ychwanegion i gynhyrchu'r effaith a ddymunir e.e. cryfhawyr blas, sefydlogyddion, lliwiau, emwlsyddion

6. Coginio a pharatoi bwyd	
Ffactorau sy'n effeithio ar ddewis bwyd	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr wybod a deall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sut mae canfyddiad synhwyrdd yn arwain y dewis y mae pobl yn ei wneud, sut mae derbynyddion blas a systemau arogleuol yn gweithio • rhinweddau synhwyrdd amrywiaeth o fwydydd a chyfuniadau a sut i sefydlu panelau blasu ar gyfer profi hoff ddewis • yr amrywiaeth o ffactorau sy'n dylanwadu ar ddewis bwyd, yn cynnwys mwynhad, hoff ddewisiadau, natur dymhorol, costau, argaeledd, amser y dydd, gweithgaredd, dathliad neu achlysur a diwylliant • y dewis y mae pobl yn ei wneud ynglŷn â bwydydd penodol yn ôl eu crefydd, diwylliant, cred foesol, rhesymau meddygol neu ddewis personol • sut i wneud penderfyniadau gwybodus ynglŷn â bwyd a diod er mwyn creu deiet amrywiol a chytbwys, yn cynnwys ymwybyddiaeth o faint cyfrannau a chostau • sut mae gwybodaeth am fwyd ar gael i'r cwsmer, yn cynnwys labelu bwyd a marchnata a sut mae hynny'n dylanwadu ar ddewis <p>Mae'n rhaid i ddysgwyr feddu ar ymwybyddiaeth gadarn o:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dlodi bwyd yng Nghymru • y strategaeth Bwyd a Maeth fwyaf diweddar ar gyfer Cymru
Paratoi a thechnegau coginio	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr allu cynllunio, paratoi a choginio a gweini nifer o ryseitiau.</p> <p>Mae'n rhaid i ddysgwyr allu arddangos sgiliau o bob grŵp sgiliau (a restrir yn Atodiad A) yn cynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cynllunio ar gyfer coginio: <ul style="list-style-type: none"> (i) saig unigol (ii) nifer o seigiau mewn un sesiwn (er mwyn sicrhau cynllun gweithredu sy'n cydblethu) • paratoi cynhwysion er mwyn gwneud detholiad o ryseitiau, e.e. pwyso a mesur hylifau a solidau, defnyddio sgiliau cyllell, cyfuno a siapio, tyneru a marinadu • coginio detholiad o ryseitiau, e.e. dulliau'n defnyddio dŵr, defnyddio'r ffwrn, setio cymysgedd, dewis ac addasu amserau coginio a thymheredd, barnu a thrin nodweddion synhwyrdd: sesno, profi parodrwydd • cyflwyno detholiad o ryseitiau, e.e. siapio a gorffen toes; sgleinio a steilio bwyd; paratoi ffrwythau a llysiau fel garnais <p>Dylai dysgwyr allu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dewis technegau paratoi, coginio a gweini priodol wrth gynhyrchu seigiau • gweithio'n ddiogel: dilyn arferion a gweithdrefnau hylendid personol a diogelwch bwyd priodol • gweithio yn annibynnol: gwneud penderfyniadau fel unigolion, e.e. dulliau coginio, amserau coginio, rheoli blas, gwadedd ac ymddangosiad • defnyddio disgrifwyr synhwyrdd yn briodol a chywir

<p>Datblygu ryseitiau a phrydau</p>	<p>Mae'n rhaid i ddysgwyr allu datblygu ryseitiau a phrydau er mwyn bodloni angen maethol penodol neu fodloni dewisiadau ffordd o fyw</p> <p>Mae'n rhaid i ddysgwyr:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ystyried dylanwad ffordd o fyw a dewis y defnyddwyr wrth addasu neu ddatblygu pryddau a ryseitiau, a hynny'n cynnwys: <ul style="list-style-type: none"> (i) addasu rysait er mwyn cydymffurfio â chyngor deietegol cyfredol (ii) addasiadau oherwydd patrymau ffordd o fyw teuluol, e.e. rhieni sy'n gweithio angen seigiau sy'n gallu cael eu paratoi a'u coginio'n gyflym • ystyried anghenion maeth a dewisiadau bwyd wrth ddewis ryseitiau, yn cynnwys wrth wneud penderfyniadau ynglŷn â'r cynhwysion, prosesau, dulliau coginio, a maint cyfrannau e.e. dewisiadau llysiuol eraill • datblygu'r gallu i adolygu a gwella ryseitiau drwy eu haddasu er mwyn cynnwys y cynhwysion, prosesau, dulliau coginio a'r meintiau cyfrannau mwyaf priodol, e.e. deietau sy'n isel mewn calorïau • rheoli amser a chost ryseitiau yn effeithiol • defnyddio eu sgiliau profi a gwerthuso synhwyrdd, ac addasu pan fo angen er mwyn gwella'r rysait yn ystod y broses baratoi a choginio, e.e. addasu'r sesnin • esbonio, cyfiawnhau a chyflwyno eu syniadau ynglŷn â'r ryseitiau a'r dulliau coginio a ddewiswyd ganddynt i eraill • gwneud penderfyniadau er mwyn cyflawni'r canlyniad a ddymunwyd, e.e. stemio yn hytrach na berwi <p>Mae'n rhaid i ddysgwyr allu defnyddio'r technegau (a restrir yn Atodiad A) yn ddiogel, a gallu eu cyfuno er mwyn cynhyrchu pryddau apelgar tra'n gwerthuso'r canlyniad terfynol.</p>
--	--

2.2 Uned 2

Coginio a Maeth ar Waith

Asesiad di-arholiad
60% o'r cymhwyster
120 marc

Mae'r asesiad di-arholiad yn cynnwys dau asesiad a osodir gan CBAC. Bydd dysgwyr yn gallu dewis o ddetholiad o ddwy dasg ar gyfer pob asesiad. Mae oriau asesu a argymhellwyd wedi cael eu gosod ar gyfer pob asesiad; mae'r oriau hyn wedi cael eu gosod fel y mwyafswm sydd ei angen ar gyfer cwblhau'r asesiad. Mae angen cwblhau'r oriau asesu a argymhellwyd yn y ganolfan yn unol â'r amodau rheoleiddiol angenrheidiol.

Yr Asesiadau

Asesiad 1: Asesiad Ymchwiliad Bwyd

20% o'r cymhwyster cyfan

Bydd Ymchwiliad Bwyd yn cael ei osod fydd yn ei gwneud yn ofynnol i bob dysgwr:

- (i)
 - (a) ymchwilio ac archwilio'r dasg
 - (b) ymchwilio i nodweddion gweithredol, swyddogaeth a phriodweddau cemegol cynhwysion drwy arbrofi ymarferol a defnyddio canfyddiadau'r ymchwiliad i greu canlyniad penodol mewn perthynas â pharatoi a choginio bwyd
 - (c) dadansoddi a gwerthuso'r dasg
- (ii) cynhyrchu adroddiad sy'n dangos tystiolaeth o bopeth uchod ac sy'n cynnwys ffotograffau a/neu gofnodion gweledol er mwyn cefnogi'r ymchwiliad

Bydd CBAC yn gosod tasgau ar gyfer pob asesiad.

Bydd CBAC yn rhyddhau dwy dasg ar gyfer pob cyfres. Er enghraifft:

Tasg A "Mae llwyddiant cymysgedd sbwng wedi'i hufennu yn dibynnu ar godydd addas".
Ymchwiliwch i lwyddiant codyddion gwahanol wrth wneud sbwng wedi'i hufennu.

Tasg B "Mae llawer o bwdinau masnachol sy'n isel mewn calorïau yn dibynnu ar y defnydd o felysyddion eraill". Ymchwiliwch i'r defnydd o felysyddion artiffisial wrth wneud *mousse* ffrwythau.

Mae CBAC yn argymhell:

bod 10 awr asesu yn ddigonol ar gyfer yr Asesiad Ymchwiliad Bwyd er mwyn cynnwys pob agwedd o'r asesiad

Dylai'r dystiolaeth gefnogol h.y. yr adroddiad gynnwys uchafswm o 2,000 - 2,500 o eiriau.

Asesiad 2: Asesiad Paratoi Bwyd**40% o'r cymhwyster cyfan**

Mae'r asesiad hwn yn synoptig ac mae'n asesu sut mae gwybodaeth a dealltwriaeth yn cael eu cymhwyso mewn perthynas â dewis seigiau a dewis technegau/sgiliau coginio a defnyddio sgiliau ymarferol.

Bydd CBAC yn gosod dwy dasg ar gyfer yr asesiad hwn fydd yn gofyn i'r dysgwyr:

- (i)
- (a) ymchwilio ac archwilio'r dasg a ddewiswyd (yn cynnwys treialu a phrofi)
 - (b) cynllunio'r dasg: dewis bwydlen derfynol i'w chynhyrchu er mwyn dangos sgiliau, cyfiawnhau dewis, a chynhyrchu trefn weithio ar gyfer creu'r seigiau yn ymarferol
 - (c) paratoi, coginio a chyflwyno **bwydlen o dair saig** a chyfwydydd mewn un sesiwn
 - (ch) gwerthuso'r detholiad, y paratoi, y coginio a chyflwyniad y tair saig a'r cyfwydydd
- (ii) cynhyrchu ffolio o dystiolaeth sy'n cynnwys dogfennaeth mewn perthynas â dethol y seigiau, cynllunio a gwerthuso a ffotograffau a/neu gofnodion gweledol sy'n dangos sut mae'r dysgwr wedi cymhwyso sgiliau technegol a'r deilliannau terfynol

Bydd CBAC yn gosod dwy dasg ar gyfer yr asesiad hwn fydd yn gofyn i'r dysgwyr:

Tasg A Mae bwyty lleol yn eich ardal yn cynnal wythnos ryngwladol. Ymchwiliwch, paratowch a choginiwch **dair saig** gyda chyfwydydd allai gael eu gweini ar fwydlen thema er mwyn hyrwyddo dulliau coginio gwlad neu ranbarth penodol.

Tasg B Mae cogyddion enwog wedi bod yn hyrwyddo pwysigrwydd deiet iach i blant. Ymchwiliwch, paratowch a choginiwch **dair saig** gyda chyfwydydd allai gael eu gweini ar fwydlen diwrnod agored er mwyn annog disgyblion newydd i fwyta yng nghantîn yr ysgol.

Mae CBAC yn argymhell:

15 o oriau asesu ar gyfer yr asesiad hwn yn cynnwys sesiwn **3 awr** i baratoi, coginio a chyflwyno bwydlen. Mae hyn yn caniatáu 12 awr ar gyfer cwblhau'r ymchwil, cynllunio, profi a threialu a gwerthuso, a hynny i'w gynnal mewn sesiynau yn ôl disgrisiwn y ganolfan. Ni ddylai'r un dysgwr wneud yr asesiad ymarferol 3 awr fwy nag unwaith.

Dylai'r ffolio o dystiolaeth gynnwys dim mwy na 15 tudalen A4 (neu'r hyn sy'n cyfateb mewn A3) a dylai gynnwys yr holl ffotograffau, siartiau a graffiau.

3 ASESU

3.1 Amcanion asesu a phwysoli

Mae amcanion asesu fanyleb hon wedi'u rhoi isod. Rhaid i ddysgwyr:

AA1

Dangos gwybodaeth a dealltwriaeth o fwyd, coginio a maeth

AA2

Cymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth o fwyd, coginio a maeth

AA3

Cynllunio, paratoi, coginio a chyflwyno seigiau, gan gyfuno technegau priodol

AA4

Dadansoddi a gwerthuso gwahanol agweddau o fwyd, coginio a maeth, yn cynnwys bwyd maen nhw eu hunain ac eraill wedi'i wneud

Mae'r tabl isod yn dangos pwysoliad pob amcan asesu ar gyfer pob uned ac am y cymhwyster yn gyffredinol.

Uned	AA1	AA2	AA3	AA4	Cyfanswm
Uned 1	15%	15%	-	10%	40%
Uned 2					
Asesiad 1	-	15%	-	5%	20%
Asesiad 2	-	-	35%	5%	40%
Cyfanswm	15%	30%	35%	20%	100%

Yn achos pob cyfres, bydd ysgrifennu'n gywir yn cael ei asesu mewn:

- cwestiynau penodedig yn yr arholiad ysgrifenedig sy'n gofyn am ysgrifennu estynedig
- yr Asesiad Ymchwiliad Bwyd (Adran A ac Adran C).

Mae ysgrifennu'n gywir yn ystyried defnydd yr ymgeisydd o iaith arbenigol. Mae hefyd yn ystyried sillafu, atalnodi a gramadeg yr ymgeisydd.

3.2 Trefniadau ar gyfer asesu di-arholiad

Mae Uned 2 yn werth 60% o'r TGAU yma. Mae'r Cydgyngor Cymwysterau (CGC) yn darparu mwy o wybodaeth am drefniadau'r asesiadau di-arholiad. Ewch i wefan CGC, www.jqc.org.uk am fwy o wybodaeth.

Rhyddhau asesiadau

- Bydd y tasgau ar gyfer pob asesiad yn cael eu rhyddhau drwy wefan ddiogel CBAC yn ystod tymor yr haf (o 2017 ymlaen)
- Bydd dwy dasg, A a B, yn cael eu creu ar gyfer pob asesiad.
- Bydd yr asesiadau yn newid yn flynyddol (cyfrifoldeb y ganolfan yw sicrhau bod yr ymgeiswyr yn ymgymryd â'r tasgau **byw**)
- Bydd athrawon yn gallu cael mynediad at asesiadau ar unrhyw adeg ar ôl y dyddiad rhyddhau ac yn gallu eu rhyddhau i ymgeiswyr pan fyddan nhw'n barod i'w cwblhau, h.y. mae'r canolfannau wedi darparu'r cynnwys sydd ei angen i'r ymgeiswyr allu cael mynediad i'r marciau sy'n gysylltiedig â'r asesiadau

Paratoi ar gyfer asesiadau

Fel bod ymgeiswyr yn dangos y sgiliau sydd eu hangen i sicrhau cyrhaeddiad ar y lefelau uchaf, mae angen i ganolfannau sicrhau eu bod wedi cyflwyno'r cynnwys sydd ei angen ar yr ymgeiswyr fel eu bod yn gallu cael mynediad i'r holl farciau sy'n gysylltiedig â'r asesiadau.

Dylai'r ymgeiswyr fod wedi cael cyfle i gaffael yr holl sgiliau a'r technegau a restrir yn y tabl yn Atodiad A, ac mae'n rhaid i ganolfannau arwain dysgwyr tuag at feysydd ymchwil priodol a sefydlu sgiliau ymchwilio cadarn, fel paratoad ar gyfer Asesiad 1.

Yr amser sydd ar gael ar gyfer asesiadau

Mae CBAC yn argymhell 10 awr asesu ar gyfer Asesiad 1 a 15 awr asesu ar gyfer Asesiad 2, ac mae'n rhaid i hynny gynnwys **sesiwn 3 awr** i ymgeiswyr gwblhau'r elfen ymarferol h.y. cynhyrchu tair saig er mwyn dangos eu sgiliau technegol.

Tystiolaeth a gyflwynwyd

Asesiad 1: disgwylir i ymgeiswyr ddilyn y canllawiau cynghori ynglŷn â hyd yr adroddiad ysgrifenedig, sef 2,000-2,500 gair. Mae hyn yn cynnwys yr holl destun a blychau testun.

Asesiad 2: disgwylir i'r ymgeiswyr ddilyn y canllawiau cynghori ynglŷn â sawl tudalen a ganiateir ar gyfer tystiolaeth ategol, sef 15 tudalen A4 (30 ochr) neu'r hyn sy'n cyfateb mewn A3.

Tystiolaeth h.y. gellir cynhyrchu'r adroddiad a'r dystiolaeth ategol ar brosesydd geiriau mewn ffont Arial, Calibri neu Times New Roman maint 11/12 a'u cyflwyno fel copi electronig neu gopi caled. Dylid rhifo tudalennau'r holl dystiolaeth a dylid nodi rhif ymgeisydd a rhif y ganolfan naill ai ar frig neu waelod pob tudalen.

Bydd ymgeiswyr sy'n cyflwyno gwaith nad yw'n ddigon swmpus yn cosbi eu hunain drwy beidio â rhoi sylw priodol i'r amcanion asesu gofynnol. Bydd ymgeiswyr sy'n defnyddio mwy o eiriau na'r hyn a argymhellir yn cosbi eu hunain o ganlyniad i ddiffyg cywirdeb a ffocws.

Cyfeiriadau

Mae'n rhaid cydnabod cyfeiriadau at wybodaeth eilaidd. Gellir gwneud hyn drwy ddefnyddio llyfryddiaeth atodol drwy ddefnyddio system gyfeirio fewn-destunol gonfensiynol, neu drwy ddefnyddio troednodiadau.

Dilysu

Mae'n bwysig bod asesiadau di-arholiad yn cael eu monitro'n drylwyr gan ganolfannau er mwyn sicrhau mai'r ymgeiswyr sydd wedi gwneud y gwaith, a neb arall. Dylai canolfannau fonitro gwaith ymgeiswyr drwy:

- gadw cofnod gofalus o gynnydd ymgeiswyr yn ystod y sesiynau a amserlennwyd
- ystyried yn ofalus a yw'r dystiolaeth ysgrifenedig a gyflwynwyd yn nodweddiadol o allu/cyrhaeddiad yr ymgeisydd
- cadw gwaith yn ddiogel yn y ganolfan ar ôl i'r dystiolaeth (h.y. yr adroddiad a'r dystiolaeth ategol) gael eu cyflwyno.
- sicrhau nad yw gwaith yn cael ei ddychwelyd i'r ymgeisydd i wneud newidiadau.

Mae'n ofynnol i bob ymgeisydd lofnodi datganiad sy'n ardystio i wreiddioldeb eu tystiolaeth ysgrifenedig, ac mae'n rhaid i'r ganolfan gydlofnodi i gadarnhau eu bod wedi cymryd pob cam rhesymol er mwyn dilysu hyn a **chydlofnodi'r datganiad**. Mae'n rhaid defnyddio gwir lofnod athro; **ni fydd** llofnod electronig neu lofnod wedi'i sganio yn cael ei dderbyn.

Mae'n rhaid cwblhau'r **tudalennau clawr asesiad di-arholiad** ar gyfer **pob dysgwr**, nid y rhai a ddewisir ar gyfer y sampl sydd i'w anfon at y safonwr yn unig. Gellir llwytho'r ffurflenni i lawr o'r dudalen gartref Bwyd, paratoi a maeth y wefan agored.

Marcio

- Bydd Asesiad 1 ac Asesiad 2 yn cael eu marcio'n fewnol drwy ddefnyddio'r cynlluniau marcio yn Atodiad B, a byddant yn cael eu safoni'n allanol drwy eu postio at safonwr
- Bydd Asesiad 1 ac Asesiad 2 yn cael eu cyflwyno ar gyfer safoni gyda'i gilydd, yn ystod blwyddyn y dyfarniad

Gridiau asesu ac anodiadau athrawon

Wrth asesu'r dystiolaeth ysgrifenedig ar gyfer pob asesiad dylai athrawon astudio'r bandiau marcio asesu di-arholiad yn Atodiad B, sydd wedi eu dylunio i gyflwyno system sy'n cysylltu amcanion yr asesiad â marciau, ac sy'n helpu i wahaniaethu'n amlwg rhwng y lefelau cyrhaeddiad amrywiol.

Mae'n rhaid i athrawon gyfeirio'n benodol at yr amcanion asesu yn yr anodiadau maent yn eu hysgrifennu ar y gwaith ac ar adrannau perthnasol **tudalennau clawr yr asesiad di-arholiad**. Mae'n ofynnol i athrawon gofnodi marciau ar wahân ar gyfer pob adran yn y manau priodol ar y grid marcio, i roi cyfanswm y marciau yn y blwch a ddarperir ac i roi sylw crynodol **cyffredinol**.

Mae anodiadau gan athrawon yng nghorff y dystiolaeth ysgrifenedig, er nad ydynt yn orfodol, yn ddefnyddiol iawn er mwyn dangos ble a pham y rhoddwyd y marciau. Bydd enghreifftiau o asesiadau di-arholiad yn cael eu cyhoeddi yn flynyddol gan CBAC er mwyn helpu canolfannau i nodi safon y gwaith sy'n gysylltiedig â'r bandiau marcio amrywiol.

Cyflwyno marciau a gweinyddu

Mae angen i ganolfannau gyflwyno gwaith ar gyfer gwaith di-arholiad a aseswyd ar-lein ym mis **Mai** r flwyddyn y mae'r gwaith i'w gyflwyno ar gyfer safoni. Pan fydd y marciau wedi cael eu cyflwyno i CBAC, bydd y system ar-lein yn nodi sampl y dysgwyr y mae eu gwaith yn cael ei ddewis ar gyfer safoni.

- dim ond y dystiolaeth gan yr ymgeiswyr a **ddewiswyd ar gyfer y sampl** y dylid ei hanfon at y safonwr
- mae'n rhaid i'r ymgeisydd a'r athro lofnodi'r dudalen glawr
- mae'n rhaid i dudalennau'r dystiolaeth ysgrifenedig fod yn sownd i'w gilydd yn ddiogel
- **ni ddylid** rhoi'r astudiaeth mewn unrhyw fath o ffolder blastig na ffeil fodrwy

D.S. Cofiwch fod rhaid dilysu gwaith pob ymgeisydd yn fewnol, nid y sampl yn unig, drwy lofnodi'r daflen glawr.

Bydd mwy o fanylion am gyflwyno samplau ar gael ar y dudalen gartref Paratoi bwyd a maeth y wefan agored.

Adborth y ganolfan

- bydd pob canolfan yn derbyn adborth manwl o'r broses safoni ar ffurf adroddiadau electronig

Safoni a chymedroli mewnol

Pan fydd mwy nag un athro mewn canolfan, mae'n rhaid safoni gwaith o'r holl grwpiau addysgu yn fewnol. Bwriad hyn yw sicrhau bod yr asesiad terfynol yn adlewyrchu safon unigol gytunedig ar gyfer yr holl grwpiau addysgu o dan sylw. Bydd deunydd safoni mewnol yn cael ei gyhoeddi gan CBAC er mwyn cynorthwyo'r broses hon.

Er mwyn cwblhau'r gwaith safoni allanol a sicrhau bod y safonau'n deg, mae CBAC yn dynodi safonwr allanol i bob canolfan. Mae'n hanfodol bod y safonwr yn deall natur y dystiolaeth a gyflwynir a'r ffordd y defnyddiwyd meini prawf er mwyn gwneud asesiad terfynol. Felly, mae'r manylion sydd eu hangen ar dudalen glawr yr asesiad di-arholiad a'r anodiadau a wneir yng nghorff y testun yn bwysig iawn.

Gweler manylion ar wefan CGC am fwy o drefniadau.

4 GWYBODAETH DECHNEGOL

4.1 Cofrestru

Cymhwyster llinol yw hwn lle bydd yr asesiadau i gyd yn digwydd ar ddiwedd y cwrs. Bydd cyfleoedd asesu ar gael ym Mai/Mehefin bob blwyddyn, tan ddiwedd oes y fanyleb hon. Bydd y cyfle asesu cyntaf yn haf 2018.

Gellir sefyll cymhwyster fwy nag unwaith. Rhaid i ymgeiswyr ailsefyll pob cydran arholiad yn yr un gyfres.

Gellir trosglwyddo marciau asesu di-arholiad dros gyfnod oes y fanyleb. Os bydd ymgeisydd yn ailsefyll cydran Asesu Di-arholiad (yn hytrach na throsglwyddo marc yr Asesiad Di-arholiad blaenorol), yna'r marc newydd fydd yn cyfrif tuag at y radd gyffredinol, hyd yn oed os yw'n is na'r marc o'r ymgais flaenorol.

Os ardystiodd ymgeisydd ar ddau achlysur neu fwy o'r blaen, y marc o'r asesiad di-arholiad mwyaf diweddar sy'n cael ei drosglwyddo, heb ystyried a yw'r marc hwnnw'n uwch neu'n is (oni bai bod y marc yn absennol).

Mae'r codau cofrestru i'w gweld isod

Teitl y cymhwyster	Asesiad	Codau cofrestru	
		Cyfrwng Saesneg	Cyfrwng Cymraeg
TGAU CBAC Bwyd a Maeth	Asesiad ysgrifenedig	3560P1	3560L1
TGAU CBAC Bwyd a Maeth	Asesiad ar-sgrin	3560P2	3560L2

Mae rhifyn cyfredol ein dogfen *Dulliau Cofrestru a Gwybodaeth am y Codau* yn rhoi'r dulliau cofrestru diweddaraf.

4.2 Graddio, dyfarnu ac adrodd yn ôl

Mae cymwysterau TGAU yng Nghymru yn cael eu hadrodd ar raddfa wyth pwynt o A*–G, ac A* yw'r radd uchaf. Bydd y canlyniadau sy'n methu â chyrraedd y safon isaf ar gyfer y dyfarniad yn cael eu dangos fel U (annosbarthedig).

ATODIAD A

Tabl Grŵp Sgiliau a thechnegau (yn seiliedig ar: gynnwys pwnc yr AA ar gyfer Lloegr, Chwefror 2015)

Rhif	Grŵp Sgiliau	Technegau
1	Sgiliau cylllell	<p>Gallu dangos y technegau canlynol ar gyfer ffrwythau a llysiau, a phan fo'n briodol, y rhai sy'n gysylltiedig â chig neu bysgod neu'r dewisiadau eraill yn eu lle:</p> <ul style="list-style-type: none"> cig, pysgod a dewisiadau eraill - ffiledu brest cyw iâr, rhannu cyw iâr yn gyfrannau, cael gwared â braster a chrawen, ffiledu pysgod, sleisio cig a physgod amrwd neu ddewisiadau eraill (fel tofu a halloumi) yn gyson a chywir ffrwythau a llysiau - daliad pont, daliad crafanc, plicio, sleisio, deisio a thorri yn dameidiau o'r un maint (h.y. batonau, julienne) <p><i>Gallu paratoi ffrwythau a llysiau yn ôl yr hyn sy'n briodol i'r dasg/rysâit. Meintiau addas i'w coginio'n gyson, gan gynnal gwerth maethol a nodweddion synhwyrdd.</i></p>
2	Paratoi ffrwythau a llysiau	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> stwnsio, mân-dorri, snipio/torri â siswrn, sgwpio, malu, gratio, plicio, segmentu, tynnu croen, tynnu hadau, blansio, siapio, peipio, blendio, troi yn sudd a pharatoi garneisiau wrth arddangos sgiliau technegol rheoli brownio ensymaidd a rheoli gwastraff ac atal gwenwyn bwyd (golchi a sychu pan fo'n briodol)
3	Paratoi, cyfuno a siapio	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> rholio, lapio, sgiweru, cymysgu, caenu, haenu cig, pysgod a dewisiadau eraill, a siapio a beindio cymysgedd gwlyb (fel falafel, cacennau pysgod neu beli cig) wrth arddangos sgil dechnegol atal traws-halogi a thrin a thrafod bwydydd risg uchel yn gywir
4	Tyneru a marinadu	<p>Gallu dangos sut mae asidau yn dadnatureiddio protein a sut mae marinadau yn ychwanegu blas a lleithder wrth baratoi llysiau, cig, pysgod a dewisiadau eraill</p>
5	Dewis ac addasu prosesau coginio	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> dewis ac addasu'r broses goginio a'r amser er mwyn bod yn addas i'r cynhwysyn, er enghraifft er mwyn bod yn addas i'r darn o gig, pysgodyn neu ddewisiadau eraill <p>Gallu dangos gwybodaeth am ddulliau coginio addas a'r gofynion amser er mwyn hysbysu'r broses o ddewis dulliau sy'n addas i ryseitiau/cynhwysion penodol</p>
6	Pwyso a mesur	<p>Dangos eu bod yn gallu mesur hylifau a solidau yn gywir</p>
7	Paratoi cynhwysion ac offer	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> iro/oelio, leinio, blawdio, yn gyson a drwy roi sylw i'r cynnyrch terfynol

8	Defnyddio offer	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio blendiwr, prosesydd bwyd, cymysgydd a microdon <p><i>Ac unrhyw offer sy'n ganolog/perthnasol i'r dasg e.e. Peiriant gwneud pasta, peiriannau gwneud hufen iâ, sosban frys, maen pobi, stemiwr, coginiwr araf, peiriant gwneud bara, gril cyffwrdd "ffrio dwfn mewn ffriwr sy'n rheoli tymheredd"</i></p>
9	Dulliau defnyddio dŵr ar yr hob	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stemio • berwi a mudferwi • blansio • potsio
10	Dulliau defnyddio dulliau coginio gwres sych a braster ar yr hob	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ffrio sych • padell (ffrio bas) • tro ffrio
11	Defnyddio'r gril	<p>Gallu dangos y technegau canlynol gydag amrywiaeth o fwydydd, fel llysiau, cig, pysgod neu ddewisiadau eraill fel halloumi, hadau a chnau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • golosgi (<i>char</i>) • grilio neu dostio
12	Defnyddio'r ffwrn	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pobi • rhostio • caserolau a/neu tagines • brwysio
13	Gwneud sawsiau	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwneud saws gwyn wedi'i flendio (gelatineiddio startsh) fel roux a saws popeth ynghyd wedi'i flendio, saws trwythog, veloute, bechamel, er mwyn dangos dealltwriaeth o sut mae cymarebau hylifau/startsh yn effeithio ar ludedd a sut mae dargludiad a darfudiad yn gweithio er mwyn coginio'r saws a'r angen i gorddi (<i>saws trwythog, veloute, béchamel; nid yw'n hanfodol</i>) • gwneud saws wedi'i leihau fel saws pasta, saws cyri, grefi, saws cig (yn cynnwys dewisiadau eraill i gig fel mycoprotein a phrotein llysiau gweadeddog) er mwyn dangos sut mae anweddiad yn cryfhau blas ac yn newid gludedd y saws • gwneud saws emwlsiwn fel dresin salad, mayonnaise, hollandaise er mwyn dangos sgil dechnegol gwneud emwlsiwn sefydlog (nid yw'n sgil hanfodol i'w arddangos mewn asesu di-arholiad ond mae'n addas i ymgeiswyr ddysgu hynny fel rhan o wyddor bwyd)
14	Setio cymysgedd - tynnu gwres (geliad)	<p>Gallu dangos y technegau canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio startsh i setio cymysgedd drwy oeri yn achos pwdinau haenog fel cwstard neu gacen gaws

15	Setio cymysgedd - cynhesu (ceulo)	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio protein i setio cymysgedd drwy gynhesu fel protein wedi dadnatureiddio mewn wyau yn achos quiche, crwst choux
16	Defnyddio codyddion	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio wy (ewyn coloid) fel codydd - creu ewyn nwy-mewn-aer - chwsgio gwynnwy, sbwng wedi'i chwsgio • defnyddio codyddion cemegol - blawd codi, powdr codi, soda pobi • defnyddio stêm mewn cymysgedd (crwst choux, cyteu) • defnyddio burum mewn amrywiaeth o gymysgeddau
17	Gwneud toes	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio sgiliau technegol breuo, ffurfio glwten, eplesiad (codi) yn achos bara, crwst, pasta
18	Siapio a gorffen toes	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • rholio crwst, defnyddio peiriant pasta, leinio cylch fflan, creu haenau (<i>palmiers</i>), codi/gorffwys • sgleinio a gorffen fel peipio crwst choux, rholiau bara, pasta, bara fflat, troellau, pizza, calzone
19	Profi parodrwydd	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio prôb tymheredd, cylllell/sgiwer, bys neu brawf 'procio', 'brathu', gwirio lliw â llygaid neu wirio sŵn er mwyn penderfynu a yw cynhwysyn neu rysâit yn barod neu beidio
20	Barnu a thrin priodweddau synhwyraidd	Gallu dangos y technegau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • sut i flasau a sesno yn ystod y broses goginio • newid y blas a'r arogl drwy ddefnyddio trwythau, perllysiau a sbeisys, past, jus, lleihad • sut i newid gweadedd a blas, defnyddio brownio (decstrineiddio) a sgleinio, ychwanegu crwst, crisbio a briwsion • cyflwyno a steilio bwyd - defnyddio garneisiau a thechnegau addurno er mwyn gwella rhinweddau esthetig, arddangos sut i rannu'n gyfrannau a chyflwyno

ATODIAD B

Gridiau Asesu Di-arholiad

CYNLLUN MARCIO

Asesiad 1: Asesiad Ymchwiliad Bwyd

Asesiad 2: Asesiad Paratoi Bwyd

Gridiau asesu ar gyfer asesiad di-arholiad

Cynlluniau marcio seiliedig ar fandiau

Mae cynlluniau marcio sy'n seiliedig ar fandiau wedi'u rhannu fel bod gan bob band mewn adran ddisgrifydd perthnasol. Mae'r disgrifydd ar gyfer y band yn disgrifio'r lefel perfformiad sy'n ofynnol ar gyfer y band hwnnw. Mae pob band yn cynnwys marciau.

Cyn marcio, dylai aseswyr yn gyntaf ddarllen ac anodi prosiect ymgeisydd er mwyn nodi'r dystiolaeth sy'n cael ei hasesu. Ar ôl gorffen anodi, gellir cymhwyso'r cynllun marcio.

Mae hon yn broses dau gam.

Cam 1 – Penderfynu ar y band

Gan ddechrau o'r band isaf, dylai aseswyr edrych ar yr adran briodol o brosiect yr ymgeisydd a gwirio i weld a yw'n cyfateb i'r disgrifydd ar gyfer band marciau'r adran honno. Dylai aseswyr edrych ar y disgrifydd ar gyfer y band hwnnw a gweld a yw'n cyfateb i'r nodweddion a welir yng ngwaith yr ymgeisydd ar gyfer yr adran honno. Os bodlonir disgrifydd y band isaf, dylai aseswyr symud i fyny i'r band nesaf ac ailadrodd y broses hon ar gyfer pob band nes bydd y disgrifydd yn cyfateb i'r gwaith.

Os yw gwaith ymgeisydd yn trafod agweddau gwahanol ar fandiau gwahanol yn y cynllun marcio, dylid defnyddio dull 'ffit orau' er mwyn penderfynu ar y band ac yna dylid defnyddio gwaith yr ymgeisydd i benderfynu ar y marc o fewn y band. Er enghraifft os yw gwaith ym mand 2 yn bennaf ond bod rhywfaint o'r cynnwys yn waith band 3, byddai'r gwaith yn cael ei roi ym mand 2, ond byddai'r marc a ddyfernir yn agos at frig band 2 oherwydd y cynnwys band 3. Ni ddylai aseswyr dynnu marciau oddi ar ymgeiswyr am adael mân bethau allan mewn rhannau dibwys o'u gwaith.

Cam 2 – Penderfynu ar y marc

Ar ôl penderfynu ar y band, gall aseswyr wedyn bennu marc. Bydd CBAC yn darparu deunydd enghreifftiol y rhoddwyd marc iddo yn barod, a dylid defnyddio hwn fel deunydd cyfeirio wrth asesu'r gwaith.

Wrth farcio, gall aseswyr ddefnyddio'r enghreifftiau hyn i benderfynu a yw gwaith ymgeisydd yn well, yn waeth neu o safon gymharol i'r enghraifft. Atgoffir aseswyr y dylen nhw edrych eto ar y gwaith wrth gymhwyso'r cynllun marcio er mwyn cadarnhau bod y band a'r marc maen nhw yn eu rhoi yn briodol i'r gwaith a gyflwynwyd.

Os nad yw gwaith yn haeddu marciau, gan nad yw'n cynnwys unrhyw beth sydd o bwys i'r prosiect, neu os nad yw wedi'i gynnwys, ni ddylid rhoi marciau.

Safoni mewnl

Os oes mwy nag un athro/athrawes mewn canolfan, mae'n hanfodol bod gwaith o bob grŵp addysgu'n cael ei safoni'n fewnl. Bwriad hyn yw sicrhau bod yr asesiad terfynol yn adlewyrchu un safon y cytunwyd arni ar gyfer pob grŵp addysgu. Bydd pob canolfan yn derbyn adborth manwl ynglŷn â'r broses safoni drwy'r wefan ddiogel ar ddiwrnod y canlyniadau.

Asesiad 1: Yr Asesiad Ymchwiliad Bwyd**Adran A****Archwilio ac ymchwilio i'r dasg: uchafswm o 10 marc****Disgwyllir i ymgeiswyr:**

- ymchwilio i'r dasg a ddewiswyd
- creu cynllun o arbrofion i'w gwneud
- rhagfynegi canlyniad
- cymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth er mwyn cyfiawnhau dewisiadau ar gyfer gwaith arbrofol/addasiadau

Band	AA2
3	<p>10 marc</p> <p>Mae'r ymchwil yn adlewyrchu dealltwriaeth aeddfed o'r dasg a'r gallu i ddehongli gwybodaeth yn gywir iawn. Mae'r cynllun yn realistig, yn fanwl iawn ac yn gywir. Rhoddwyd cyfiawnhad rhagorol dros y dewis o waith arbrofol/addasiadau.</p> <p>Mae'r wybodaeth wedi'i threfnu'n dda iawn ac wedi'i chyflwyno mewn ffordd briodol iawn. Defnydd rhagorol o iaith arbenigol, gyda gramadeg, atalnodi a sillafu cywir.</p> <p>8-9 marc</p> <p>Mae'r ymchwil yn adlewyrchu dealltwriaeth gadarn o'r dasg a'r gallu i ddehongli gwybodaeth yn gywir. Mae'r cynllun yn realistig, yn fanwl ac yn gywir. Rhoddwyd cyfiawnhad da iawn dros y dewis o waith arbrofol/addasiadau.</p> <p>Mae'r wybodaeth wedi'i threfnu'n dda ac wedi'i chyflwyno mewn ffordd briodol. Defnydd da iawn o iaith arbenigol, gyda gramadeg, atalnodi a sillafu cywir.</p>
2	<p>6-7 marc</p> <p>Gwelwyd tystiolaeth o ystod dda o ymchwil perthnasol sy'n dangos dealltwriaeth dda o'r dasg. Mae'r cynllun yn fanwl ac yn realistig ar y cyfan. Rhoddwyd cyfiawnhad da dros y dewis o waith arbrofol/addasiadau. Mae'r wybodaeth yn drefnus. Defnydd da ar y cyfan o iaith arbenigol, gyda gramadeg, atalnodi a sillafu cywir ar y cyfan.</p> <p>4-5 marc</p> <p>Gwelwyd tystiolaeth o ystod o ymchwil perthnasol sy'n dangos dealltwriaeth o'r dasg. Mae'r cynllun yn weddol fanwl a realistig. Rhoddwyd cyfiawnhad digonol dros y dewis o waith arbrofol/addasiadau.</p> <p>Mae'r wybodaeth yn drefnus ar y cyfan. Rhywfaint o ddefnydd o iaith arbenigol, gyda gramadeg, atalnodi a sillafu eithaf cywir.</p>
1	<p>1-3 marc</p> <p>Cynhyrchwyd ychydig o nodau elfennol yn arwain at ymchwil elfennol o ystod gyfyng o ffynonellau. Dangoswyd rhywfaint o ddealltwriaeth, ond ni chymhwyswyd llawer o wybodaeth. Mae'r cynllun gweithredu'n gyfyngedig. Ni roddwyd llawer o gyfiawnhad dros y dewis o waith arbrofol/addasiadau. Mae'r wybodaeth yn dangos rhywfaint o dystiolaeth o strwythur. Dim llawer o ddefnydd o iaith arbenigol. Rhai gwallau gramadeg, atalnodi a sillafu sy'n effeithio ar eglurder y cyfathrebu.</p>
0	<p>0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

Adran B

Ymchwilio a gwerthuso nodweddion gweithredol, swyddogaethau a phriodweddau cemegol cynhwysion drwy arbrofi ymarferol: uchafswm o 20 marc

Disgwylir i ymgeiswyr:

- ddangos eu gallu i adolygu a gwneud gwelliannau i'r ymchwiliad drwy addasu'r cynhwysion, er mwyn cael y cynhwysion, y prosesau a'r dull coginio mwyaf priodol
- dangos dealltwriaeth o nodweddion gweithredol, swyddogaethau a phriodweddau cemegol y cynhwysion a ddewiswyd
- cofnodi'n fanwl ganlyniadau eu hymchwiliad, yr addasiadau a'r newidiadau a wnaethpwyd yn y broses o baratoi a choginio, a'r profion hoff ddewisiadau synhwyraidd a wnaethpwyd er mwyn ffurfio'r canlyniadau

Band	AA2
4	<p style="text-align: center;">16-20 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi gwneud amrywiaeth o addasiadau ac wedi treialu cynhwysion wrth ddilyn ei gynllun yn ystod y prosesau paratoi a choginio.</p> <p>Mae gwybodaeth a dealltwriaeth ragorol a manwl o nodweddion gweithredol a phriodweddau swyddogaethol a chemegol y cynhwysion a ddewiswyd yn ystod yr ymchwiliad yn amlwg drwy'r penderfyniadau a wnaethpwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi cofnodi'n fanwl yr ymchwiliad, yr addasiadau a'r newidiadau a wnaethpwyd yn ystod y cam paratoi a'r broses goginio.</p> <p>Gwnaethpwyd llawer o wahanol brofion, gan gynnwys profion hoff ddewisiadau synhwyraidd ac adborth gan y rhai a fu'n cymryd rhan, er mwyn ffurfio'r canlyniadau.</p> <p>Mae tystiolaeth ffotograffig sy'n nodi camau'r ymchwiliad wedi cael ei hanodi a'i chofnodi'n dda.</p> <p>Mae'r canlyniadau wedi'u cyflwyno'n dda a'u cyfathrebu'n glir mewn dull rhesymegol gan ddefnyddio nifer o wahanol fformatau.</p>
3	<p style="text-align: center;">10-15 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn gallu dilyn ei gynllun a chyflawni'r ymchwiliad, gan addasu'r cynhwysion, y gwaith paratoi a'r prosesau coginio yn ystod yr ymchwiliad.</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos gwybodaeth a dealltwriaeth dda o nodweddion gweithredol a phriodweddau swyddogaethol a chemegol y cynhwysion a ddewiswyd yn ystod yr ymchwiliad ymarferol, fel y gwelir drwy benderfyniadau eraill a wnaethpwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi cofnodi'r ymchwiliadau a'r newidiadau a wnaethpwyd yn ystod y cam paratoi a'r broses goginio.</p> <p>Gwnaethpwyd gwahanol brofion, gan gynnwys profion hoff ddewisiadau synhwyraidd ac adborth gan gwsmeriaid, er mwyn ffurfio'r canlyniadau.</p> <p>Mae tystiolaeth ffotograffig sy'n nodi camau'r ymchwiliad wedi cael ei chynnwys â rhywfaint o anodi.</p> <p>Cyflwynir y canlyniadau mewn dull rhesymegol gan ddefnyddio o leiaf dau fformat gwahanol.</p>

2	<p style="text-align: center;">6-9 marc</p> <p>Llwyddodd yr ymgeisydd i ddilyn ei gynllun a chyflawni'r ymchwiliad ag ychydig iawn o addasiadau, drwy addasu'r cynhwysion, y gwaith paratoi neu'r dull coginio.</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos gwybodaeth a dealltwriaeth ddigonol o nodweddion gweithredol, a phriodweddau swyddogaethol a/neu gemegol y cynhwysion a ddewiswyd yn ystod yr ymchwiliad ymarferol drwy'r penderfyniadau a wnaethpwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi cofnodi rhywfaint o'r addasiadau a'r newidiadau a wnaethpwyd yn ystod y cam paratoi a'r broses goginio.</p> <p>Gwnaethpwyd ychydig o brofion, gan gynnwys profion hoff ddewisiadau synhwyrdd ac adborth gan y rhai a fu'n cymryd rhan, er mwyn ffurfio'r canlyniadau.</p> <p>Mae tystiolaeth ffotograffig o'r ymchwiliad wedi cael ei chynnwys ond nid yw wedi cael ei hanodi.</p> <p>Cyflwynwyd y canlyniadau'n foddhaol, gan ddefnyddio mwy nag un fformat.</p>
1	<p style="text-align: center;">1-5 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn cael anhawster i ddilyn y cynllun, gwneir ychydig iawn o newidiadau i'r ymchwiliad, mae arno angen cymorth gan yr athro/athrawes.</p> <p>Dim llawer o wybodaeth a dealltwriaeth o nodweddion gweithredol a phriodweddau swyddogaethol a chemegol y cynhwysion a ddewiswyd yn ystod yr ymchwiliad ymarferol i'w weld.</p> <p>Cynhaliwyd ychydig o brofion ond roedd angen arweiniad gan athrawon.</p> <p>Mae ychydig o ganlyniadau wedi cael eu hesbonio'n syml.</p>
0	<p style="text-align: center;">0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

Adran C**Dadansoddi a gwerthuso'r dasg: uchafswm o 10 marc****Disgwylir i ymgeiswyr:**

- ddadansoddi'r data a'r canlyniadau a gasglwyd, llunio casgliadau
- cyfiawnhau canfyddiadau, y rhesymau dros lwyddiant neu fethiant y cynhwysion a ddewiswyd i'w treialu
- gwerthuso'r ddamcaniaeth a chadarnhau a gafodd y rhagfynegiad ei brofi

Band	AA4
3	<p style="text-align: center;">10 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi dadansoddi'r dasg yn fanwl iawn ac mae'r casgliadau a gyflwynwyd yn seiliedig ar wybodaeth a dealltwriaeth wyddonol o'r cynhwysion a ddewiswyd, a'r dulliau paratoi neu goginio a ddefnyddiwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos dealltwriaeth ragorol o'r dasg yn ei allu i gyfiawnhau ei ganfyddiadau gan roi rhesymau penodol iawn sy'n seiliedig ar y dulliau a ddefnyddiwyd i gasglu'r canlyniadau.</p> <p>Mae'r rhagfynegiad yn cael ei adolygu'n fanwl ac mae'r casgliadau wedi'u seilio ar ddadansoddiad cywir iawn o ddata a gwybodaeth o'r broses archwilio ac ymchwilio, gan ddangos dealltwriaeth fanwl a chllir o'r dasg.</p> <p>Mae'r gwaith ysgrifennu wedi'i strwythuro'n dda iawn, yn defnyddio gramadeg, atalnodi a sillafu cywir. Defnyddir ystod dda o dermau arbenigol yn gywir ac yn rhwydd.</p> <p style="text-align: center;">8-9 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd wedi dadansoddi'r dasg yn fanwl ac mae'r casgliadau a gyflwynwyd yn seiliedig ar wybodaeth a dealltwriaeth wyddonol o'r cynhwysion a ddewiswyd, a'r dulliau paratoi neu goginio a ddefnyddiwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos dealltwriaeth dda iawn o'r dasg yn ei allu i gyfiawnhau ei ganfyddiadau gan roi rhesymau clir sy'n seiliedig ar y dulliau a ddefnyddiwyd i gasglu'r canlyniadau.</p> <p>Mae'r rhagfynegiad yn cael ei adolygu ac mae'r casgliadau wedi'u seilio ar ddadansoddiad cywir o ddata a gwybodaeth o'r broses archwilio ac ymchwilio, gan ddangos dealltwriaeth fanwl a chllir o'r dasg.</p> <p>Mae'r gwaith ysgrifennu wedi'i strwythuro'n dda, yn defnyddio gramadeg, atalnodi a sillafu cywir. Defnyddir termau arbenigol yn gywir ac yn rhwydd.</p>

2	<p style="text-align: center;">6-7 marc</p> <p>Mae'r canlyniadau wedi cael eu dadansoddi'n fyr gan gyfeirio at y broses archwilio ac ymchwilio a gynhaliwyd.</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos dealltwriaeth o'r dasg, sydd i'w gweld yn ei allu i gyfiawnhau ei ganfyddiadau ar sail yr amrywiaeth o brofion a'r canlyniadau.</p> <p>Mae'r rhagfynegiad yn cael ei adolygu ac mae'r casgliadau wedi'u seilio ar ddadansoddiad o ddata a gwybodaeth o'r broses archwilio ac ymchwilio. Ymdrech ddigonol i gysylltu'r rhagfynegiad yn ôl at y dasg.</p> <p>Defnydd digonol o eirfa arbenigol.</p> <p>Mae'r canlyniadau wedi cael eu dadansoddi'n fyr gan gyfeirio at y broses archwilio ac ymchwilio a gynhaliwyd.</p> <p>Mae'r gwaith ysgrifennu wedi'i strwythuro'n dda, yn defnyddio gramadeg, atalnodi a sillafu cymharol gywir. Defnyddir rhywfaint o dermau arbenigol yn briodol.</p>
	<p style="text-align: center;">4-5 marc</p> <p>Mae'r ymgeisydd yn dangos rhywfaint o ddealltwriaeth o'r dasg, sydd i'w gweld yn ei allu i gyfiawnhau rhai o'i ganfyddiadau ar sail yr amrywiaeth o brofion a'r canlyniadau.</p> <p>Mae'r rhagfynegiad yn cael ei adolygu â rhywfaint o ddadansoddiad o ddata a gwybodaeth o'r broses archwilio ac ymchwilio, rhywfaint o ymdrech i gysylltu'r rhagfynegiad yn ôl at y dasg.</p> <p>Defnyddiwyd rhywfaint o eirfa arbenigol.</p>
1	<p style="text-align: center;">1-3 marc</p> <p>Gwnaethpwyd ymdrech fechan i ddehongli'r wybodaeth a gasglwyd, mae'r dadansoddiad yn syml ond ychydig iawn o gasgliadau sy'n cael eu trafod a'u gwerthuso.</p> <p>Nid yw'r ymgeisydd wedi dangos llawer o ddealltwriaeth wrth gyfiawnhau'r canlyniadau.</p> <p>Nid yw'r rhagfynegiad wedi cael ei werthuso.</p> <p>Mae'r gwaith ysgrifennu yn dangos peth tystiolaeth o strwythur gan wneud defnydd cyfyngedig o dermau arbenigol. Mae rhai gwallau gramadeg, atalnodi a sillafu yn effeithio ar eglurder y cyfathrebu.</p>
0	<p style="text-align: center;">0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

Asesiad 2: Yr Asesiad Paratoi Bwyd**Adran A****Archwilio ac ymchwilio i'r dasg: uchafswm o 10 marc****Disgwylir i ymgeiswyr:**

- archwilio ac ymchwilio i'r asesiad gan ddefnyddio amrywiaeth o adnoddau
- treialu seigiau addas, a chyflwyno gwerthusiadau ysgrifenedig a thystiolaeth ffotograffig gysylltiedig

Band	AA3
	7-10 marc
3	<p>Gwnaethpwyd ymchwil trylwyr yn defnyddio o leiaf dwy/tair ffynhonnell sydd wedi cael ei ddadansoddi'n llawn a'i werthuso gan arwain at ddealltwriaeth glir o friff yr asesiad.</p> <p>Treialwyd o leiaf tair saig gan arddangos sgiliau uchel a chanolig gan mwyaf. Mae'r gwaith gwerthuso sy'n mynd gyda'r treialon yn fanwl ac yn cyfeirio at faeth, sgiliau, dulliau coginio a rhinweddau synhwyraidd.</p>
2	<p>4-6 marc</p> <p>Archwilio ac ymchwilio manwl yn defnyddio o leiaf dwy ffynhonnell, fel y rhyngrwyd, cylchgronau, llyfrau ac ati, sydd wedi cael ei ddadansoddi'n fyr a'i werthuso.</p> <p>Treialwyd dwy saig addas. Seigiau sgiliau canolig gan mwyaf ac efallai un saig sgiliau uchel wedi'i threialu.</p>
1	<p>1-3 marc</p> <p>Dim llawer o dystiolaeth o archwilio ac ymchwilio.</p> <p>Treialwyd o leiaf un saig a chyflwynwyd gwerthusiad ysgrifenedig a thystiolaeth ffotograffig gysylltiedig. Dim llawer o lefelau sgiliau i'w gweld.</p>
0	<p>0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

Adran B**Cynllunio'r dasg: uchafswm o 15 marc**

- (i) **Disgwylir i ymgeiswyr ddewis eu bwydlen a chyfiawnhau eu dewis o seigiau (6 marc).**

Dylid cyfeirio at y canlynol:

- sut mae ymchwil yr ymgeiswyr wedi'u helpu i benderfynu pa seigiau i'w dewis
- pa mor addas yw'r seigiau a ddewiswyd ar gyfer y briff
- y sgiliau a'r dulliau coginio fydd yn cael eu defnyddio
- y cynhwysion fydd yn cael eu defnyddio ynghyd ag ymwybyddiaeth o gost/gwastraff bwyd, milltiroedd awyr, tarddiad bwydydd a'u natur dymhorol

Band	AA3
3	<p>6 marc</p> <p>Cyfiawnhad trylwyr a chynhwysfawr o'r dewis o seigiau, yn cyfeirio at bob un o'r pwyntiau uchod, gan arddangos manylder a dealltwriaeth ragorol. Dewiswyd o leiaf dair saig, pob un yn dangos sgiliau uchel.</p>
	<p>5 marc</p> <p>Cyfeiriwyd at bob un o'r pwyntiau uchod a chynhwyswyd manylder a chyfiawnhad da. Dewiswyd o leiaf tair saig addas, pob un yn dangos sgiliau uchel ar y cyfan.</p>
2	<p>4 marc</p> <p>Cyfeiriwyd at o leiaf pedwar o'r pwyntiau uchod yn fanwl ac yn gywir yn y rhesymau dros ddewis. Dewiswyd o leiaf tair saig addas, pob un yn dangos sgiliau canolig ac uchel.</p>
	<p>3 marc</p> <p>Cyfeiriwyd at o leiaf tri o'r pwyntiau uchod â rhywfaint o fanylder a chywirdeb a dewiswyd o leiaf tair saig addas gan ddangos nifer o lefelau sgiliau.</p>
1	<p>2 marc</p> <p>Dewiswyd o leiaf dwy saig addas a rhoddwyd un neu ddau reswm dros eu dewis ag ymdrech i roi rhywfaint o fanylder.</p>
	<p>1 marc</p> <p>Ychydig o frawddegau syml yn rhoi un rheswm dros ddewis a llai na 3 saig wedi'u dewis.</p>
0	<p>0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

(ii) Disgwylir i'r ymgeiswyr greu trefn waith fanwl, wedi'i chydweddu (9 marc):

Dylid cyfeirio at y canlynol :

- amserau a phwyntiau iechyd a diogelwch perthnasol
- cynhwysion cywir
- mesurau a phwysau
- dylid cynnwys tair adran glir: mise-en-place, coginio a gweini/gorffen.

Band	AA3
3	<p>9 marc</p> <p>Trefn waith ddi-fai. Mae tair adran glir i'w gweld ac mae amserau manwl wedi'u cynnwys. Mae'r holl bwyntiau hylendid a diogelwch angenrheidiol wedi'u cynnwys ac mae'r cynhwysion a restrwyd yn gywir.</p>
	<p>8 marc</p> <p>Trefn waith fanwl, ddilyniannol ac wedi'i chydweddu ag amserau cywir. Mae tair adran glir i'w gweld. Mae pwyntiau hylendid a diogelwch wedi'u cynnwys ac mae'r cynhwysion wedi'u rhoi â mesurau cywir.</p>
2	<p>7 marc</p> <p>Trefn waith gywir wedi'i chydweddu yn cynnwys amserau â rhai pwyntiau hylendid a diogelwch wedi'u hymgorffori. Rhoddwyd cynhwysion â mesurau sy'n gywir ar y cyfan.</p>
	<p>5-6 marc</p> <p>Trefn waith gywir ar y cyfan ag amserau a rhai pwyntiau hylendid a diogelwch wedi'u cynnwys, ond efallai nad oes digon o fanylion ac efallai y bydd rhai camgymeriadau yn y dilyniant.</p>
	<p>3-4 marc</p> <p>Ymdrech i gydweddu dulliau, ond â chamgymeriadau. Cyfeiriwyd at rai pwyntiau hylendid a diogelwch.</p>
1	<p>2 marc</p> <p>Tystiolaeth o ddulliau yn nodi sut i wneud seigiau, ond dim tystiolaeth o gydweddu na phwyntiau hylendid a diogelwch.</p>
	<p>1 marc</p> <p>Trefn waith anghyflawn neu rannol.</p>
0	<p>0 marciau</p> <p>Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.</p>

Adran C

Paratoi, coginio a chyflwyno bwydlen yn cynnwys tair saig a chyfwydydd: uchafswm o 45 marc

Disgwylir i ymgeiswyr ddangos amrywiaeth o sgiliau sy'n gysylltiedig â'r canlynol:

- dewis offer cegin amrywiol a'u defnyddio'n ddiogel ac yn fedrus (4)
- sgiliau cyllyll (4)
- pwyso a mesur yn gywir (3)
- paratoi ffrwythau/llysiau/cig/dofednod/pysgod mewn ffordd addas yn ôl yr angen (8)
- cynhyrchu'r pryd bwyd (15)
- blasu a sesno (3)
- cyflwyniad y seigiau terfynol (8)

Band	Dewis offer (4)	AA3
		4 marc
3	Y dewis o offer yn dangos gwybodaeth ragorol a defnydd medrus o'r holl offer a ddewiswyd.	
		2-3 marc
2	Tystiolaeth glir o ddewis yr offer cywir a defnyddio offer amrywiol yn fedrus.	
		1 marc
1	Rhai offer wedi'u dewis yn gywir, prin oedd yr enghreifftiau a welwyd o ddefnyddio offer yn fedrus.	
		0 marciau
0	Dewis yr offer anghywir a'u defnyddio'n anghywir.	
Band	Sgiliau cyllyll (4)	AA3
		4 marc
4	Tystiolaeth o dechnegau cyllyll amrywiol wedi'u cyflawni yn greffus ac yn fedrus, gan gynnwys ffrwythau/llysiau a chig/dofednod/pysgod.	
		3 marc
3	Tystiolaeth o o leiaf dwy dechneg cyllyll wedi'u cyflawni'n dda.	
		2 marc
2	O leiaf un dechneg cyllyll i'w gweld, wedi'i chyflawni'n dda.	
		1 marc
1	Ymdrech i ddefnyddio sgiliau cyllyll, ond ddim yn dda iawn.	
		0 marciau
0	Defnyddio cyllyll yn anghywir	
Band	Pwyso a mesur (3)	AA3
		3 marc
3	Gwelwyd enghraifft ragorol o bwysu a mesur yr holl gynhwysion yn gywir.	
		2 marc
2	Y rhan fwyaf o'r cynhwysion wedi'u pwyso a'u mesur yn gywir.	
		1 marc
1	Dim llawer o gywirdeb wrth bwysu a mesur cynhwysion.	
		0 marciau
0	Dim tystiolaeth o fedrusrwydd wrth bwysu a mesur.	

Band	Sgiliau paratoi (8)	AA3
4		7-8 marc Pedair neu ragor o sgiliau o'r tabl sgiliau yn Atodiad A i'w gweld, a medrusrwydd rhagorol yn cael ei arddangos.
3		5-6 marc Tair neu ragor o sgiliau o'r tabl sgiliau yn Atodiad A i'w gweld, yn cael eu cyflawni â chryn dipyn o gywirdeb.
2		3-4 marc Dwy neu dair o sgiliau o'r tabl sgiliau yn Atodiad A i'w gweld, yn cael eu cyflawni â chywirdeb boddhaol.
1		1-2 marc Un neu ddwy o sgiliau o'r tabl sgiliau yn Atodiad A i'w gweld, ond ddim yn cael eu cyflawni'n gywir iawn.
0		0 marciau Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.
Band	Cynhyrchu'r pryd bwyd (15)	AA3
3		11-15 marc Mae'r ymgeisydd wedi gweithio'n annibynnol mewn modd hynod fedrus a hyderus. Mae'r drefn waith wedi'i dilyn yn gywir ac mae'r tasgau i gyd wedi'u cwblhau o fewn yr amser a oedd ar gael. Gwnaethpwyd defnydd rhagorol o o leiaf dau wahanol ddull coginio, gan gynnwys defnyddio'r hob a'r ffwrn. Dangos gwybodaeth ragorol o amserau coginio a gallu gwneud addasiadau ymarferol yn ôl y galw. Y sgiliau trefnu'n rhagorol.
2		6-10 marc Mae'r ymgeisydd wedi gweithio'n ddiogel ac yn drefnus gydol yr amser. Nid oedd arno angen llawer o gymorth, os o gwbl, i gwblhau tasgau. Defnydd da o wahanol ddulliau coginio. Dilynwyd y drefn waith, ond efallai fod newidiadau wedi'u gwneud i drefn y tasgau neu bod yr ymgeisydd wedi cymryd gormod o amser, neu wedi gwneud rhai penderfyniadau anghywir.
1		1-5 marc Mae'r gwaith wedi'i wneud heb lawer o sgiliau trefnu. Ni ddilynwyd y drefn waith. Efallai fod yr ymgeisydd wedi gorfod cael cymorth yn aml. Defnydd o wahanol ddulliau coginio i'w weld, ond dim llawer o fedrusrwydd. Rhywfaint o ddibyniaeth ar gynhwysion wedi'u paratoi ymlaen llaw neu wedi'u gwneud ymlaen llaw.
0		0 marciau Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.

Band	Sesno a garneisio (3)	AA3
3		3 marc Dangoswyd gwybodaeth ragorol yn ymwneud â sesno. Roedd pob saig yn cael ei blasu a'i sesno'n gywir yn ôl y galw.
2		2 farc Dangoswyd gwybodaeth dda yn ymwneud â sesno. Roedd pob saig yn cael ei blasu a'i sesno yn ôl y galw yn gyffredinol.
1		1 marc Dim llawer o ymdrech i sesno seigiau. Rhai seigiau'n cael eu blasu a'u sesno gydol y sesiwn ymarferol.
0		0 marciau Dim tystiolaeth o flasau na sesno seigiau.
Band	Cyflwyniad y seigiau terfynol (8)	AA3
3		6-8 marc Mae sylw rhagorol i fanylion i'w weld yng nghyflwyniad y seigiau terfynol. Defnydd rhagorol a medrus o garneisiau. Gwelir amrywiaeth o liwiau sy'n gwella ymddangosiad cyffredinol y seigiau. Bydd yr ymgeisydd wedi caniatáu digon o amser iddo'i hun yn y cynllun amser i gyflwyno'r seigiau i safon ragorol. Gwelwyd y cyfrannau'n cael eu rheoli'n gywir ym mhob saig.
2		3-5 marc Mae'r cyflwyniad yn amlwg o safon dda. Mae'n bosibl y bydd lliwiau amrywiol i'w gweld yn y seigiau terfynol. Gwneir defnydd da o ddigon o garneisiau. Mae gofal a sylw i gyflwyniad y seigiau terfynol yn amlwg ac mae'r ymgeisydd wedi neilltuo amser iddo'i hun yn y cynllun amser i gyflwyno'r seigiau'n ddeniadol. Rhywfaint o ymdrech i reoli cyfrannau yn y prydau.
1		1-2 marc Mae cyflwyniad y seigiau/pryd yn gyfyngedig. Efallai y bydd lliwiau'r seigiau'n debyg ac nad oes llawer o amrywiaeth. Efallai y bydd diffyg gofal a sylw i'w weld wrth gyflwyno'r seigiau. Dim llawer o dystiolaeth o reoli cyfrannau neu ddefnyddio garneisiau.
0		Dim ymdrech i gyflwyno'r seigiau'n briodol.

Adran CH

Gwerthuso'r broses o ddewis, paratoi, coginio a chyflwyno tair saig a chyfwydydd: uchafswm o 10 marc

Disgwylir i ymgeiswyr werthuso eu gwaith dan y penawdau a ganlyn:

- rheoli amser yn y sesiwn ymarferol (2)
- sgiliau technegol a ddangoswyd yn y sesiwn ymarferol (2)
- blas, gwadedd, ymddangosiad ac arogl y seigiau terfynol (4)
- addasiadau a gwelliannau (2)

Band	Rheoli amser (2)	AA4
		2 farc
2	Sylwadau manwl iawn wedi'u gwneud mewn cysylltiad â rheoli amser yn y sesiwn ymarferol, gan gyfeirio at <i>mise-en-place</i> , coginio a gweini.	
		1 marc
1	Sylwadau gwerthusol digonol ynglŷn â rheoli amser, ond dim dyfnder.	
		0 marciau
0	Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.	
Band	Sgiliau technegol (2)	AA4
		2 farc
2	Gwerthusiad manwl a thrylwyr da iawn o ba mor addas yw'r sgiliau a'r modd y cawsant eu cyflawni.	
		1 marc
1	Dangoswyd dadansoddiad digonol a sylwadau gwerthusol ar sgiliau yn y sesiwn ymarferol.	
		0 marciau
0	Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.	
Band	Rhinweddau synhwyrdd y seigiau terfynol (4)	AA4
		4 marc
3	Dadansoddiad manwl, rhagorol o rinweddau synhwyrdd ar gyfer pob saig ynghyd â defnydd cywir o dermau arbenigol.	
		2-3 marc
2	Sylwadau da ar rinweddau synhwyrdd y seigiau terfynol, ond collwyd rhai cyfleoedd.	
		1 marc
1	Dim llawer o sylwadau ar rinweddau synhwyrdd; gallai fod yn arwynebol a heb lawer o fanylder.	
		0 marciau
0	Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.	
Band	Addasiadau a gwelliannau (2)	AA4
		2 farc
2	Sylwadau manwl a syniadau realistig ynglŷn â sut i wella ac o bosibl addasu'r gwaith.	
		1 marc
1	Dim llawer o sylwadau ynglŷn â sut i wella a/neu addasu'r gwaith.	
		0 marciau
0	Nid yw'r ateb yn haeddu unrhyw farciau neu does dim ymgais i ateb.	