

Lefel 1/Lefel 2 TAAU Lletygarwch ac Arlwyo

Manyleb Ddfracft

I'w haddysgu o fis Medi 2027
Dyfarniad Cyntaf 2029

Manyleb DRAFFT yw hon. Felly, dylai canolfannau ddisgwyl rhai newidiadau yn y fersiwn derfynol a gyhoeddir ym mis Medi 2026.

Teitl y cymhwyster	CBAC Lefel 1 / Lefel 2 TAAU Lletygarwch ac Arlwyo
Amcanion y cymhwyster	Cyflwyno gwybodaeth a sgiliau ymarferol sector-benodol i ddysgwyr sy'n eu paratoi ar gyfer astudiaeth bellach neu brentisiaethau, gan feithrin datblygiad personol ac ymgysylltu drwy ddysgu cymhwysol.
Cod Cymhwyster CBAC	
Rhif QiW	
Grwpiau oedran cymeradwy	14-16, 16-19, 19+
Addysgu am y tro cyntaf	Medi 2027
Ardystio am y tro cyntaf	Haf 2029

Fersiwn	Disgrifiad	Dyddiad
Gall ein manylebau newid dros amser. Bydd CBAC yn rhoi gwybod i ganolfannau am unrhyw ddiwygiadau a bydd y fersiwn diweddaraf o'r fanyleb ar y wefan bob amser.		

Mae'r fanyleb hon yn bodloni gofynion y dogfennau rheoleiddio canlynol a gyhoeddwyd gan Cymwysterau Cymru:

- [Meini Prawf Cymeradwyo Cymwysterau TAAU](#) sy'n nodi'r gofynion ar gyfer cymwysterau TAAU a gymeradwywyd i'w haddysgu gyntaf o fis Medi 2027 a thu hwnt.
- [Amodau Cydnabod Safonol](#) sy'n cynnwys y rheolau y mae'n rhaid i bob corff dyfarnu a'u cymwysterau eu bodloni wrth gynnig cymwysterau i ddysgwyr yng Nghymru.

Hawlfraint

© WJEC CBAC Limited 2026.

Grymuso dysgwyr, cefnogi athrawon

Fel corff dyfarnu mwyaf Cymru, mae gennym fwy na 75 mlynedd o brofiad yn cyflwyno cymwysterau o safon y gellir ymddiried ynddynt ac yn cefnogi dysgwyr, addysgwyr, a chyflogwyr ledled Cymru.

Darparwn amrywiaeth eang o gymwysterau dwyieithog sy'n hygyrch, yn ennyn diddordeb, ac wedi'u bwriadu i fodloni anghenion dysgwyr heddiw.

I ategu ein cymwysterau mae gennym dimau pynciol arbenigol, adnoddau o safon uchel, a chefnogaeth arbenigol, ymatebol. Y cydweithio agos ag ysgolion, colegau, consortia rhanbarthol, arbenigwyr sector a Chymwysterau Cymru sy'n llywio ac yn llunio ein gwaith.

Ni yw'r unig gorff dyfarnu sy'n cynnig cymwysterau ym mhob cyfres o'r hyn sydd ar gael fel Cymwysterau Cenedlaethol 14-16. Rydym yn falch iawn felly o fod â rôl allweddol yn cefnogi dyhead Llywodraeth Cymru i wneud addysg yng Nghymru yn rhywbeth y gall y genedl fod yn falch ohono. Mae'n ymrwymiad gennym i helpu pob dysgwr i gyflawni ei botensial ac i symud ymlaen yn hyderus.

Deniadol, ymarferol, ac wedi'u hadeiladu ar gyfer cynnydd

Mae ein cymwysterau Tystysgrif Alwedigaethol Addysg Uwchradd (TAAU) wedi'u cynllunio i ysbrydoli a chefnogi dysgwyr 14-16 oed, gan gynnig rhaglen dros ddwy flynedd sy'n hygyrch, deniadol, ac wedi'i gwreiddio mewn dysgu yn y byd go iawn. Gyda phwyslais cryf ar weithgareddau a phrofiad ymarferol, mae'r cymwysterau hyn yn helpu dysgwyr i feithrin hyder, datblygu sgiliau hanfodol, a chyflawni llwyddiant ystyrllon.

Mae cymwysterau TAAU yn cynnwys unedau, gan ganiatáu i ddysgwyr gwblhau rhai asesiadau ym Mlwyddyn 10 ac eraill ym Mlwyddyn 11. Gyda'r hyblygrwydd hwn, mae'n bosibl gwneud cynnydd cyson, mae llai o bwysau asesu, ac mae'r dysgwyr yn cael y cyfle i ddangos yr hyn maen nhw'n ei gyflawni drwy gydol y cwrs. Ar gyfer ein cymwysterau TAAU, mae asesiadau allanol wedi'u cynllunio er mwyn asesu gwybodaeth sylfaenol a gellir eu cwblhau tua dechrau'r cwrs, gan roi mwy o amser i ddysgwyr ganolbwyntio ar ddatblygu sgiliau lefel uwch. Mae'r strwythur hwn yn ychwanegu trylwyredd a hygrdedd i'r cymhwyster tra'n helpu i leihau llwyth gwaith athrawon.

Oherwydd eu natur gydadferol, mae ein cymwysterau TAAU yn cydnabod y cryfderau sydd gan ddysgwyr ar draws y gwahanol unedau. Gall cyflawniad uchel mewn un maes wrthbwyso perfformiad is mewn maes arall, gan hyrwyddo profiad asesu mwy cynhwysol a chefnogol.

Gyda chynnwys sy'n berthnasol, yn ysgogol ac wedi'i deilwra i anghenion dysgwyr, mae cymwysterau TAAU CBAC yn darparu sylfaen gadarn ar gyfer symud ymlaen i astudiaeth bellach ar Lefelau 1 i 3. P'un a yw dysgwyr yn parhau i astudio'r pwnc ai peidio, byddan nhw'n ennill gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau gwerthfawr, gan deimlo eu bod wedi cyflawni mewn ffordd sy'n eu paratoi ar gyfer bywyd, dysgu a gwaith.

Cynnwys

CRYNODEB O'R ASESU.....	5
1. Cyflwyniad.....	7
1.1 Pwrpas a Nodau	7
1.2 Cwricwlwm i Gymru	8
1.3 Dysgu blaenorol a dilyniant.....	9
1.4 Oriau dysgu dan arweiniad (ODA) a Chyfanswm Amser Cymhwys (CAC).....	9
1.5 Y defnydd o iaith.....	9
1.6 Cydraddoldeb a mynediad teg	10
2. CYNNEWYS Y PWNC.....	11
2.1 Fformat yr unedau	11
2.2 Sut i ddarllen yr ymhelaethiad.....	11
2.3 Cynnwys.....	12
Uned 1	13
Uned 2	21
Uned 3	31
Uned 4	39
3.ASESU.....	48
3.1.Amcanion Asesu a Phwysoliadau.....	48
3.2. Trosolwg o'r asesu.....	49
3.3. Rheoli'r asesiad di-arholiad.....	50
3.4. Ailgyflwyno asesiadau di-arholiad	51
3.5 Camymddwyn.....	52
4. GWYBODAETH DECHNEGOL.....	53
4.1. Cofrestriadau Unedau.....	53
4.2. Cofrestru ar gyfer y cymhwyster	53
4.3 Graddio, dyfarnu ac adrodd yn ôl.....	54
4.4. Ailsefyll asesiadau unedau	54
4.5. Ailwneud y cymhwyster.....	55
Atodiad A: 3.3.2 Paratoi, sgiliau a thechnegau cylllell a choginio	56
Atodiad B: 4.1.1 – Man cychwyn ar gyfer syniadau am ddigwyddiadau mewn ysgol.....	59
Atodiad C: Cyfleoedd i ymgorffori elfennau o'r Cwricwlwm i Gymru.....	61

CRYNODEB O'R ASESU

Uned 1: Cyflwyniad i'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo
Asesiad di-arholiad allanol gorfodol: 2 awr
15% o'r cymhwyster

45 marc

Wedi'i osod a'i farcio gan CBAC.
 Bydd yr asesiad yn cynnwys tasgau sy'n seiliedig ar friff yr aseiniad.
 Bydd yr aseiniad yn newid bob blwyddyn a bydd ar gael drwy'r Porth.

Uned 2: Diogelwch Bwyd, Hylendid, ac Alergenau¹
Arholiad digidol gorfodol: 1 awr
15% o'r cymhwyster

30 marc

30 cwestiwn aml-ddewis
 Bydd yr asesiad ar gael ar-sgrin yn unig drwy Surpass.
 Cafodd yr uned hon ei datblygu mewn cydweithrediad ag Asiantaeth Safonau Bwyd Cymru ac mae wedi'i chymeradwyo'n ffurfiol ganddyn nhw.

Dewis o naill ai:
Uned 3: Arlwyo ar waith
Asesiad di-arholiad: 12 awr
70% o'r cymhwyster

105 marc

Wedi'i osod gan CBAC, ei farcio gan y Ganolfan a'i gymedroli gan CBAC. Bydd yr asesiad yn cynnwys tasgau sy'n seiliedig ar friff yr aseiniad.
 Bydd yr aseiniad yn newid bob blwyddyn a bydd ar gael drwy'r Porth.

NEU:
Uned 4: Lletygarwch ar waith
Asesiad di-arholiad: 12 awr
70% o'r cymhwyster

105 marc

Wedi'i osod gan CBAC, ei farcio gan y Ganolfan a'i gymedroli gan CBAC. Bydd yr asesiad yn cynnwys tasgau sy'n seiliedig ar friff yr aseiniad.
 Bydd yr aseiniad yn newid bob blwyddyn a bydd ar gael drwy'r Porth.

Cymhwyster unedol yw hwn.

Nid yw'n cynnwys haenau.

Mae'r cymhwyster yn cynnwys **tair uned**.

¹Gellir dyfarnu Uned 2 ar wahân fel Tystysgrif Lefel 2 annibynnol mewn Diogelwch Bwyd, Hylendid ac Alergenau. Er mwyn dyfarnu'r dystysgrif annibynnol i ymgeiswyr, mae'n ofynnol iddyn nhw gael isafswm sgôr o tua 75%. Gall dysgwyr nad ydyn nhw wedi cyrraedd y trothwy hwn gyflawni'r TAAU yn llwyddiannus o hyd, gan nad yw cyrhaeddiad yn Uned 2 ar y lefel hon yn ofyniad ar gyfer y cymhwyster cyffredinol.

Mae Uned 1 ac Uned 2 yn **orfodol**; maen nhw'n sail i'r cymhwyster a **rhaid** eu haddysgu gyntaf.

Gall canolfannau wedyn ddewis **naill ai** Uned 3 **neu** Uned 4.

Bydd modd cyflwyno Uned 1 am y tro cyntaf ym mis Ionawr 2028 ac ym mhob cyfres yr haf a chyfres mis Ionawr wedi hynny.

Mae Uned 2 yn arholiad digidol. Bydd ar gael yn ystod tri chyfnod ym mhob blwyddyn academaidd. Bydd ar gael am y tro cyntaf ym mis Tachwedd 2027 ac yna ym mis Ionawr 2028, ac ym mis Mehefin 2028.

Bydd modd cyflwyno Uned 3 ac Uned 4 am y tro cyntaf ym mis Ionawr 2029 ac ym mhob cyfres yr haf a chyfres mis Ionawr wedi hynny.

Bydd y cymhwyster yn cael ei ddyfarnu am y tro cyntaf yn 2029.

Cymeradwyaeth: Cafodd Uned 2 Diogelwch Bwyd, Hylendid, ac Alergenau ei datblygu mewn cydweithrediad ag Asiantaeth Safonau Bwyd Cymru ac mae wedi'i chymeradwyo'n llawn ganddyn nhw.

1. Cyflwyniad

1.1 Pwrpas a Nodau

Mae Tystysgrifau Galwedigaethol Addysg Uwchradd (TAAU) CBAC wedi'u cynllunio i ddiwallu anghenion dysgwyr rhwng 14 a 16 oed, gan ddarparu profiadau dysgu perthnasol ac ystyrion sy'n adlewyrchu eu cam datblygiad. Mae'r cymwysterau wedi'u gwreiddio'n gadarn yng nghyd-destun Cymru ac economi Cymru, gan sicrhau bod dysgwyr yn ymgysylltu â chynnwys sy'n ddilys yn lleol ac yn arwyddocaol yn genedlaethol.

Maent yn cynnig cynnwys ac asesiadau deniadol a hygyrch sy'n cefnogi datblygu sgiliau ymarferol, gwybodaeth a dealltwriaeth. Drwy gyd-fynd â'r Cwricwlwm i Gymru, mae'r cymwysterau hyn yn cyfrannu at wireddu ei bedwar diben a'i egwyddorion cynnydd, gan helpu dysgwyr i fod yn uchelgeisiol, yn alluog ac yn barod i ddysgu drwy gydol eu hoes.

Yn ogystal, mae cymwysterau TAAU yn cefnogi dysgwyr i ddatblygu ymwybyddiaeth o gyfleoedd cyflogaeth a llwybrau i astudiaeth ôl-16, gan gynnwys cyrsiau galwedigaethol sy'n arwain at gymhwysedd galwedigaethol. Mae hyn yn sicrhau bod dysgwyr wedi'u paratoi'n dda ar gyfer eu camau nesaf, boed hynny mewn addysg, hyfforddiant, neu fyd gwaith.

Mae Tystysgrifau Galwedigaethol Addysg Uwchradd CBAC yn:

- darparu sylfaen eang ar gyfer symud ymlaen i astudiaeth ôl-16, gan gynnwys astudiaeth alwedigaethol ar Lefel 1 i 3 fel y bo'n briodol
- caniatáu i ddysgwyr ddatblygu amrywiaeth o wybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau, gyda phwyslais ar sgiliau ymarferol
- darparu cyfleoedd i Ddysgwyr gael eu hasesu mewn ffyrdd perthnasol, gafaelgar ac ystyrion, gan ddefnyddio technoleg lle bo hynny'n briodol
- darparu cyfleoedd, lle y bo'n briodol, i ddysgwyr ddatblygu:
 - sgiliau trawsgwricwlaidd llythrennedd, rhifedd a chymhwysedd digidol fel y nodir yn y Cwricwlwm i Gymru
 - y sgiliau cyfannol a nodir yn y Cwricwlwm i Gymru
 - dealltwriaeth o gynaliadwyedd yn y byd gwaith
- darparu cyfleoedd, lle y bo'n briodol, i ddysgwyr ymgysylltu ag agweddau perthnasol ar themâu trawsgwricwlaidd:
 - cyd-destunau lleol, cenedlaethol a rhyngwladol
 - amrywiaeth
 - hawliau dynol
- bod yn gydnaws â lefel(au) priodol y Fframwaith Credydau a Chymwysterau Cymru (FfCChC) bod yn gydnaws â lefel(au) priodol y Fframwaith Credydau a Chymwysterau Cymru (FfCChC)

Nod TAAU mewn Lletygarwch ac Arlwyo yw:

- datblygu sgiliau ymarferol dysgwyr mewn cynllunio, paratoi, coginio a chyflwyno amrywiaeth o seigiau sy'n bodloni safonau'r diwydiant
- ymgorffori gwybodaeth ddamcaniaethol hanfodol am faetheg, diogelwch bwyd, a gweithrediadau lletygarwch
- hyrwyddo dealltwriaeth o'r diwydiant lletygarwch, gan gynnwys rolau swydd, gwasanaeth cwsmeriaid, a disgwyliadau'r gweithle
- cyfoethogi galluoedd datrys problemau a chynllunio drwy dasgau cynllunio bwydlenni, rheoli costau a rheoli adnoddau
- meithrin sgiliau cyflogadwyedd trosglwyddadwy fel gwaith tîm, cyfathrebu, a rheoli amser o fewn cyd-destun arlwyo
- paratoi dysgwyr ar gyfer symud ymlaen i astudiaeth bellach, prentisiaethau neu gyflogaeth yn y sector lletygarwch ac arlwyo
- cyflwyno'r sgiliau i ddysgwyr allu paratoi, prosesu, storio, coginio a gweini bwyd yn effeithiol ac yn ddiogel.

1.2 Cwricwlwm i Gymru

Fframwaith Cwricwlwm i Gymru yw sail y cymhwyster TAAU Lletygarwch ac Arlwyo hwn. Cafodd ei lunio er mwyn sicrhau y gall dysgwyr barhau i wneud cynnydd tuag at y pedwar diben gan astudio ar gyfer y cymhwyster hwn ar yr un pryd. Yn ganolog i'r lluniad hwn y mae'r [egwyddorion cynnydd](#), ynghyd â'r [datganiadau o'r hyn sy'n bwysig](#) ym Maes Dysgu a Phrofiad Iechyd a Llesiant.

Wrth ddatblygu'r cymhwyster hwn, ystyriwyd lle byddai cyfleoedd i ymgorffori'r themâu trawsgwricwlaidd a chyfleoedd yn ogystal i feithrin sgiliau cyfannol a sgiliau trawsgwricwlaidd. Mae mapio syml i'w weld yn Atodiad C, a bydd y Canllawiau Addysgu yn cynnwys gwybodaeth i gefnogi athrawon.

Ystyriwyd hefyd lle gall y cymhwyster greu cyfleoedd i integreiddio'r profiadau dysgu a nodwyd ar dudalen 41; bydd gwybodaeth bellach i'w chael yn y Canllawiau Addysgu o ran integreiddio'r profiadau dysgu hyn wrth gyflwyno'r cymhwyster.

Mae'r cymhwyster TAAU Lletygarwch ac Arlwyo yn berthnasol i'r Cwricwlwm i Gymru ac yn ei gefnogi drwy:

- gefnogi datganiadau o'r hyn sy'n bwysig Iechyd a Llesiant², gan roi cyfle i ddysgwyr:
 - hyrwyddo iechyd corfforol drwy wybodaeth gymhwysol am faetheg, bwyta'n iach a sgiliau coginio ymarferol
 - cefnogi llesiant meddyliol ac emosiynol drwy feithrin gwaith tîm, creadigrwydd, a hyder mewn tasgau ymarferol
 - annog gwneud penderfyniadau cyfrifol ynghylch anghenion cwsmeriaid, cynaliadwyedd, a gwastraff bwyd
 - datblygu ymwybyddiaeth ddiwylliannol drwy archwilio traddodiadau bwyd byd-eang a thuaddiadau'r diwydiant
 - meithrin perthnasoedd iach drwy sgiliau cydweithredu, cyfathrebu, a gwasanaeth cwsmeriaid.
- cefnogi egwyddorion cynnydd Iechyd a Llesiant³ drwy annog dysgwyr i:
 - ddyfnhau eu dysgu mewn maetheg, bwyta'n iach, tarddiad bwydydd, a choginio proffesiynol
 - datblygu eu hannibyniaeth a'u galluedd mewn materion yn ymwneud â diogelwch bwyd, hylendid, alergenau, maetheg ac iechyd da: gan arwain at gyfrifoldeb cynyddol am eu hiechyd a'u llesiant eu hunain
 - rhoi'r hyn maen nhw wedi'i ddysgu am letygarwch ac arlwyo mewn cyd-destun ymarferol, gan ddatblygu gwybodaeth am y cysyniadau
 - datblygu sgiliau ymarferol fel paratoi bwyd a choginio sydd hefyd yn cefnogi dysgwyr o ran eu hiechyd a'u llesiant
 - trosglwyddo'r hyn maen nhw wedi'i ddysgu i'r cartref, i'r gymuned ac i leoliadau'r gweithle i gefnogi llesiant gydol oes.

² <https://hwb.gov.wales/cwricwlwm-i-gymru/iechyd-a-lles/datganiadau-o-r-hyn-sy-n-bwysig>

³ <https://hwb.gov.wales/cwricwlwm-i-gymru/iechyd-a-lles/egwyddorion-cynnydd>

1.3 Dysgu blaenorol a dilyniant

Er nad yw dysgu blaenorol yn un o'r gofynion penodol, lluniwyd y cymhwyster yn bennaf i ddysgwyr rhwng 14 ac 16 oed. Mae'n adeiladu felly ar y ddealltwriaeth gysyniadol a ddatblygwyd gan ddysgwyr drwy'r hyn a ddysgwyd ganddynt rhwng 3 ac 14 oed.

Mae'r cymhwyster yn galluogi dysgwyr i ddatblygu sylfaen gref o wybodaeth, sgiliau a dealltwriaeth sy'n cefnogi dilyniant i astudio ôl-16 ac sy'n paratoi dysgwyr ar gyfer bywyd, dysgu a gwaith. Mae'n darparu sylfaen addas ar gyfer dilyniant i astudio pellach ar lefelau 1 i 3 mewn lletygarwch ac arlwyo fel Gwyddor Bwyd a Maeth ar Lefel 3, ac i brentisiaethau. Yn ogystal, mae'r fanyleb hon yn cynnig cwrs astudio sy'n gydlynol, yn foddhaol ac yn werth chweil i'r dysgwyr hynny nad ydyn nhw'n symud ymlaen i astudio ymhellach yn y pwnc hwn.

1.4 Oriau dysgu dan arweiniad (ODA) a Chyfanswm Amser Cymhwyso (CAC)

Lluniwyd TAAU Lletygarwch ac Arlwyo i'w chyflwyno dros gyfnod o 120 – 140 o oriau dysgu dan arweiniad (ODA). Cafodd y cymhwyster ei lunio'n bennaf fel rhaglen 2 flynedd i ddysgwyr ym mlynnyddoedd 10 ac 11. Mae gan ganolfannau hyblygrwydd o ran sut maen nhw'n strwythuro ac yn cyflwyno eu cyrsiau o fewn cyfanswm yr ODA ar gyfer y cymhwyster. Mae swm y cynnwys ym mhob uned a'i bwysoliad o fewn y cymhwyster yn rhoi syniad o'r ganran ddisgwyliedig o ODA y gallai fod ei hangen ar gyfer pob uned.

	Pwysoliad	ODA
Uned 1	15%	18 awr
Uned 2	15%	18 awr
Uned 3 / 4	70%	84 awr
Cyfansymiau	100%	120 awr

Y cyfanswm amser cymhwyso (CAC) yw cyfanswm yr amser, mewn oriau, y disgwyliar i ddysgwyr ei dreulio er mwyn ennill cymhwyster. Mae'n cynnwys yr ODA ac unrhyw amser ychwanegol i baratoi, astudio a chyflawni rhai gweithgareddau asesu ffurfiannol.

Cyfanswm amser cymhwyso'r cymhwyster hwn yw rhwng 140 a 160 awr. Mae hyn yn cynnwys:

- Rhwng 120 a 140 awr o ddysgu dan arweiniad a/neu asesiad dan oruchwyliaeth
- 20 awr o astudiaeth hunangyfeiriedig a all gynnwys aseiniadau a thasgau ychwanegol wedi'u gosod gan yr athro (gwaith cartref) a defnydd annibynnol o adnoddau dysgu ar-lein.

1.5 Y defnydd o iaith

Wrth i'n dealltwriaeth o amrywiaeth, tegwch a chynhwysiant ddatblygu, mae'n rhaid i'n hiaith ddatblygu hefyd. Drwy ddiweddarau terminoleg, rydym yn adlewyrchu hunaniaethau unigol yn well ac yn meithrin parch a chywirdeb. Bydd yr iaith a ddefnyddir mor benodol â phosibl. Mae'n hanfodol bod yn ymwybodol o'r hyn sy'n digwydd a bod modd addasu gan fod iaith gynhwysol yn hybu urddas a thegwch. Gan gydnabod y bydd iaith yn parhau i ddatblygu, byddwn yn parhau i fod yn agored i ddiwygiadau pellach i sicrhau y cynrychiolir ac y cefnogir pob unigolyn yn gywir. Bydd CBAC yn rhoi gwybod i ganolfannau am unrhyw ddiwygiadau a bydd y fersiwn diweddaraf o'r fanyleb ar y wefan bob amser.

1.6 Cydraddoldeb a mynediad teg

Mae'r fanyleb hon wedi'i chynllunio i fod yn hygyrch i bob dysgwr, waeth beth fo'u rhywedd, ethnigrwydd, crefydd, diwylliant, neu unrhyw nodwedd warchoddedig arall fel y'i diffinnir gan Ddeddf Cydraddoldeb 2010. Mae'r nodweddion gwarchoddedig hyn yn cynnwys oedran, anabledd, ailbennu rhywedd, beichiogrwydd a mamolaeth, hil, crefydd neu gred, rhyw, a chyfeiriadedd rhywiol. Mae egwyddorion cynllunio cynhwysol wedi'u cymhwyso drwy'r cymhwyster, gan gynnwys defnyddio fformatau asesu amrywiol, iaith glir a diduedd, ac enghreifftiau amrywiol sy'n adlewyrchu ehangder ac amrywiaeth y sector lletygarwch ac arlwyo. Mae pob ymdrech wedi'i wneud i osgoi, lle y bo'n bosibl, nodweddion a allai greu rhwystrau i fynediad neu gyflawniad na ellir eu cyfiawnhau.

Mae trefniadau mynediad ac addasiadau rhesymol ar gael i ddysgwyr cymwys er mwyn sicrhau y gallant gymryd rhan lawn mewn asesiadau a dangos eu gwybodaeth a'u sgiliau. Nid yw'r addasiadau hyn yn newid gofynion bwriadedig yr asesiad ond maent yn cefnogi mynediad teg. Mae canllawiau ar drefniadau mynediad ac addasiadau rhesymol i'w gweld yn nogfen y Cyd-gyngor Cymwysterau (CGC) *Trefniadau Mynediad, Addasiadau Rhesymol: Cymwysterau Cyffredinol a Galwedigaethol*, sydd ar gael yn www.jcq.org.uk.

Mae'r cymhwyster hwn yn cadw at yr egwyddorion a amlinellir yng nghanllawiau'r CGC. O ganlyniad i ddylunio cynhwysol a darpariaeth ar gyfer addasiadau rhesymol, prin iawn fydd nifer y dysgwyr a fydd yn dod ar draws rhwystr llwyr rhag unrhyw ran o'r broses asesu.

2. CYNWYS Y PWNC

2.1 Fformat yr unedau

ODA	Mae'n nodi'r nifer amcangyfrifedig o oriau y bydd dysgwr yn ei dreulio o dan oruchwyliaeth neu arweiniad uniongyrchol i gwblhau'r uned. Mae hyn yn cynnwys addysgu yn yr ystafell ddosbarth, gweithgareddau ymarferol, ac astudio dan oruchwyliaeth.
Cyfraniad at radd y cymhwyster	Mae'n nodi'r cyfraniad y mae'r uned hon yn ei wneud at radd ar gyfartaledd y cymhwyster.
Trosolwg o'r uned	Mae'n darparu crynodeb cryno o bwrpas, cwmpas a pherthnasedd yr uned. Mae'n amlinellu'r themâu, y sgiliau a'r meysydd gwybodaeth allweddol yr ymdrinnir â nhw, a sut mae'r uned yn cefnogi dilyniant yn y maes galwedigaethol.
Testunau	Mae'n rhestru'r testunau y bydd dysgwyr yn eu hastudio fel rhan o'r uned.
Crynodeb o'r asesu	Mae'n crynhoi'r dulliau asesu ar gyfer yr uned.
Yr adnoddau sydd eu hangen ar gyfer yr asesiad	Manylion y deunyddiau, yr offer, a'r cyfleusterau sydd eu hangen i gynnal yr asesiad yn effeithiol. Mae hyn yn sicrhau cysondeb a thegwch wrth gyflwyno'r cymhwyster ar draws canolfannau.
Cysylltau ag unedau a chymwysterau eraill CBAC	Mae'n nodi cysylltiadau ag unedau neu gymwysterau eraill sy'n cael eu cynnig gan CBAC, gan gynnwys llwybrau dilyniant a/neu gyfleoedd ar gyfer cyflwyno integredig.
Cynnwys	Mae'n amlinellu'r wybodaeth, y ddealltwriaeth a'r sgiliau y mae angen eu haddysgu i ddysgwyr er mwyn iddyn nhw fodloni'r meini prawf asesu.
Cyfleoedd i integreiddio profiadau dysgu sy'n ymwneud â'r byd gwaith	Mae'n tynnu sylw at brofiadau dysgu a allai gael eu cynhyrchu drwy gyflwyno'r uned. Mae mwy o wybodaeth wedi'i chynnwys yn y Canllawiau Addysgu. Ni fydd profiadau'n cael eu hasesu'n uniongyrchol.

2.2 Sut i ddarllen yr ymhelaethiad

Mae'r ymhelaethiad a ddarperir yn y golofn ar y dde yn defnyddio'r pedwar bonyn i ddangos dyfnder disgwylidig y dysgu.

Mae 'Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o' yn cael ei ddefnyddio pan fydd angen ymwybyddiaeth gyffredinol yn unig o'r cynnwys dan sylw ar ddysgwyr, heb ddealltwriaeth fanwl. Dylai athrawon gyfeirio at ddogfennau Canllawiau Addysgu am ganllawiau manylach ar ddyfnder a chwmpas.

Mae 'Dylai dysgwyr wybod' yn cael ei ddefnyddio pan mae gofyn i ddysgwyr ddangos gwybodaeth a dealltwriaeth sylfaenol o'r cynnwys.

Mae 'Dylai dysgwyr ddeall' yn nodi y dylai dysgwyr ddangos mwy o ddyfnder o wybodaeth a dealltwriaeth, gan gynnwys y gallu i gymhwyso gwybodaeth at gyd-destunau cyfarwydd neu anghyfarwydd neu i ddadansoddi a gwerthuso gwybodaeth at bwrpas penodol.

Mae 'Dylai dysgwyr allu' yn cael ei ddefnyddio pan fydd disgwyl i ddysgwyr ddefnyddio eu gwybodaeth a'u dealltwriaeth mewn sefyllfaoedd ymarferol neu ddangos cymhwyso sgiliau a thechnegau ymarferol.

2.3 Cynnwys

Darperir cynnwys ar gyfer pob testun, sy'n amlinellu'r wybodaeth, y ddealltwriaeth a'r sgiliau y mae angen eu haddysgu i ddysgwyr.

Rhaid cyflwyno'r holl gynnwys oni nodir fel arall:

- mae'r defnydd o'r ymadrodd 'gan gynnwys' yn golygu bod y cynnwys dan sylw yn orfodol ac y gallai gael ei asesu. Gall canolfannau hefyd ddewis ymgorffori cynnwys neu enghreifftiau ychwanegol y tu hwnt i'r rhai a restrir.
- mae'r defnydd o'r geiriau 'er enghraifft' neu 'fel' yn golygu mai arweiniad yn unig yw'r cynnwys dan sylw, a gellid defnyddio enghreifftiau eraill.

Uned 1

Cyflwyniad i'r Diwydiant Lletygarwch ac Arlwyo

ODA	18
Cyfraniad at radd y cymhwyster	15%
Trosolwg o'r uned	<p>Mae'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo yng Nghymru yn eang ac yn amrywiol; mae'r uned hon yn ymwneud â deall y sector fel bod gan ddysgwyr wybodaeth sylfaenol briodol. Ei nod yw meithrin gwybodaeth am strwythurau, rolau ac ymarfer y sector, ochr yn ochr ag ystyriaethau cyfreithiol, moesegol, a rhai sy'n canolbwyntio ar y cwsmer. Bydd yn canolbwyntio ar y mathau o rolau sydd i'w cael yn y sector a bydd dysgwyr yn datblygu dealltwriaeth o sut mae darpariaeth lletygarwch ac arlwyo yn ymateb i anghenion cwsmeriaid, disgwyliadau diwylliannol, a thueddiadau sy'n dod i'r amlwg.</p> <p>Mae'n cefnogi llwybrau i astudiaeth bellach, prentisiaethau a chyflogaeth drwy feithrin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dealltwriaeth o strwythurau, cynhyrchion a gwasanaethau'r diwydiant • ymwybyddiaeth o gyfraniadau diwylliannol ac economaidd Cymru at letygarwch • hyblygrwydd o ran gofynion cwsmeriaid a safonau'r gweithle sy'n newid. <p>Bydd dysgwyr sy'n cwblhau'r uned hon wedi'u paratoi ar gyfer astudiaeth bellach neu rolau lefel mynediad mewn lletygarwch ac arlwyo, gyda sylfaen gadarn mewn gwybodaeth am y diwydiant, ymwybyddiaeth ymarferol a sgiliau trosglwyddadwy, fel cyfathrebu, gwaith tîm a datrys problemau.</p>
Testunau	<p>Bydd yr uned hon yn canolbwyntio ar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darpariaeth y diwydiant lletygarwch ac arlwyo • gwahanol fathau o gwsmeriaid a'u hanghenion • darpariaeth lletygarwch ac arlwyo i fodloni gofynion penodol • gweithio yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo • sgiliau cyfathrebu effeithiol yn y gweithle • effaith sgiliau gweithio effeithiol ar ddarparwyr lletygarwch ac arlwyo, eu cwsmeriaid a'u staff.
Crynodeb o'r asesu	Asesiad di-arholiad: 2 awr Wedi'i farcio gan CBAC 45 marc
Yr adnoddau sydd eu hangen ar gyfer yr asesiad	Nid oes unrhyw ofynion penodol ar gyfer yr asesiad.
Cysylltau ag unedau a chymwysterau eraill CBAC	<p>Gallai'r unedau Sgiliau Gwaith canlynol ategu cyflwyno'r uned hon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Archwilio Llwybrau Gyrfa • Gweithio yng Nghymru • Gwasanaeth Cwsmeriaid.

Cynnwys

1.1 Darpariaeth lletygarwch ac arlwyo

Yn y testun hwn bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth a dealltwriaeth yn y meysydd canlynol:

1.1.1 Darpariaeth y diwydiant lletygarwch ac arlwyo

1.1.2 Gwahanol fathau o gwsmeriaid a'u hanghenion

1.1.3 Darpariaeth lletygarwch ac arlwyo i fodloni gofynion penodol

Adran	Ymhelaethiad
<p>1.1.1 Darpariaeth y diwydiant lletygarwch ac arlwyo</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y gwahanol fathau o gynhyrchion a gwasanaethau mae'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo yn eu cynnig:</p> <p>Cynhyrchion lletygarwch ac arlwyo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bwyd a diodydd: <ul style="list-style-type: none"> • diodydd alcoholig, diodydd dialcohol, diodydd poeth • allfeydd bwyd a diod: bwytai, allfeydd bwyd cyflym, caffis, siopau coffi, tai tafarnau, bariau, faniau bwyd symudol, allfeydd dros dro, bwyd stryd, peiriannau gwerthu • eitemau bwydlen, prydau wedi'u prasio'n unigol, prydau hunanwasanaeth, bwydlenni gosod, bwydlenni gafael a mynd, fel prydau poeth ac oer, brechdanau, saladau, seigiau melys. • gweini bwyd: <ul style="list-style-type: none"> • bwffes poeth ac oer (hunanwasanaeth, â chymorth), hunanwasanaeth er enghraifft caffeteria, cownter, gwasanaeth un pwynt er enghraifft tecawê, bwyd cyflym, peiriannau gwerthu, cabanau, cwrt bwydydd, bar • gwasanaeth gweini wrth y bwrdd, gwasanaeth wedi'i blatio, gwasanaeth dysglau gweini neu wasanaeth arian, gwasanaeth teulu, gueridon • hambwrdd, troli, danfon i'r cartref, gwasanaeth ystafell, min ffordd, arbenigol (yn y fan a'r lle) er enghraifft, mewn ysbytai ac ar awyrennau. • llety: <ul style="list-style-type: none"> • Airbnb • Gwely a Brecwast • meysydd gwersylla, parciau carafannau, glampio • tai llety • hosteli, neuaddau preswyl gydag arlwyo / heb arlwyo • gwestai • canolfannau preswyl. <p>Gwasanaethau lletygarwch ac arlwyo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darparwyr gweini bwyd dan gontract, er enghraifft: colegau, ysgolion, prifysgolion, cyfleusterau gofal iechyd, carcharau, cartrefi preswyl, ac yn y gweithle • rheoli cyfleusterau, er enghraifft: rhwystrau a chyfleusterau toiled dros dro • gwasanaethau lletygarwch, er enghraifft: darpariaeth adwerthu, addysg, llywodraeth ac awdurdod lleol

	<ul style="list-style-type: none"> • hamdden a rheoli digwyddiadau, er enghraifft: <ul style="list-style-type: none"> • digwyddiadau cerddoriaeth/chwaraeon, cyfarfodydd a chynadleddau • gwyliau a digwyddiadau mawr yng Nghymru, fel yr Eisteddfod Genedlaethol, Eisteddfod yr Urdd, Gŵyl y Gelli, a Sioe Frenhinol Cymru, sy'n gofyn am ddarpariaeth lletygarwch ac arlwyo wedi'i theilwra i fodloni anghenion diwylliannol penodol ac ar raddfa fawr • clybiau aelodaeth, er enghraifft: clybiau cymdeithasau proffesiynol neu gyflogaeth, clybiau chwaraeon, clybiau gwleidyddol. <p>Dylai dysgwyr ddeall manteision ac anfanteision gwahanol fathau o berchnogaeth busnes, gan gynnwys eu maint a'u lleoliad yng Nghymru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwahanol fathau o berchenogaeth busnes: <ul style="list-style-type: none"> • unig fasnachwyr • partneriaethau • cwmnïau cyfyngedig • masnachfreintiau • cadwyni. • lleoliad: <ul style="list-style-type: none"> • lleol • rhanbarthol • cenedlaethol • rhyngwladol.
<p>1.1.2 Gwahanol fathau o gwsmeriaid a'u hanghenion</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y gwahanol fathau o gwsmeriaid a'u hanghenion:</p> <p>Mathau o gwsmeriaid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cwsmeriaid sy'n dychwelyd, cwsmeriaid newydd, grwpiau bach/mawr, corfforaethol, cwsmeriaid busnes, pobl â phlant ifanc, gwahanol grwpiau oedran, plant, pobl ifanc yn eu harddegau, oedolion canol oed, oedolion hŷn. <p>Anghenion cwsmeriaid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cyfleustra: rhwyddineb mynediad ac effeithlonrwydd gwasanaeth, mynediad i'r rhyngrwyd a'r defnydd o dechnoleg, darpariaeth ar gyfer anifeiliaid anwes • diwylliant: iaith, credoau ac ymddygiadau • economaidd: cost, gwerth am arian • ffisiolegol: bwyd, diod, cynhesrwydd, gorffwys, hygyrchedd • seicolegol: llesiant emosiynol, cysur, gwasanaeth da • cymdeithasol: cyfleoedd i ryngweithio, teimlad o groeso • Darpariaeth iaith Gymraeg.
<p>1.1.3 Darpariaeth lletygarwch ac arlwyo i fodloni gofynion penodol</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall sut mae darpariaeth lletygarwch ac arlwyo yn bodloni gofynion penodol, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dewis llety, ansawdd, dewis, swm ac ymddangosiad bwyd a diod • amgylchedd iach, saff a diogel

- lefel preifatrwydd
- lefel gwasanaeth
- gofynion arbennig
- addasrwydd i'r pwrpas
- awyrgylch addas
- amseru (brys, ddim yn frys)
- gwerth am arian.

Dylai dysgwyr ddeall sut mae darpariaeth lletygarwch ac arlwyo yn addasu i fodloni hinsawdd cwsmeriaid sy'n newid yn barhaus:

- ychwanegion, lliwiau artiffisial, cyflasynnau artiffisial, cadwolion cemegol
- alergeddau bwyd, anoddefeddau, a chlefyd coeliag
- dylanwadau moesegol – organig, o darddiad lleol, bwydydd maes, masnach deg, lles anifeiliaid, cynaliadwyedd bwyd, bwydydd a addaswyd yn enetig
- iechyd – halen isel, siwgr isel, braster isel, ffibr uchel
- ffordd o fyw – llysieuwr, fegan
- crefydd – Hindwaeth, Iddewiaeth, Islam, Sikhiaeth, Rastaffariaeth, Cristnogaeth.

Dylai dysgwyr ddeall, o dan gyfraith bwyd, fod yn rhaid i fusnesau bwyd hysbysu cwsmeriaid os ydyn nhw'n defnyddio unrhyw un o'r 14 alergen rheoleiddiedig fel cynhwysion yn y bwyd a diod maen nhw'n eu darparu. Mae cyfraith bwyd yn nodi'r 14 alergen canlynol fel y rhai mwyaf niweidiol a chyffredin:

- seleri
- grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten
- cramenogion
- wyau
- pysgod
- bysedd y blaidd
- llaeth
- molysgiaid
- mwstard
- cnau mwnci
- sesame
- ffa soia
- sylffwr deuocsid a sylffitau
- cnau coed.

Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut mae'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo yn bodloni anghenion deietegol cwsmeriaid:

- seigiau i fodloni gofynion camau bywyd gwahanol
- dewisiadau amgen iachach, er enghraifft, salad yn lle sglodion
- cynnwys cilojouleau/caloriffig seigiau
- gwybodaeth am gyfansoddiad a chynhwysion seigiau
- dewisiadau amgen ysgafnach, cyfrannau llai.

	<p>Dylai dysgwyr ddeall y gwahanol reoliadau a gweithdrefnau busnes canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osgoi gwahaniaethu • dyletswydd gofal i bob aelod o staff ac i gwsmeriaid • materion amgylcheddol – cynaliadwyedd, defnydd o egni, ailgylchu yng Nghymru • iechyd a diogelwch a diogelwch eiddo cwsmeriaid • rheoliadau di-fwg yng Nghymru.
--	---

1.2 Arferion gwaith mewn Lletygarwch ac Arlwyo

Yn y testun hwn bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth a dealltwriaeth yn y meysydd canlynol:

1.2.1 Gweithio yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo

1.2.2 Sgiliau cyfathrebu a gwaith tîm effeithiol yn y gweithle

1.2.3 Effaith sgiliau gweithio effeithiol ar ddarparwyr lletygarwch ac arlwyo, eu cwsmeriaid a'u staff

Adran	Ymhelaethiad
<p>1.2.1 Gweithio yn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y mathau canlynol o rolau swydd o fewn y diwydiant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • staff cefn tŷ: <ul style="list-style-type: none"> • staff cegin, porthor cegin, commis chef, chef de partie, sous chef, chef cynnyrch crwst, prif gogydd • staff cadw tŷ, staff cynnal a chadw • staff blaen tŷ: <ul style="list-style-type: none"> • staff cynadleddau a gwleddoedd, rheolwr cynadleddau a digwyddiadau • staff bwyd a diod, person bar, barista, gweinydd bwyd, rheolwr bwyty • porthor, gwasanaethydd gwasanaeth ystafell, • derbynnydd, concierge, rheolwr bwcio, rheolwr marchnata. <p>Dylai dysgwyr wybod y gofynion cod gwisg nodweddiadol ar gyfer blaen tŷ a chefn tŷ mewn sefydliadau lletygarwch ac arlwyo.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall bod cyflogwyr yn gyfrifol am anghenion hyfforddiant iechyd a diogelwch pob aelod o staff a dylen nhw sicrhau bod y safonau a'r gweithdrefnau cywir yn cael eu dilyn, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rolau a chyfrifoldebau wedi'u diffinio'n glir • dylai busnesau bwyd fod â gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd wedi'u dogfennu • hyfforddiant diogelwch bwyd, sefydlu staff, goruchwyllo staff a monitro'u perfformiad • defnyddio gweithdrefnau disgyblu a chwyno cyfreithiol. <p>Dylai dysgwyr wybod am y ddogfennaeth ganlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ffurflenni damweiniau • asesiadau risg. <p>Dylai dysgwyr ddeall y sgiliau gwaith a'r priodoleddau personol penodol canlynol i gyflawni'r rolau:</p>

	<p>Sgiliau gwaith:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sgiliau llety • sgiliau coginio • sgiliau gwasanaeth cwsmeriaid • sgiliau gwasanaeth diodydd • sgiliau gwasanaeth bwyd • sgiliau blaen swyddfa • sgiliau hyrwyddo a gwerthu • Sgiliau iaith Gymraeg. <p>Rhinweddau personol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sgiliau gwaith tîm effeithiol • gonestrwydd, empathi • amynedd, tact, diplomyddiaeth • hylendid ac ymddangosiad personol • agwedd gadarnhaol, cwrteisi • hunangymhelliant, trefnu • dangos blaengaredd.
<p>1.2.2 Sgiliau cyfathrebu a gwaith tîm effeithiol yn y gweithle</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y gwahanol fathau o gyfathrebu ffurfiol ac anffurfiol yn y gweithle:</p> <p>cyfathrebu llafar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyneb yn wyneb, dros y ffôn • siarad, defnyddio iaith, tŷn, traw, cyflymder, lefel sain, eglurder priodol, osgoi defnyddio jargon. <p>cyfathrebu dieiriau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • iaith y corff, osgo, mynegiant wyneb, ystumiau'r dwylo, cyswllt llygaid • cyfathrebu ysgrifenedig, llythyr, neges destun neu WhatsApp, e-bost, taflenni, holiaduron. <p>sgiliau gwrando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gofyn cwestiynau priodol i gwsmeriaid • edrych yn sylwgar • ailadrodd gwybodaeth bwysig yn ôl i gwsmeriaid. <p>Dylai dysgwyr ddeall sut i gyfathrebu'n effeithiol wrth ddelio â'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cydweithwyr ac aelodau o'r tîm o ystod amrywiol o gefndiroedd a diwylliannau • cwynion gan gwsmeriaid • sefyllfaoedd anodd/gwrthdrawol <p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd gwaith tîm yn y gweithle a sut y gall wella'r perfformiad busnes cyffredinol, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cynnal ysbryd, hunanfodddhad a chymhelliant • ffurfio a chynnal perthnasoedd gweithio da • gwella cyfathrebu • gwella effeithlonrwydd • rhannu gwybodaeth • osgoi camgymeriadau

	<ul style="list-style-type: none"> • darparu cefnogaeth i eraill.
<p>1.2.3 Effaith sgiliau gweithio effeithiol ar ddarparwyr lletygarwch ac arlwyo, eu cwsmeriaid a'u staff</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall effaith sgiliau gweithio effeithiol ar gyfer busnes, cwsmeriaid a staff:</p> <p>busnesau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cynnal ysbryd staff, creu amgylchedd gwaith cadarnhaol a gwella perthnasoedd gweithio gyda chwsmeriaid a chydweithwyr • annog cwsmeriaid i ddychwelyd a theyrngarwch cwsmeriaid • sefydlu a chynnal enw da i'r busnes • sicrhau mantais gystadleuol • gwella effeithlonrwydd a'r gallu i fodloni terfynau amser a nodau busnes. <p>cwsmeriaid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cyfoethogi profiad y cwsmer • hybu dibynadwyedd ac ymddiriedaeth mewn cynhyrchion a gwasanaethau. <p>staff:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwella'r posibiliad o ennill mwy o arian • gwella eich perfformiad a'ch cynhyrchedd yn eich swydd • hunangymhelliant a hunanhyder • cefnogi rhagolygon am yrfa a dilyniant gyrfa • trosglwyddedd sgiliau. <p>Dylai dysgwyr ddeall pwrpas gweithdrefnau busnes wrth sicrhau gwasanaeth cyson a dibynadwy, ac wrth sicrhau bod y safonau cywir yn cael eu dilyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sicrhau bod staff yn cydymffurfio â safonau gwasanaeth disgwylidig • cynnal amgylchedd cynhyrchiol yn y gweithle • cyd-fynd â datganiadau cenhadaeth a gweledigaeth y busnes • parhau'n gystadleuol â busnesau eraill • cydymffurfio â deddfwriaeth berthnasol.

Cyfleoedd ar gyfer integreiddio profiadau dysgu sy'n ymwneud â'r byd gwaith

Mae'r uned hon yn creu cyfleoedd i ddatblygu'r profiadau dysgu canlynol (ni fydd y profiadau yn cael eu hasesu'n uniongyrchol):

- archwilio'r amrywiol gyfleoedd gyrfa o fewn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo
- rhyngweithio â siaradwyr gwadd o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo am fewnwelediad uniongyrchol i arferion a disgwyliadau'r byd go iawn
- dysgu am wahanol lwybrau gyrfa, llwybrau hyfforddi, a chymwysterau yn uniongyrchol gan gyflogwyr a darparwyr hyfforddiant
- datblygu sgiliau rhwydweithio drwy ymgysylltu â chefs, rheolwyr bwytai, neu drefnwyr digwyddiadau gwadd
- meithrin ysbrydoliaeth a chymhelliant drwy glywed teithiau gyrfa personol a straeon llwyddiant.

Bydd gwybodaeth bellach i'w chael yn y Canllawiau Addysgu o ran y cyfleoedd y mae'r cymhwyster yn eu cynnig i athrawon/canolfannau i integreiddio'r profiadau a'r sgiliau dysgu hyn wrth ei gyflwyno.

Gweler Atodiad C am gyfleoedd i ddatblygu themâu trawsbynciol, sgiliau trawsgwricwlaidd a sgiliau cyfannol.

Uned 2

Diogelwch Bwyd, Hylendid, ac Alergenau

ODA	18
Cyfraniad at radd y cymhwyster	15%
Trosolwg o'r uned	<p>Mae'r uned hon yn cyflwyno dysgwyr i ddiogelwch bwyd, hylendid ac alergenau o fewn y diwydiant lletygarwch ac arlwyo. Mae'n canolbwyntio ar yr egwyddorion a'r arferion sy'n sicrhau diogelwch bwyd ac yn diogelu cwsmeriaid rhag peryglon sy'n gysylltiedig â bwyd ac adweithiau alergaidd. Bydd dysgwyr yn archwilio achosion afiechyd a achosir gan fwyd a sut i'w hatal, technegau storio a thrafod bwyd cywir, a phwysigrwydd hylendid personol a safonau yn y gweithle.</p> <p>Mae'n cefnogi llwybrau i astudiaeth bellach, prentisiaethau a chyflogaeth drwy feithrin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dealltwriaeth o beryglon bwyd, risgiau traws-halogiad, a gofynion cyfreithiol ar gyfer rheoli alergenau • ymwybyddiaeth o safonau diogelwch bwyd ac ystyriaethau diwylliannol mewn arlwyo • gwybodaeth am gymhwyso mesurau ataliol ac arferion gwaith diogel mewn lleoliadau'r byd go iawn. <p>Bydd dysgwyr sy'n cwblhau'r uned hon wedi'u paratoi ar gyfer tasgau ymarferol mewn unedau diweddarach ac ar gyfer rolau lefel mynediad mewn lletygarwch ac arlwyo, gyda sylfaen gref mewn diogelwch bwyd, rheoli alergenau, a chydymffurfio â rheoliadau'r diwydiant. Datblygwyd yr uned hon mewn cydweithrediad ag Asiantaeth Safonau Bwyd Cymru.</p>
Testunau	<p>Bydd yr uned hon yn canolbwyntio ar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • iechyd a diogelwch mewn darpariaeth lletygarwch ac arlwyo • pwysigrwydd storio a thrafod bwyd yn gywir • mesurau rheoli ataliol afiechyd a achosir gan fwyd • deddfwriaeth iechyd a diogelwch • diogelwch bwyd • Swyddog Iechyd yr Amgylchedd (Environmental Health Officer – EHO).
Crynodeb o'r asesu	Arholiad digidol: 1 awr 30 marc
Yr adnoddau sydd eu hangen ar gyfer yr asesiad	Ar gyfer yr uned hon rhaid bod gan ymgeiswyr fynediad at ddyfais sy'n bodloni neu'n rhagori ar y gofynion sylfaenol. Mae rhagor o wybodaeth ynghylch cyflwyno arholiadau ar-sgrin, gan gynnwys y gofynion sylfaenol, ar gael ar dudalen we e-Asesu CBAC.
Cysylltau ag unedau a chymwysterau eraill CBAC	<p>Gallai'r unedau Sgiliau Bywyd canlynol ategu cyflwyno'r uned hon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cynllunio a Pharatoi Bwyd • Rheoli a Chynnal a Chadw Cartref

Cynnwys

2.1 Iechyd a diogelwch, ac alergenau mewn lletygarwch ac arlwyo

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

- 2.1.1 Iechyd a diogelwch mewn darpariaeth lletygarwch ac arlwyo
- 2.1.2 Pwysigrwydd storio a thrafod bwyd yn gywir
- 2.1.3 Mesurau rheoli ataliol afiechyd a achosir gan fwyd

Adran	Ymhelaethiad
<p>2.1.1 Iechyd a diogelwch mewn darpariaeth lletygarwch ac arlwyo</p>	<p>Dylai dysgwyr wybod y gallai'r peryglon bwyd a'r traws-halogi bwyd canlynol achosi afiechyd:</p> <p>Peryglon bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alergenau • cemegol: deunyddiau glanhau, pryfleiddiaid, gwenwyn cnofilod • microbaidd / biolegol, bacteria, burumau, llwydni • ffisegol: gwallt, pryfed, darnau peiriannau, defnydd pecynnu, baw o'r gegin neu'r safle <p>Ffynonellau halogiad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • traws-halogiad: bwyd amrwd neu heb ei goginio ddigon, rhannu offer, materion storio, defnydd pecynnu, arwynebau gweithio • ffynonellau amgylcheddol: aer, dŵr, pridd, anifeiliaid/plâu • ffynonellau dynol: hylendid personol gwael, glanhau a diheintio annigonol, arferion trafod bwyd amhriodol. <p>Dylai dysgwyr wybod y gwahanol fathau o facteria a'r amodau sydd eu hangen arnyn nhw i dyfu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bacteria dirywio – y bacteria sy'n achosi dirywiad bwyd, nid gwenwyn bwyd – burumau, llwydni, ffyngau neu facteria. • bacteria pathogenaidd – y bacteria sy'n achosi afiechyd pan fydd llawer ohonyn nhw'n bresennol mewn bwyd. <p>Dylai dysgwyr ddeall bod yr amodau canlynol yn ofynnol er mwyn i facteria dyfu, a sut y gallwn ni leihau neu waredu'r amodau hyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lleithder • maethynnau • pH • amser • cynhesrwydd. <p>Dylai dysgwyr wybod am y grwpiau pobl risg uchel canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pobl â gwaeledd cronig • menywod beichiog • yr henoed • plant ifanc. <p>Dylai dysgwyr wybod y gwahanol fathau canlynol o wenwyn bwyd, eu hachosion, a'r afiechydon maen nhw'n eu hachosi,</p>

amseroedd dechreuad nodweddiadol, a'r mesurau rheoli sydd eu hangen:

- Bacillus cereus – yn gyffredin mewn reis a seigiau reis.
- Campylobacter – yn gyffredin mewn cig dofednod amrwd neu heb ei goginio ddigon, llaeth heb ei basteureiddio, pysgod cregyn.
- Clostridium botulinum – yn gyffredin mewn pridd a llwch
- Clostridium perfringens – yn gyffredin mewn cynhyrchion cig fel stiwiâu, caserolau a grefi.
- Escherichia coli (e-coli) – yn gyffredin mewn cig amrwd, byrgers cig eidion heb eu coginio ddigon, grefi, llaeth amrwd.
- Listeria – yn gyffredin mewn bwydydd parod i'w bwyta wedi'u hoeri, cawsiau meddal, cigoedd wedi'u coginio, oer.
- Salmonella – yn gyffredin mewn cig amrwd, dofednod, llaeth, wyau, ffrwythau a llysiau amrwd.
- Staphylococcus aureus – yn gyffredin mewn cigoedd wedi'u coginio, saladau, hufen.

Bwydydd a allai achosi afiechydon o ganlyniad i alergeddau:

Dylai dysgwyr wybod bod cyfraith bwyd yn nodi'r 14 alergen canlynol fel y rhai mwyaf niweidiol a chyffredin:

- seleri
- grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten (fel gwenith, rhyg, haidd a cheirch)
- cramenogion (fel corgimychiaid, crancod a chimychiaid)
- wyau
- pysgod
- bysedd y blaidd
- llaeth
- molysgiaid (fel cregyn gleision ac wystrys)
- mwstard
- cnau mwnci
- hadau sesame
- ffa soia
- sylffwr deuocsid a sylffitau (mewn crynodiad o fwy na deg rhan y filiwn)
- cnau coed (fel cnau almon, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cashiw, cnau pecan, cnau pistasio a chnau macadamia).

Dylai dysgwyr wybod y bwydydd a allai achosi anoddefeddau:

- alcohol – mewn bwyd a diodydd wedi'u heplesu
- caffein – mewn coffi, te a rhai diodydd swigod
- glwten (gwenith, rhyg a haidd) – mewn bwydydd fel bara a phasta
- histamin – mewn bwydydd a diodydd fel gwin a chaws
- monosodiwm glwtamad (MSG) – mewn ffrwythau aeddfed, cigoedd wedi'u cyweirio a bwydydd sawrus
- salisyladau – mewn rhai ffrwythau, llysiau, perllysiau a sbeisys
- sylffitau – mewn seidr, cwrw a gwin.

	<p>Dylai dysgwyr wybod y symptomau canlynol o afiechyd a achosir gan fwyd:</p> <p>Gweladwy:</p> <ul style="list-style-type: none">• sioc anaffylactig• ymchwyddo• anawsterau anadlu• pyliau oer• dolur rhydd• wyneb wedi chwyddo• croen gwelw neu groen sy'n chwysu• brech• chwydu• colli pwysau. <p>Anweladwy:</p> <ul style="list-style-type: none">• rhwymedd• teimlo'n gyfogleid• cymalau poenus• poen yn y stumog• gwendid• gwynt.
<p>2.1.2 Pwysigrwydd storio a thrafod bwyd yn gywir</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y 4 elfen sylfaenol – coginio, glanhau, oeri a thraws-halogi.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall y dull storio cywir ar gyfer gwahanol fathau o fwyd.</p> <p>Storio:</p> <ul style="list-style-type: none">• defnyddio gweithdrefnau dadrewi cywir• atal traws-halogi – gwahanu bwydydd amrwd a bwydydd wedi'u coginio/parod i'w bwyta• gwahanu bwydydd ag alergenau hysbys, defnyddio cynwysyddion a deunydd lapio• adnabod bwydydd anniogel – golwg, arogl (ni allwch weld nac arogl bacteria bob amser), tymheredd• cylchdroi stoc, amseroedd storio, cyntaf i mewn, cyntaf allan (FIFO) / olaf i mewn, olaf allan (LIFO), marcio'r dyddiad, dyddiadau defnyddio erbyn, dyddiadau ar ei orau cyn• gwirio am ddifrod – caniau chwyddedig, seliau poteli wedi'u torri, difrod pryfed/plâu• olrheiniadwyedd cynnyrch. <p>Storio bwyd sych:</p> <ul style="list-style-type: none">• ardaloedd oer a sych• tywyll ond gyda goleuadau artiffisial digonol• awyru digonol• storio oddi ar y llawr ac oddi wrth waliau• storio mewn cynwysyddion â chaeadau, wedi'u labelu'n ddigonol gyda'r dyddiad wedi'i farcio a disgrifiad o'r cynnyrch.

Storio oereiddiedig:

- bwyd wedi'i oeri (dylid gosod oergelloedd ac offer arddangos wedi'u hoeri ar 5°C neu is)
- mynediad
- atal traws-halogiad
- cynnal a chadw a glanhau.

Rhewgelloedd:

- bwydydd wedi'u rhewi (is na -18°C)
- mynediad
- atal traws-halogiad
- cynnal a chadw a glanhau
- dadrewi.

Dadmer bwyd wedi'i rewi:

- dadrewi mewn oergell neu gabinet dadmer
- diogelu bwyd sy'n dadmer rhag traws-halogiad
- coginio'n syth ar ôl ei ddadmer.

Dylai dysgwyr ddeall y dull cywir ar gyfer gwahanol fathau o baratoi bwyd, coginio ac ailgynhesu bwyd a gweini a chadw bwyd yn boeth:

Offer paratoi a gweini o'r lliw cywir:

- glas – pysgod amrwd
- brown – llysiau
- gwyrdd – salad a ffrwythau
- porffor – bwydydd nad ydyn nhw'n cynnwys alergenau / ar gyfer rheoli alergeddau bwyd.
- coch – cig amrwd
- gwyn – bwydydd wedi'u pobi a chynnyrch llaeth
- melyn – cig wedi'i goginio

Paratoi:

- atal traws-halogiad
- defnyddio arwynebau ac offer priodol ac addas.

Coginio ac ailgynhesu:

- defnyddio tymhereddau coginio cywir ar gyfer gwahanol fwydydd o 70 °C neu uwch am ddwy funud
- sicrhau bod seigiau hylifol, grefi, cawliau, sawsiau a stiwiâu yn mudferwi a'u troi'n aml
- sicrhau bod bwyd wedi'i ailgynhesu yn cyrraedd tymheredd o 75 °C am o leiaf 30 eiliad
- peidio byth â defnyddio'r un cyfarpar, platiau na chynwysyddion ar gyfer bwyd amrwd a bwyd wedi'i goginio neu fwyd parod i'w fwyta
- defnyddio prôb i wirio tymheredd bwyd a'i gofnodi.

Gweini a chadw:

- cadw bwyd ar dymheredd o 63°C neu uwch, os na ellir cyflawni 63°C, gellir cadw bwyd am ddwy awr – gall hyn ddigwydd unwaith yn unig. Dylai bwyd nad yw wedi'i ddefnyddio o fewn dwy awr naill ai gael ei ailgynhesu

	<p>neu ei oeri cyn gynted â phosibl i 8°C neu is i'w storio. Os yw bwyd wedi bod allan am fwy na dwy awr, rhaid ei daflu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • defnyddio prôb i wirio tymheredd bwyd a'i gofnodi • defnyddio dysglau ac offer gweini glân • defnyddio menig a golchi dwylo'n rheolaidd.
<p>2.1.3 Mesurau rheoli ataliol afiechyd a achosir gan fwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall sut i gadw bwyd yn ddiogel drwy gynnal lefel uchel o hylendid personol gan gynnwys:</p> <p>Dillad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • glân • bwyta neu gnoi gwm • cadw gwallt wedi'i glymu yn ôl a gwisgo gorchudd pen addas, e.e. het neu rwyd gwallt • peidio â chyffwrdd â'u hwyneb a'u gwallt • peidio â gwisgo watsh na gemwaith (ac eithrio modrwy briodas) • amddiffynnol • ysmegu / fepio • tisian • poeri • addas. <p>Golchi dwylo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pan yn y gegin neu'r ardal paratoi • cyn paratoi bwyd • ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd • ar ôl trafod gwastraff bwyd neu wagio bin • ar ôl glanhau • ar ôl chwythu eu trwyn / pesychu / tisian / cyffwrdd â'u hwyneb a'u clustiau • ar ôl cyffwrdd â ffonau, switshys golau, handlenni drysau a chofnodyddion arian. <p>Techneg golchi dwylo chwe cham cyn trafod bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rhwbio cledr wrth gledr • rhwbio cefnau'r ddwy law • rhwbio cledr wrth gledr gan gydgroesi'r bysedd • rhwbio cefnau'r bysedd gan gydgloi'r dwylo • rhwbio'r bodiau • rhwbio'r cledrau gyda blaenau'r bysedd. <p>Sychu dwylo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dylai staff sychu eu dwylo ar dywel tafladwy • defnyddio tywel tafladwy i gau'r tap. <p>Ffit i fod yn y gwaith, rhaid i staff beidio â thrafod bwyd na mynd i mewn i ardal trafod bwyd os:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ydyn nhw'n dioddef o, neu'n cario clefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd • oes ganddyn nhw glwyfau heintiedig, heintiau croen neu friwiau • oes ganddyn nhw ddolur rhydd / chwydu.

	<p>Os oes unrhyw un o'r rhain yn berthnasol i aelod o staff, rhaid iddyn nhw ddweud wrth eu rheolwr amdano ar unwaith.</p> <p>Ni ddylai staff sydd â dolur rhydd neu chwydu ddychwelyd i'r gwaith nes bod 48 awr wedi mynd heb iddyn nhw brofi unrhyw symptomau.</p>
--	--

2.2 Diogelwch Bwyd mewn lletygarwch ac arlwyo

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

2.2.1 Rolau a chyfrifoldebau mewn diogelwch bwyd

2.2.2 Diogelwch bwyd

2.2.3 Gweithdrefnau glanhau, diheintio a gwaredu gwastraff

Adran	Ymhelaethiad
<p>2.2.1 Rolau a chyfrifoldebau mewn diogelwch bwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall bod cyflogwyr yn gyfrifol am anghenion hyfforddiant diogelwch bwyd pob aelod o staff:</p> <p>Cyfrifoldeb cyflogwyr o ran diogelwch bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sicrhau bod gan staff y sgiliau perthnasol • sicrhau bod gan staff y wybodaeth a'r adnoddau i gyflawni eu gwaith • gweithredu pwyntiau rheoli i fodloni deddfwriaeth a pholisi'r cwmni • gweithredwr y busnes bwyd sydd â chyfrifoldeb cyffredinol dros sicrhau bod y bwyd sy'n cael ei weini i gwsmeriaid yn ddiogel i'w fwyta. <p>Cyfrifoldeb gweithwyr o ran diogelwch bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • goruchwyllo cyfrifoldebau diogelwch bwyd • cadw eich hun a phobl eraill yn ddiogel • bod yn wylidwrus am beryglon posibl • gwybod y ddeddfwriaeth berthnasol. <p>Dylai dysgwyr wybod rôl Swyddog Iechyd yr Amgylchedd (<i>EHO</i>) a bod ei gyfrifoldebau'n cynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • casglu tystiolaeth gan gynnwys samplau ar gyfer profi, ffotograffau, cyfweliadau • gweithredu deddfau iechyd yr amgylchedd • dilyn cwynion • dilyn achosion o wenwyn bwyd • arolygu busnes ar gyfer safonau diogelwch bwyd • rhoi tystiolaeth mewn erlyniadau • cadw tystiolaeth • cyflwyno adroddiadau.
<p>2.2.2 Diogelwch bwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr wybod egwyddorion systemau diogelwch bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (Hazard Analysis and Critical Control Points – <i>HACCP</i>) • Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (Safer Food Better Business – <i>SFBB</i>)

- y gofyniad i gofrestru eich busnes gyda'r Tîm Iechyd yr Amgylchedd yn eich cyngor lleol, o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau gweithrediadau bwyd.
- mae'n ofyniad cyfreithiol cadw cofnod o ba gynhyrchion bwyd rydych chi wedi'u prynu, gan bwy y gwnaethoch chi eu prynu, faint, y dyddiad a gwybodaeth am alergenau.

Dylai dysgwyr wybod pwysigrwydd rheoli tymheredd i atal tyfiant bacteria gwenwyn bwyd er mwyn:

- cydymffurfio â deddfwriaeth
- cynnal safonau diogel
- cynnal enw da'r busnes.

Dylai dysgwyr wybod y dulliau ar gyfer:

- mesur tymheredd:
 - dyfeisiau yn y fan a'r lle
 - systemau monitro tymheredd yr aer
 - thermomedrau prôb electronig
 - dulliau graddnodi – ar gyfer cywirdeb a dibynadwyedd
- cymryd a chofnodi darlleniadau tymheredd:
 - cymryd darlleniad o dymheredd oergelloedd a rhewgelloedd yn ddyddiol
 - cymryd darlleniad o dymheredd cynhyrchion yn ôl y gofyn
 - glanhau a diheintio'r prôb
 - rhoi'r prôb rhwng pecynnau ar gyfer tymheredd oergelloedd a rhewgelloedd
 - rhoi'r prôb yn rhan fwyaf trwchus cynhyrchion os yn samplu cynhyrchion
 - cofnodi pob tymheredd rheolaidd a samplu cynhyrchion
 - adrodd am dymhereddau sydd y tu allan i'r amrediad derbyniol.

Dylai dysgwyr ddeall sut mae sgoriau hylendid bwyd yn gweithio. Mae swyddog diogelwch bwyd o'r awdurdod lleol yn arolygu'r busnes. Maent yn gwirio ei fod yn dilyn cyfraith hylendid bwyd fel bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Yna, mae'r swyddog yn rhoi sgôr hylendid bwyd a'r sticer CSHB yn fuan ar ôl yr arolygiad. Mae'r sgôr yn seiliedig ar y canlynol:

- glendid a chyflwr y cyfleusterau a'r adeilad – gan gynnwys y cynllun, awyru, cyfleusterau golchi dwylo a rheoli plâu
- trafod bwyd yn hylan gan gynnwys ei baratoi, coginio, ailgynhesu, oeri a'i storio
- rheoli diogelwch bwyd yn hylan, gan gynnwys y system, neu'r gwiriadau sydd ar waith i sicrhau bod bwyd sy'n cael ei werthu neu'i weini yn ddiogel i'w fwyta, a bod diogelwch bwyd bob amser yn cael ei reoli'n dda a bod safonau da yn cael eu cynnal.

2.2.3

Gweithdrefnau ar gyfer glanhau, diheintio a gwaredu gwastraff

Dylai dysgwyr ddeall y gweithdrefnau a'r prosesau ar gyfer glanhau a diheintio ardaloedd cynhyrchu a gweini bwyd a'r offer yn effeithiol, gan gynnwys:

Glendid:

- offer
- ardaloedd paratoi bwyd
- cyfarpar
- arwynebau gweithio.

Gweithdrefnau glanhau:

- offer gyda chod lliw – cadachau, brwshys, mopiau
- dull glanhau pedwar cam – cael gwared ar falurion, golchi, glanweithio, aer-sychu
- defnyddio cemegion a defnyddiau glanhau cywir, glanedyddion, diheintio, glanweithio, cadachau tafladwy
- defnyddio gweithdrefnau glanhau cywir y gwneuthurwr a'r busnes – defnydd, gwanediadau, storio.

Amserlenni glanhau a diheintio:

- torri'r gadwyn halogiad
- amserlenni glanhau pa bryd mae angen glanhau – bob dydd, bob wythnos, bob mis, yn ôl yr angen
- sut bydd y glanhau'n cael ei wneud
- yr hyn sydd angen ei lanhau
- pwy fydd yn gwneud y glanhau.

Gwaredu gwastraff:

- gwaredu bwyd
- casglu allanol a gwastraff cyffredinol
- gwastraff peryglus
- ailgylchu
- defnyddio cynwysyddion addas.

Dylai dysgwyr ddeall atal plâu gan blâu cyffredin mewn gwahanol sefyllfaoedd lletygarwch a sut i adnabod arwyddion plâu, gan gynnwys:

Plâu cyffredin, arwyddion plâu a pheryglon penodol sy'n deillio o blâu:

- trosglwyddo clefyd, adweithiau alergaidd, halogi bwyd
- baw, marciau cnoi, pryfed marw, hen groen wedi'i fwrw, deunyddiau nythu
- cnofilod, adar, clêr a phryfed hedegog, chwilod du, morgrug, chwilod a gwiddon.

Pwysigrwydd rheoli plâu ac effeithiau plâu:

- cydymffurfio â deddfwriaeth diogelwch bwyd gyffredol
- creu argraff gyntaf dda
- cynnal amgylchedd iach
- cynnal diogelwch bwyd (storio bwyd, trafod bwyd)
- lleihau lledaeniad bacteria a thraws-halogi (cemegol, ffisegol).

Sut i reoli a dileu plâu:

	<ul style="list-style-type: none">• gwirio am broblemau a phlâu• safon dda o hylendid a glendid cegin• ymchwilio i adroddiadau o blâu wedi'u gweld• rheolaethau ffisegol a chemegol• adrodd am broblemau• cymryd camau i leihau niwed.
--	---

Cyfleoedd ar gyfer integreiddio profiadau dysgu sy'n ymwneud â'r byd gwaith

Mae'r uned hon yn creu cyfleoedd i ddatblygu'r profiadau dysgu canlynol (ni fydd y profiadau yn cael eu hasesu'n uniongyrchol):

- rhyngweithio â siaradwyr gwadd o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo am fewnwelediad uniongyrchol i arferion a disgwyliadau'r byd go iawn
- gofyn cwestiynau a thrafod tueddiadau, heriau ac arloesiadau cyfredol yn y sector gyda gweithwyr proffesiynol o'r diwydiant
- gwyllo arddangosiadau byw gan arbenigwyr o'r diwydiant, gan ddyfnhau dealltwriaeth o dechnegau neu offer arbenigol
- meithrin ysbrydoliaeth a chymhelliant drwy glywed teithiau gyrfa personol a straeon llwyddiant.

Bydd gwybodaeth bellach i'w chael yn y Canllawiau Addysgu o ran y cyfleoedd y mae'r cymhwyster yn eu cynnig i athrawon/canolfannau i integreiddio'r profiadau a'r sgiliau dysgu hyn wrth ei gyflwyno.

Gweler Atodiad C am gyfleoedd i ddatblygu themâu trawsbynciol, sgiliau trawsgwricwlaidd a sgiliau cyfannol.

Uned 3

Arlwyo ar Waith

ODA	84
Cyfraniad at radd y cymhwyster	70%
Trosolwg o'r uned	<p>Mae'r uned hon yn canolbwyntio ar gymhwyso ymarferol sgiliau a gwybodaeth arlwyo, gan alluogi dysgwyr i gynllunio, paratoi a chyflwyno seigiau sy'n bodloni anghenion cwsmeriaid mewn amrywiaeth o gyd-destunau arlwyo. Mae'n adeiladu ar y ddealltwriaeth ddamcaniaethol a gafwyd mewn unedau cynharach ac yn datblygu'r sgiliau technegol a threfnu sydd eu hangen ar gyfer cynhyrchu a gweini bwyd yn llwyddiannus.</p> <p>Mae'n cefnogi llwybrau i astudiaeth bellach, prentisiaethau a chyflogaeth drwy feithrin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwybodaeth am gynllunio bwydlenni a dewis seigiau sy'n bodloni gofynion maethol, deietegol a diwylliannol • dealltwriaeth o gost, tymoroldeb, a disgwyliadau cwsmeriaid wrth ddylunio bwydlenni • gwybodaeth dechnegol mewn paratoi, coginio a chyflwyno bwyd a rheoli hylendid. <p>Bydd dysgwyr sy'n cwblhau'r uned hon wedi'u paratoi ar gyfer cymwysterau lletygarwch ac arlwyo neu rolau lefel mynediad yn y sector. Byddant yn datblygu arbenigedd ymarferol, gallu trefnu, a sgiliau adfyfyriol i werthuso canlyniadau bwyd a gwella perfformiad, gan sicrhau parodrwydd ar gyfer amgylcheddau arlwyo yn y byd go iawn.</p>
Testunau	<p>Bydd yr uned hon yn canolbwyntio ar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arlwyo ar gyfer cwsmeriaid • dewis seigiau • ffactorau cynllunio bwydlenni • cynllunio cynhyrchu • arferion a gweithdrefnau hylendid • paratoi, sgiliau cyllell a thechnegau • sgiliau a thechnegau coginio • priodweddau organoleptig y seigiau • gwerthuso perfformiad a chanlyniadau bwyd.
Crynodeb o'r asesu	<p>Asesiad di-arholiad: 12 awr Wedi'i farcio gan y ganolfan a'i gymedroli gan CBAC 105 marc</p>

Yr adnoddau sydd eu hangen ar gyfer yr asesiad

Ar gyfer yr uned hon, rhaid bod gan ddysgwyr fynediad at:

- amgylchedd cegin sy'n cynnwys offer addas sy'n caniatáu i ddysgwyr gynnal tasgau ymarferol yn hawdd, gan sicrhau fod ganddynt ddigon o ofod personol i weithio'n hyderus ac yn ddiogel
- arwynebau gweithio digonol i atal gorlenwi ac i ganiatáu i amrywiaeth lawn o weithgareddau paratoi bwyd ddigwydd ar yr un pryd
- dewis da o gyfarpar ac offer cegin, gan gynnwys rhai offer pŵeredig neu awtomataidd, i gefnogi datblygu technegau paratoi sylfaenol ac uwch
- amrywiaeth o gyfarpar fel bod dysgwyr yn gallu gwneud cynnydd drwy'r tasgau'n effeithlon heb fod angen stopio a golchi eitemau i'w haildefnyddio
- nifer digonol o hobiau a ffyrnau i ganiatáu i ddysgwyr archwilio gwahanol dechnegau coginio heb gael eu cyfyngu gan fynediad at offer allweddol
- storio oeredig a rhewedig digonol, fel oergelloedd a rhewgelloedd, gyda digon o le i gynnwys cynhwysion a seigiau gorffenedig yn unol â gofynion diogelwch bwyd
- mynediad digonol at sinciau i hybu ymarfer hylendid da ac i gefnogi amodau gweithio diogel yn ystod sesiynau ymarferol
- mynediad TG, gan gynnwys dyfeisiau neu systemau i ddysgwyr ddogfennu, storio a chyflwyno'u gwaith yn ddigidol
- dull o gasglu tystiolaeth weledol, fel camera neu ddyfais ddigidol, i ddogfennu canlyniadau ymarferol at ddibenion asesu.

Cysylltau ag unedau a chymwysterau eraill CBAC

Mae'r uned hon yn adeiladu ar y wybodaeth a gwmpaswyd yn Uned 2: Diogelwch Bwyd, Hylendid, ac Alergenau.

Gallai'r uned Sgiliau Bywyd canlynol ategu cyflwyno'r uned hon:

- Cynllunio a Pharatoi Bwyd

Cynnwys

3.1 Deall darpariaethau arlwyo a bodloni anghenion cwsmeriaid.

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

3.1.1 Arlwyo ar gyfer cwsmeriaid

3.1.2 Dewisiadau seigiau

Adran	Ymhelaethiad
<p>3.1.1 Arlwyo ar gyfer cwsmeriaid</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sut i ddarparu ar gyfer anghenion gwahanol fathau o gwsmeriaid yn y camau bywyd canlynol: <ul style="list-style-type: none"> • babandod (0–2 oed) babanod a phlant bach • plentyndod (3-12 oed) plant • llencyndod (13-19 oed) pobl ifanc yn eu harddegau • oedolaeth (20-64) oedolion ifanc - canol oed • oedolaeth ddiweddarach (65+) oedolion hŷn. <p>Dylai dysgwyr ddeall sut i fodloni anghenion maeth gwahanol fathau o gwsmeriaid.</p> <p>Dylai dysgwyr wybod y maetholion sydd eu hangen ar gyfer deiet cytbwys, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • macrofaetholion (protein, carbohydradau a brasterau) • microfaetholion gan gynnwys: <ul style="list-style-type: none"> • mwynau gan gynnwys: calsiwm, haearn, sodiwm • fitaminau gan gynnwys: A, grŵp B, C, D. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r Canllaw Bwyta'n Dda a'i argymhellion i sicrhau deiet cytbwys.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall manteision ac anfanteision yr allfeydd bwyd a diod canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ciniawa coeth – bwytai a gwestai • bwyty / caffi dros dro • gwasanaeth cyflym – caffi / siop goffi, fan / stondin fwyd symudol, bwyd stryd, allfa bwyd cyflym, tŷ tafarn / bar • preswyl – arlwyo ffreutur / canolfan
<p>3.1.2 Dewisiadau seigiau</p>	<p>Dylai dysgwyr allu dewis seigiau ar gyfer bwydlen, a chyfiawnhau eu dewisiadau, gan ystyried ffactorau fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • manteision defnyddio cynnyrch o Gymru, o darddiad lleol • anghenion deiet • tueddiadau sy'n dod i'r amlwg yn ymwneud â chynhwysion bwyd, ryseitiau a dulliau coginio • argaeledd bwyd a thymoroldeb • disgwyliadau cyflwyno • effaith cyfyngiadau mewn lleoliadau allfeydd bwyd a diod cyfyngedig yng Nghymru • pwysigrwydd cydbwysu ymarferoldeb ag apêl y cwsmer • y math o gwsmer • y math o allfa bwyd a diod.

3.2 Deall y broses o gynllunio bwydlenni

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

3.2.1 Ffactorau cynllunio bwydlenni

3.2.2 Cynllunio cynhyrchu

Adran	Ymhelaethiad
<p>3.2.1 Ffactorau cynllunio bwydlenni</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y ffactorau canlynol sy'n effeithio ar gynllunio bwydlenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cost • materion amgylcheddol • offer • yr offer sydd ar gael wrth ddarparu • o'r pridd i'r plât (lleoliad a tharddiad cynwyddau) • maint a lleoliad yr allfa bwyd a diod • priodweddau organoleptig • rheoli cyfrannau • tymoroldeb cynhwysion • gwasanaeth • sgiliau'r chef • yr amser sydd ar gael • yr amser o'r dydd.
<p>3.2.2 Cynllunio cynhyrchu</p>	<p>Dylai dysgwyr allu creu a dilyn cynllun cynhyrchu, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rhestr offer • cynhwysion a mesurau • mise en place • cyflwyniad • pwyntiau ansawdd, fel oeri, cynllun wrth gefn, iechyd, diogelwch a hylendid, storio, a gweini • dilyniannu • amseriadau.

3.3 Paratoi, coginio a phriodweddau organoleptig canlyniadau bwyd

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

- 3.3.1 Arferion a gweithdrefnau hylendid
- 3.3.2 Paratoi, sgiliau a thechnegau cylllell
- 3.3.3 Sgiliau a thechnegau coginio
- 3.3.4 Priodweddau organoleptig y seigiau

Adran	Ymhelaethiad
<p>3.3.1 Arferion a gweithdrefnau hylendid</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall arferion a gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd wrth baratoi, coginio, cyflwyno a storio bwyd.</p> <p>Dylai dysgwyr allu paratoi, coginio a chyflwyno canlyniadau bwyd, gan ddangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arferion a gweithdrefnau cywir o ran diogelwch bwyd • hylendid personol cywir • dulliau cywir o ran storio a rheoli tymheredd • arferion gweithio diogel. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o ganllawiau ar gyfer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • coginio ac ailgynhesu bwyd • rheoli tymheredd bwyd • dyddiadau 'defnyddio erbyn' a dyddiadau 'ar ei orau cyn'. <p>Dylai dysgwyr allu gwneud y canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cymhwyso hylendid personol cywir cyn ac wrth gynhyrchu bwyd • dangos arferion gweithio diogel wrth baratoi, coginio a chyflwyno bwyd • dilyn gweithdrefnau diogelwch bwyd fel osgoi traws-halogiad, golchi dwylo'n gywir, a glanhau wrth fynd ymlaen • storio a thrafod bwyd yn gywir gan ddefnyddio dulliau rheoli tymheredd priodol. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • canllawiau diogelwch bwyd a argymhellir ar gyfer coginio ac ailgynhesu, fel gwiriadau tymheredd craidd • parthau perygl tymheredd a sut i'w hosgoi • y gwahaniaeth rhwng dyddiadau 'defnyddio erbyn' a dyddiadau 'ar ei orau cyn' a'u perthnasedd mewn diogelwch bwyd.

<p>3.3.2 Paratoi, sgiliau a thechnegau cylllell</p>	<p>Dylai dysgwyr allu dewis a chymhwyso paratoi, sgiliau cylllell, a thechnegau addas (gweler Atodiad B) i'r safon ofynnol.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall y gall anhawster y dechneg amrywio yn dibynnu ar y cyd-destun, y cynhwysion, a disgwyliadau o'r canlyniadau.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall y gall paratoi bwyd gynnwys dulliau cyfoes neu rai sy'n dod i'r amlwg, fel mygu, defnyddio ffriwr aer, dadfowldio, neu gyfryngau setio.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall nad yw cymhlethdod sgiliau yn sefydlog ac mae'n dibynnu ar sut mae technegau'n cael eu cyfuno a'u cymhwyso mewn cyd-destun. Er enghraifft mae defnyddio geliad i setio pwdin, rheoli tymheredd oergell, a dadfowldio yn gofyn am fanwl gywirdeb ac amseru, sy'n ychwanegu cymhlethdod y tu hwnt i'r dechneg unigol.</p> <p>Dylai dysgwyr allu arddangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • paratoi a sgiliau cylllell addas • technegau addas • arferion diogelwch a hylendid addas • technegau sy'n cyd-fynd ag anghenion cwsmeriaid • adfyfrio ar addasrwydd a chanlyniadau eu technegau dewisol. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • technegau diwylliannol amrywiol wrth baratoi bwyd • cynhwysion lleol a thymhorol a allai effeithio ar ddewisiadau paratoi.
<p>3.3.3 Sgiliau a thechnegau coginio</p>	<p>Dylai dysgwyr allu arddangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rheoli amser, tymheredd, a dull er mwyn cyflawni canlyniadau diogel ac effeithiol • cymhwyso dulliau coginio yn ddiogel • coginio canlyniadau bwyd yn llwyddiannus • sgiliau a thechnegau coginio addas, fel y rhestrir yn Atodiad B. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bod technegau coginio yn dylanwadu ar flas, gweadedd a chyflwyniad canlyniadau bwyd • bod rhaid coginio bwyd i dymheredd craidd diogel lle bo'n berthnasol • gall technegau amrywio o ran cymhlethdod a dylid eu dewis yn seiliedig ar addasrwydd a diogelwch.

<p>3.3.4 Priodweddau organoleptig y seigiau</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall priodweddau organoleptig canlynol canlyniadau bwyd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ymddangosiad – platio a rheoli cyfrannau • sut mae cyflwyniad a phriodweddau organoleptig yn dylanwadu ar foddhad cwsmeriaid • blas – sesnin a chydbwysedd blas • gweadedd – craster, meddalwch, cnoadwyedd. <p>Dylai dysgwyr allu gwneud y canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cyflwyno canlyniadau bwyd • arddangos technegau cyflwyno addas, gan gynnwys: <ul style="list-style-type: none"> • rheoli cyfrannau • steilio addas ar gyfer y cyd-destun gwasanaeth • defnyddio garneisiau neu roi'r cyffyrddiad olaf. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • disgwyliadau o ran platio mewn gwahanol fathau o allfeydd bwyd a diod. • sut mae apêl weledol yn cyfrannu at y profiad synhwyraidd cyffredinol • pwysigrwydd cysondeb, manwl gywirdeb, ac amseru yn y cyflwyniad terfynol.
--	---

3.4 Gwerthuso canlyniadau bwyd ar gyfer mathau o gwsmeriaid ac allfeydd bwyd a diod.

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

3.4.1 Gwerthuso perfformiad a chanlyniadau bwyd

Adran	Ymhelaethiad
<p>3.4.1 Gwerthuso perfformiad a chanlyniadau bwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr allu gwerthuso eu perfformiad a'u canlyniadau bwyd yn seiliedig ar gryfderau a gwendidau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwneud penderfyniadau • cynhyrchu seigiau • seigiau sy'n cael eu dewis • iechyd, diogelwch a hylendid • trefnu • priodweddau organoleptig • cynllunio • cyflwyniad • rheoli amser.

Cyfleoedd ar gyfer integreiddio profiadau dysgu sy'n ymwneud â'r byd gwaith

Mae'r uned hon yn creu cyfleoedd i ddatblygu'r profiadau dysgu canlynol (ni fydd y profiadau yn cael eu hasesu'n uniongyrchol):

- cymryd rhan mewn amrywiaeth o diwtorialau a phrofiadau coginio, fel arddangosiadau ymarferol gan athrawon neu chefs proffesiynol, naill ai wyneb yn wyneb neu ar-lein
- rhyngweithio â siaradwyr gwadd o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo am fewnwelediad uniongyrchol i arferion a disgwyliadau'r byd go iawn
- gofyn cwestiynau a thrafod tueddiadau, heriau ac arloesiadau cyfredol yn y sector gyda gweithwyr proffesiynol o'r diwydiant
- datblygu sgiliau rhwydweithio drwy ymgysylltu â chefs, rheolwyr bwytai, neu drefnwyr digwyddiadau gwadd
- gwyllo arddangosiadau byw gan arbenigwyr o'r diwydiant, gan ddyfnhau dealltwriaeth o dechnegau neu offer arbenigol
- meithrin ysbrydoliaeth a chymhelliant drwy glywed teithiau gyrfa personol a straeon llwyddiant.

Bydd gwybodaeth bellach i'w chael yn y Canllawiau Addysgu o ran y cyfleoedd y mae'r cymhwyster yn eu cynnig i athrawon/canolfannau i integreiddio'r profiadau a'r sgiliau dysgu hyn wrth ei gyflwyno.

Gweler Atodiad C am gyfleoedd i ddatblygu themâu trawsbynciol, sgiliau trawsgwricwlaidd a sgiliau cyffannol.

Uned 4

Lletygarwch ar Waith

ODA	84
Cyfraniad at radd y cymhwyster	70%
Trosolwg o'r uned	<p>Mae'r uned hon yn galluogi dysgwyr i gynllunio, trefnu, cyflwyno a gwerthuso digwyddiad lletygarwch, gan gymhwyso gwybodaeth ddamcaniaethol a sgiliau ymarferol. Mae'n cyflwyno egwyddorion cynigion digwyddiadau, cynllunio adnoddau, a rolau tîm, ochr yn ochr â'r safonau gweithredol a'r safonau gwasanaeth cwsmeriaid sy'n ofynnol ar gyfer digwyddiadau lletygarwch llwyddiannus. Bydd dysgwyr yn datblygu'r gallu i greu cynlluniau digwyddiadau manwl, rheoli logisteg, a gweithredu arferion gwasanaeth proffesiynol sy'n bodloni disgwyliadau cwsmeriaid ac yn cydymffurfio â gofynion iechyd, diogelwch a hylendid.</p> <p>Mae'n cefnogi llwybrau i astudiaeth bellach, prentisiaethau a chyflogaeth drwy feithrin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dealltwriaeth o brosesau cynllunio digwyddiadau, rheoli adnoddau, ac egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid • ymwybyddiaeth o gynaliadwyedd, cyllidebu, ac ystyriaethau diwylliannol Cymru mewn digwyddiadau lletygarwch • gwaith tîm, cyfathrebu a datrys problemau ar gyfer cyflwyno digwyddiadau yn y byd go iawn. <p>Bydd dysgwyr sy'n cwblhau'r uned hon yn ennill profiad ymarferol mewn cynllunio a chyflwyno digwyddiadau lletygarwch, gan feithrin hyder a chymhwysedd ar gyfer cyflogaeth neu astudiaeth bellach yn y sector lletygarwch ac arlwyo. Mae'n atgyfnerthu sgiliau trosglwyddadwy fel trefnu, cyfathrebu a hyblygrwydd, sy'n hanfodol ar gyfer symud ymlaen i gymwysterau lefel uwch neu rolau mewn rheoli digwyddiadau a gwasanaethau lletygarwch.</p>
Testunau	<p>Bydd yr uned hon yn canolbwyntio ar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cynigion ar gyfer digwyddiadau lletygarwch • gofynion o ran adnoddau • ffactorau sy'n cyfrannu at lwyddiant digwyddiadau lletygarwch • rolau a chyfrifoldebau unigolion mewn timau • cynllunio gweithgareddau digwyddiadau lletygarwch • egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid • paratoi a chyflwyno bwyd a diodydd • gwasanaeth • gwerthuso digwyddiad lletygarwch.
Crynodeb o'r asesu	<p>Asesiad di-arholiad: 12 awr Wedi'i farcio gan y ganolfan a'i gymedroli gan CBAC 105 marc</p>

<p>Yr adnoddau sydd eu hangen ar gyfer yr asesiad</p>	<p>Ar gyfer yr uned hon, rhaid bod gan ddysgwyr fynediad at:</p> <ul style="list-style-type: none">• leoliad digwyddiad (neuadd ysgol, ffreutur, lle cymunedol)• cyfleusterau ac offer paratoi bwyd• adnoddau TGCh (cyfrifiaduron, meddalwedd dylunio, mynediad i'r rhyngrwyd).
<p>Cysylltau ag unedau a chymwysterau eraill CBAC</p>	<p>Mae'r uned hon yn adeiladu ar y wybodaeth a gwmpaswyd yn Uned 2: Diogelwch Bwyd, Hylendid, ac Alergenau.</p> <p>Gallai'r unedau Sgiliau Bywyd a Sgiliau Gwaith canlynol ategu cyflwyno'r uned hon:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cynllunio a Pharatoi Bwyd• Gwasanaeth Cwsmeriaid.

Cynnwys

4.1 Ysgrifennu Cynnig ar gyfer digwyddiad lletygarwch

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

4.1.1 Cynigion digwyddiadau lletygarwch

4.1.2 Gofynion o ran adnoddau

Adran	Ymhelaethiad
<p>4.1.1 Cynigion digwyddiadau lletygarwch</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall bod camau cynnar cynllunio ar gyfer digwyddiadau'n gofyn am ystyried logisteg ymarferol ac anghenion gwasanaeth.</p> <p>Dylai dysgwyr allu cynnig digwyddiadau dichonadwy a realistig sy'n cyd-fynd â phwrpas y digwyddiad, disgwyliadau cwsmeriaid a gofynion gweithredol. Rhaid i gynigion digwyddiadau lletygarwch gynnwys y manylion canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • y math o ddigwyddiad fel derbyniadau ffurfiol ac anffurfiol, digwyddiadau elusennol, cynadleddau, allgymorth cymunedol • dyddiad ac amser gan gynnwys sail resymegol: amser o'r dydd, adeg o'r flwyddyn, ystyriaethau tymhorol • lleoliad gan gynnwys addasrwydd ar gyfer y math o ddigwyddiad • cwsmeriaid targed fel gweithwyr proffesiynol, cefnogwyr, preswylwyr, teulu, ffrindiau, cydweithwyr • iechyd a diogelwch fel darpariaeth cymorth cyntaf, asesiadau risg, hylendid bwyd • bwyd a diodydd fel arddull arlwyo, anghenion deietegol arbennig. <p>(Mae Atodiad B yn darparu man cychwyn ar gyfer syniadau am ddigwyddiadau mewn ysgol.)</p>
<p>4.1.2 Gofynion o ran adnoddau</p>	<p>Dylai dysgwyr allu amlinellu'r adnoddau sydd eu hangen i gynnal digwyddiad lletygarwch llwyddiannus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • offer gan gynnwys offer cynhyrchu bwyd, gweini bwyd ac offer digwyddiadau • bwyd a diodydd gan gynnwys defnyddio cynnyrch a chynhyrchion o Gymru o darddiad lleol • adnoddau dynol gan gynnwys rolau a chyfrifoldebau staffio i fodloni anghenion cwsmeriaid, sicrhau safonau gwasanaeth a chynnal diogelwch a hylendid • lleoliad gan gynnwys yr addasrwydd, y capasiti a'r cyfleusterau sydd eu hangen i gwsmeriaid fod yn gyfforddus.

4.2 Cynllunio a Threfnu Digwyddiad Lletygarwch

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

4.2.1 Ffactorau sy'n cyfrannu at lwyddiant digwyddiadau lletygarwch

4.2.2 Rolau a chyfrifoldebau unigolion mewn timau

4.2.3 Cynllunio gweithgareddau digwyddiadau lletygarwch

Adran	Ymhelaethiad
<p>4.2.1 Ffactorau sy'n cyfrannu at lwyddiant digwyddiadau lletygarwch</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd ystyried y canlynol wrth greu cynllun ar gyfer digwyddiad lletygarwch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gofynion dwyieithog • cyllideb • mathau o gwsmeriaid gan gynnwys ystod oedran, gofynion deietegol, hygyrchedd • dogfennaeth iechyd a diogelwch • amserlennu • maint y digwyddiad • staffio. <p>Dylai dysgwyr ddeall bod y cyfryngau'n chwarae rhan hanfodol wrth ddenu cwsmeriaid targed, cyfathrebu manylion digwyddiadau, ac atgyfnerthu hunaniaeth brand darparwyr lletygarwch. Dylai dysgwyr allu gwahaniaethu rhwng dulliau traddodiadol, fel cyfryngau print a dulliau mwy cyfredol a chost-effeithiol digidol a'r cyfryngau cymdeithasol.</p> <p>Dylai dysgwyr allu dewis cyfryngau addas i hyrwyddo digwyddiadau lletygarwch, fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cyfryngau digidol fel gwefannau, ymgyrchoedd e-bost, podlediadau, blogiau, fideos • cyfryngau print fel pamffledi, poster, taflenni cyhoeddusrwydd • y cyfryngau cymdeithasol fel Instagram, WhatsApp, YouTube. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o gynaliadwyedd ac effaith amgylcheddol gwahanol gyfryngau hyrwyddo ar gyfer digwyddiadau lletygarwch er mwyn annog cynllunio adnoddau sy'n ystyriol o'r gyllideb ac yn effeithlon.</p>

<p>4.2.2 Rolau a chyfrifoldebau unigolion mewn timau</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y prif rolau trefnu a gwasanaeth mewn digwyddiad, ynghyd â'u cyfrifoldebau gan gynnwys:</p> <p>Rolau trefnu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cydgysylltwr offer • cydgysylltwr digwyddiad • cydgysylltwr hyrwyddo • cydgysylltwr lleoliad. <p>Rolau gwasanaeth digwyddiad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cydgysylltwr bwyd a diod • staff arlwyo • staff gweini. <p>Cyfrifoldebau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • atebolrwydd: cymryd cyfrifoldeb am eu gweithredoedd • cydymffurfio: cydymffurfio â pholisïau a chanllawiau • dyletswydd gofal: rhwymedigaeth gyfreithiol i sicrhau diogelwch eraill • perfformiad: cyflawni pob dyletswydd yn ddigonol.
<p>4.2.3 Cynllunio gweithgareddau digwyddiadau lletygarwch</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd trefnu, blaenoriaethu ac amserlennu tasgau o fewn cynllun digwyddiad.</p> <p>Dylai dysgwyr allu creu cynllun digwyddiad ar gyfer y digwyddiad lletygarwch sy'n cwmpasu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • amseru: camau penodol, hyd, a therfynau amser • dilyniannu: y tasgau gofynnol a'u trefn gywir • monitro: pwy sy'n gyfrifol am bob tasg, a'r dulliau a'r rhesymau y tu ôl iddyn nhw. <p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd cynllunio wrth gefn i sicrhau bod digwyddiadau lletygarwch yn rhedeg yn esmwyth, fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nifer y mynychwyr gan gynnwys newid yn y niferoedd • offer yn methu • materion diogelwch • ystyriaethau lleoliad • ystyriaethau tywydd.

4.3 Paratoi a Rhedeg digwyddiad Lletygarwch

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

4.3.1 Egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid

4.3.2 Paratoi a chyflwyno

4.3.3 Gwasanaeth

Adran	Ymhelaethiad
<p>4.3.1 Egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall, a gallu arddangos yr egwyddorion gwasanaeth cwsmeriaid canlynol yn y diwydiant lletygarwch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sylw i fanylder • cysondeb • cwrteisi a pharch • dull sy'n canolbwyntio ar y cwsmer • cyfathrebu effeithiol a defnyddio'r dewis iaith lle bo modd • gwybodaeth am gynhyrchion a gwasanaethau • datrys problemau • proffesiynoldeb • ymatebolrwydd ac effeithlonrwydd • gwaith tîm. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut i ddelio'n broffesiynol â phroblemau neu gwynion yn ystod gwasanaeth.</p> <p>Dylai dysgwyr allu cynnal ymddangosiad personol proffesiynol a safon uchel o hylendid i greu argraff gyntaf gadarnhaol ac i roi sicrwydd i gwsmeriaid o ran dibynadwyedd a sylw i fanylder.</p>
<p>4.3.2 Paratoi a chyflwyno</p>	<p>Dylai dysgwyr allu gweithredu pob maes cynllun digwyddiad gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diogelwch bwyd a hylendid • sgiliau paratoi. <p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd cyflwyno bwyd a diodydd yn ddeniadol er mwyn sicrhau boddhad cwsmeriaid, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dewis offer • maint cyfrannau • technegau cyflwyno.
<p>4.3.3 Gwasanaeth</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall pwysigrwydd gweini bwyd a diodydd yn briodol ar gyfer digwyddiadau lletygarwch gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alergeddau ac anoddefeddau • labelu clir, rhan o'r bwrdd ar wahân, offer gweini ar wahân ac ati. • iechyd, diogelwch a hylendid. <p>Dylai dysgwyr allu gweithredu gwasanaeth proffesiynol mewn digwyddiad drwy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gyfathrebu'n effeithiol â chwsmeriaid / gwesteion ac aelodau o'r tîm • gwaith tîm effeithiol • ymdrin â chwsmeriaid / gwesteion yn brydlon • ymdrin â gofynion arbennig a cheisiadau

- darparu gwybodaeth ar eitemau bwyd a diod
- croesawu cwsmeriaid / gwesteion, gan nodi unrhyw ofynion sydd ganddyn nhw.

Dylai dysgwyr allu dilyn gweithdrefnau tacluso ar ôl y digwyddiad:

- gwaredu a storio bwyd a diod dros ben yn ddiogel
- glanhau gwydrau, llestri, cyllyll a ffyrc yn hylan a'u storio'n gywir
- aildrefnu ystafelloedd, gan gynnwys offer, dodrefn ac addurniadau
- gwaredu gwastraff, glanhau pob ardal cwsmeriaid a gwesteion yn barhaus.

DRAFT

4.4 Gwerthuso Digwyddiad Lletygarwch

Yn y testun hwn, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, dealltwriaeth a sgiliau yn y meysydd canlynol:

4.4.1 Gwerthuso digwyddiad lletygarwch

Adran	Ymhelaethiad
<p>4.4.1 Gwerthuso digwyddiad lletygarwch</p>	<p>Dylai dysgwyr allu adolygu llwyddiant digwyddiad lletygarwch i werthuso'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none">• a gafod gweithdrefnau eu dilyn yn gywir gan bob aelod o'r tîm• a wnaeth y digwyddiad lletygarwch fodloni anghenion a disgwyliadau cwsmeriaid. <p>Dylai dysgwyr allu mynd i'r afael â meysydd i'w gwella ar gyfer digwyddiadau lletygarwch yn y dyfodol gan ddefnyddio adborth cwsmeriaid.</p> <p>Dylai dysgwyr allu nodi cryfderau a gwendidau personol mewn perthynas â:</p> <ul style="list-style-type: none">• chynllunio• trefnu• cynnal y digwyddiad lletygarwch• rheoli amser.

Cyfleoedd ar gyfer integreiddio profiadau dysgu sy'n ymwneud â'r byd gwaith

Mae'r uned hon yn creu cyfleoedd i ddatblygu'r profiadau dysgu canlynol (ni fydd y profiadau yn cael eu hasesu'n uniongyrchol):

- cydweithio wrth gynllunio a pharatoi prydau a bwydlenni
- cydweithio wrth gynllunio digwyddiadau lletygarwch
- rhyngweithio â siaradwyr gwadd o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo am fewnwelediad uniongyrchol i arferion a disgwyliadau'r byd go iawn
- gofyn cwestiynau a thrafod tueddiadau, heriau ac arloesiadau cyfredol yn y sector gyda gweithwyr proffesiynol o'r diwydiant
- datblygu sgiliau rhwydweithio drwy ymgysylltu â chefs, rheolwyr bwytai, neu drefnwyr digwyddiadau gwadd
- gwyllo arddangosiadau byw gan arbenigwyr o'r diwydiant, gan ddyfnhau dealltwriaeth o dechnegau neu offer arbenigol
- meithrin ysbrydoliaeth a chymhelliant drwy glywed teithiau gyrfa personol a straeon llwyddiant.

Bydd gwybodaeth bellach i'w chael yn y Canllawiau Addysgu o ran y cyfleoedd y mae'r cymhwyster yn eu cynnig i athrawon/canolfannau i integreiddio'r profiadau a'r sgiliau dysgu hyn wrth ei gyflwyno.

Gweler Atodiad C am gyfleoedd i ddatblygu themâu trawsbynciol, sgiliau trawsgwricwlaidd a sgiliau cyfannol.

3.AESU

Bydd y Pecyn Asesu yn cynnwys yr holl wybodaeth fanwl sy'n ymwneud ag asesu.

3.1.Amcanion Asesu a Phwysoliadau

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

AA1

Dangos gwybodaeth a dealltwriaeth o ddiogelwch bwyd, hylendid ac alergenau

AA2

Cymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth o'r canlynol: diogelwch bwyd, hylendid ac alergenau NEU'R diwydiant lletygarwch ac arlwyo

AA3

Dehongli a gwerthuso gwybodaeth / syniadau / tystiolaeth o'r diwydiant lletygarwch ac arlwyo NEU lletygarwch neu arlwyo ar waith

AA4

Dangos a chymhwyso sgiliau mewn lletygarwch NEU arlwyo.

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

	AA1	AA2	AA3	AA4	Cyfanswm
Uned 1	-	10%	5%	-	15%
Uned 2	10%	5%	-	-	15%
Uned 3 NEU Uned 4	-	-	10%	60%	70%
Pwysoliad cyffredinol	10%	15%	15%	60%	100%

3.2. Trosolwg o'r asesu

Uned 1: Trosolwg

Asesir yr uned hon trwy asesiad di-arholiad sy'n cael ei osod a'i farcio'n allanol. Mae gofyn i ddysgwyr gwblhau cyfres o dasgau yn seiliedig ar friff sy'n cael ei osod yn allanol. Bydd y briff yn cynnwys senario sy'n seiliedig ar ddarpariaeth lletygarwch ac arlwyo a set o dasgau sy'n caniatáu i ddysgwyr gymhwyso'r wybodaeth a'r ddealltwriaeth a gafwyd o'r uned.

Bydd yr asesiad yn cael ei ryddhau drwy'r Porth yn ystod wythnos gyntaf mis Medi i'w ddefnyddio yn y flwyddyn academaidd honno. Bydd yr aseiniad yn newid yn flynyddol. Ni ddylai dysgwyr gael mynediad i'r aseiniad na'r tasgau tan ddechrau'r asesiad. Bydd gan ganolfannau'r hyblygrwydd i drefnu'r asesiad ar unrhyw adeg yn ystod y flwyddyn academaidd.

Mae'r asesiad di-arholiad hwn yn cyfrannu 15% o gyfanswm gradd y cymhwyster a bydd yn cymryd 2 awr i'w gwblhau. Gall canolfannau ddewis cyflwyno'r asesiad mewn un sesiwn neu ar draws sawl sesiwn fyrrach, yn dibynnu ar anghenion dysgwyr a hyd y tasgau. Bydd yr asesiad yn cael ei farcio allan o gyfanswm o 45 marc.

Rhaid cyflwyno'r asesiad yn ddigidol, naill ai fel ymatebion wedi'u hysgrifennu â llaw a'u sganio, neu wedi'u cwblhau'n ddigidol.

Uned 2: Trosolwg

Asesir yr uned hon trwy arholiad ar-sgrin sy'n cael ei osod a'i farcio'n allanol ac a gyflwynir drwy lwyfan e-asesu CBAC.

Bydd yr arholiad ar gael yn ystod tair ffenestr asesu bob blwyddyn: Tachwedd, Ionawr, a Mehefin. Bydd y ffenestr asesu gyntaf yn agor ym mis Tachwedd 2027. Bydd yr arholiad yn cynnwys 30 o gwestiynau a bydd y marc llwyddo tua 75%⁴. Bydd yn cael ei raddio fel Llwyddiant Lefel 2.

Mae'r arholiad yn cyfrannu 15% o gyfanswm gradd y cymhwyster a bydd yn cymryd un awr i'w gwblhau. Rhaid ei sefyll o dan amodau arholiad a oruchwylir. Gweler gofynion y CGC: <http://www.jcq.org.uk/exams-office/ice---instructions-for-conducting-examinations> am fanylion, gan gynnwys gwybodaeth ar gyfer cynnal profion ar-sgrin.

Bydd yr arholiad yn cael ei farcio'n awtomataidd.

Ni ellir cymhwyso ystyriaeth arbennig ar gyfer dyfarnu Uned 2, gan fod gofyn i ymgeiswyr fodloni'r safon cymhwysedd ofynnol.

Uned 3: Trosolwg

Bydd yr uned hon yn cael ei hasesu drwy asesiad di-arholiad wedi'i osod yn allanol, a fydd yn cael ei farcio gan y ganolfan a'i gymedroli'n allanol gan CBAC. Mae gofyn i ddysgwyr gwblhau cyfres o dasgau yn seiliedig ar friff sy'n cael ei osod yn allanol. Ar gyfer yr asesiad hwn, mae'n ofynnol i ddysgwyr gwblhau asesiad yn seiliedig ar friff yr aseiniad. Bydd dysgwyr yn cynllunio, paratoi, coginio a chyflwyno seigiau mewn ymateb i'r briff wrth gymhwyso'r wybodaeth a gafwyd yn Uned 2 ar ddiogelwch bwyd, hylendid ac alergenau.

Bydd briff newydd yn cael ei gyhoeddi drwy'r Porth yn ystod wythnos gyntaf mis Medi i'w ddefnyddio yn y flwyddyn academaidd honno. Ni ddylai dysgwyr gael mynediad i'r briff na'r tasgau cysylltiedig tan ddechrau'r asesiad. Bydd gan ganolfannau'r hyblygrwydd i drefnu'r asesiad ar unrhyw adeg yn ystod y flwyddyn academaidd.

Mae'r asesiad di-arholiad hwn yn cyfrannu 70% o gyfanswm gradd y cymhwyster a bydd yn cymryd 12 awr i'w gwblhau. Gall canolfannau ddewis cyflwyno'r asesiad ar draws sawl

⁴ Gall y marc llwyddo amrywio ychydig rhwng papurau er mwyn cyfrif am fân amrywiadau yn lefel yr her rhwng eitemau unigol.
© WJEC CBAC Ltd 2026.

sesiwn, yn dibynnu ar anghenion dysgwyr a hyd y tasgau. Bydd yr asesiad yn cael ei farcio allan o gyfanswm o 105 marc.

Rhaid cyflwyno'r asesiad yn ddigidol, naill ai fel ymatebion wedi'u hysgrifennu â llaw a'u sganio, neu wedi'u cwblhau'n electronig.

Uned 4: Trosolwg

Bydd yr uned hon yn cael ei hasesu drwy asesiad di-arholiad wedi'i osod yn allanol, a fydd yn cael ei farcio gan y ganolfan a'i gymedroli'n allanol gan CBAC. Mae gofyn i ddysgwyr gwblhau cyfres o dasgau yn seiliedig ar friff sy'n cael ei osod yn allanol. Ar gyfer yr asesiad hwn, mae'n ofynnol i ddysgwyr gwblhau asesiad yn seiliedig ar friff yr aseiniad. Bydd dysgwyr yn cynllunio, paratoi ac yn cynnal digwyddiad mewn ymateb i'r briff wrth gymhwyso'r wybodaeth a gafwyd yn Uned 2 ar ddiogelwch bwyd, hylendid ac alergenau.

Bydd briff newydd yn cael ei gyhoeddi bob blwyddyn drwy'r Porth yn ystod wythnos gyntaf mis Medi i'w ddefnyddio yn y flwyddyn academaidd honno. Ni ddylai dysgwyr gael mynediad i'r briff na'r tasgau cysylltiedig tan ddechrau'r asesiad. Bydd gan ganolfannau'r hyblygrwydd i drefnu'r asesiad ar unrhyw adeg yn ystod y flwyddyn academaidd.

Mae'r asesiad di-arholiad hwn yn cyfrannu 70% o gyfanswm gradd y cymhwyster a bydd yn cymryd 12 awr i'w gwblhau. Gall canolfannau ddewis cyflwyno'r asesiad ar draws sawl sesiwn, yn dibynnu ar anghenion dysgwyr a hyd y tasgau. Bydd yr asesiad yn cael ei farcio allan o gyfanswm o 105 marc.

Rhaid cyflwyno'r asesiad yn ddigidol, naill ai fel ymatebion wedi'u hysgrifennu â llaw a'u sganio, neu wedi'u cwblhau'n electronig.

3.3. Rheoli'r asesiad di-arholiad

Mae'r asesiad di-arholiad wedi'i strwythuro ar draws tri chyfnod allweddol: gosod tasgau, gwneud tasgau, a marcio tasgau.

Rhaid i bob asesiad di-arholiad gadw at yr egwyddorion a nodir yn nogfen y *CGC Cyfarwyddiadau ar gynnal Asesiadau Di-arholiad (Cymwysterau Galwedigaethol a Thechnegol)*. Noder **nad** yw canllawiau'r CGC ar gyfer *Manylebau TAG a TGAU* yn berthnasol i'r cymhwyster hwn.

Gosod Tasgau

Darperir pecynnau asesu ar gyfer pob uned yn unol â'r trefniadau a nodir yn 3.2.

Gwneud Tasgau

Gellir dod o hyd i wybodaeth am yr amodau asesu, wedi'u categorio fel uchel, canolig ac isel yn y pecyn asesu. Gellir hefyd dod i hyd i wybodaeth am adnoddau, wedi'u categorio fel dim, penodol, ac wedi'u caniatáu yn y pecyn asesu.

Mae rhagor o wybodaeth ar gael yng Nghannllaw i Athrawon CBAC Cynnal Asesiad Di-arholiad mewn Cymwysterau Cenedlaethol 14–16 a Chanllaw i Ymgeiswyr Cynnal Asesiad Di-arholiad mewn Cymwysterau Cenedlaethol 14–16.

Mae ystyriaethau eraill wrth wneud tasgau, yn cynnwys:

- Amser: Mae pob pecyn asesu yn nodi cyfanswm yr amser sydd ar gael; rhoddir amser awgrymedig ar gyfer pob tasg er y gall ymgeiswyr ddyrannu'r amser hwn ar draws tasgau fel bo'n briodol.
- Goruchwylio a dilysu: Rhaid i ddysgwyr gael eu goruchwylio gan athro wrth gwblhau tasgau asesu. Gall athrawon egluro gofynion tasgau ond rhaid iddynt beidio â rhoi

adborth ar y dystiolaeth sy'n cael ei chynhyrchu. Rhaid i ddysgwyr ac athrawon lofnodi datganiadau sy'n cadarnhau dilysrwydd y gwaith a gyflwynwyd.

Marcio Tasgau

Rhaid i'r holl farcio gael ei wneud gan athro dynodedig sydd ag arbenigedd pwnc priodol, gan ddefnyddio'r meini prawf marcio a ddarperir yn y pecyn asesu. Mae'n rhaid i'r dystiolaeth gyd-fynd â'r disgwyliadau sydd wedi'u nodi yn y pecyn asesu.

Mae'n rhaid anodi tystiolaeth ysgrifenedig er mwyn dangos sut mae'n bodloni'r meini prawf marcio.

Lle bo angen, rhaid dogfennu tystiolaeth berfformiad (e.e. cyflwyniadau) gan ddefnyddio cofnodion arsylwi sy'n cynnwys sylwadau disgrifiadol a chrynodol.

Mae athrawon yn gyfrifol am sicrhau'r canlynol:

- bod yr asesiad yn cael ei gynnal yn unol â disgwyliadau'r pecyn asesu a chanllawiau'r CGC
- bod dyfarniadau yn cael eu gwneud yn erbyn y datganiadau band perfformiad yn unig
- bod y dystiolaeth yn ddilys, wedi'i hanodi'n glir, ac wedi'i chofnodi'n gywir
- pan ddefnyddir cofnodion arsylwi, eu bod yn cynnwys digon o fanylion i gefnogi penderfyniadau asesu.

3.4. Ailgyflwyno asesiadau di-arholiad

Gall athrawon ganiatáu un cyfle i ddysgwr wella ei dystiolaeth a'i hailgyflwyno i'w marcio cyn cyflwyno'r marciau terfynol i'w cymedroli. Ailgyflwyno yw'r enw ar y broses hon.

Rhaid trefnu'r asesiad mewnol yn ddigon ymlaen llaw i allu caniatáu digon o amser i gynnwys y cyfnod ailgyflwyno hwn, lle bo angen gwneud hynny, cyn y cymedroli allanol. Rhaid i ddysgwyr gwblhau'r asesiad cyflawn cyn i'w gwaith gael ei farcio yn y lle cyntaf, a chyn awdurdodi unrhyw ailgyflwyno sydd ei angen.

Rhaid i unrhyw adborth a dderbynnir gan ddysgwyr:

- fod yn ffeithiol, ac yn seiliedig ar yr hyn a welwyd yn eu gwaith.
- osgoi cyfarwyddo dysgwyr ar sut i wella eu marc
- gael ei ddogfennu a'i ddarparu i'w gymedroli'n allanol os gofynnir am hynny.

Rhaid i athrawon beidio â:

- caniatáu sawl ailgyflwyniad ar sail mân newidiadau yn dilyn adborth
- caniatáu i ddysgwyr ychwanegu, newid, neu ddileu unrhyw waith ar ôl i'r ailgyflwyniad gael ei farcio.

Nid yw'n ofynnol i ddysgwyr gynhyrchu set hollol newydd o dystiolaeth ar gyfer ailgyflwyniad. Dylent ganolbwyntio ar y meysydd lle na wnaethant ennill y marc a ddymunwyd. O ganlyniad, efallai na fydd angen yr amser llawn a nodir yn y pecyn asesu, er y gallant ddefnyddio hyd at y dyraniad llawn os oes angen. Mae'r pecyn asesu yn nodi faint o amser yn fras y dylai dysgwyr ei dreulio yn cwblhau pob tasg. Pan fydd dysgwyr yn canolbwyntio ar dasgau penodol i'w hailgyflwyno, ni ddylai'r amser a ganiateir fod yn fwy na chyfanswm yr amser a awgrymir ar gyfer y tasgau hynny.

Nid oes angen creu taflen gyflwyno marciau ymgeisydd ar wahân i'w hailgyflwyno; Gellir diweddarau'r daflen wreiddiol gyda'r marciau diwygiedig a sylwadau ychwanegol. Dylai canolfannau gadw cofnodion mewnol o ailgyflwyniadau i ddarparu llwybr archwilio clir, a fydd yn ddefnyddiol os bydd ymholiadau'n codi. Dim ond y marciau terfynol a'r dystiolaeth sydd angen eu cyflwyno ar gyfer cymedroli allanol.

Unwaith y bydd marciau wedi'u cyflwyno i'w cymedroli, ni chaniateir ailgyflwyno'r un asesiad eto. Un cyfle sydd ar gael i ddysgwyr ailsefyll yr asesiad yng nghyfresi asesu'r dyfodol. Wrth ailsefyll asesiad, rhaid i ganolfannau sicrhau bod dysgwyr yn defnyddio briff yr asesiad a ryddhawyd ar gyfer y gyfres honno. (gweler Adran 4.4).

3.5 Camymddwyn

Cyn dechrau'r cwrs, cyfrifoldeb athrawon yw rhoi gwybod i ymgeiswyr am reoliadau CBAC ynglŷn â chamymddwyn. Rhaid i ymgeiswyr beidio ag ymddwyn yn annheg mewn unrhyw ffordd wrth baratoi gwaith ar gyfer TAAU Lletygarwch ac Arlwyo.

Mae ein [Canllaw i atal, adrodd am ac ymchwilio i gamymddwyn](#) yn cynnwys gwybodaeth ynghylch camymddwyn.

Rhaid rhoi gwybod i CBAC ar unwaith am unrhyw achos o gamymddwyn posibl neu gamymddwyn gwirioneddol (camymddwyn@cbac.co.uk). Os bydd ymgeiswyr yn camymddwyn, mae'n bosibl y byddant yn cael eu cosbi neu eu diarddel o'r arholiadau.

Ym mhob achos o gamymddwyn, cynghorir canolfannau i ddilyn cyngor llyfryn y CGC [Amau Camymddwyn: Polisiâu a Gweithdrefnau](#).

4. GWYBODAETH DECHNEGOL

4.1. Cofrestrïadau Unedau

Cymhwyster unedol yw hwn. Caiff ymgeiswyr eu cofrestru ar gyfer pob uned ar wahân.

Bydd cyfleoedd asesu ar gael yn ystod y cyfnod asesu bob blwyddyn, fel y nodir isod, tan ddiwedd oes y fanyleb.

Bydd modd cyflwyno Uned 1 am y tro cyntaf ym mis Ionawr 2028 (ac ym mhob cyfres mis Ionawr a chyfres yr haf wedi hynny).

Bydd Uned 2 ar gael yn ystod tair ffenestr ym mhob blwyddyn academiaidd. Bydd ar gael am y tro cyntaf ym mis Tachwedd 2027, wedyn, ym mis Ionawr 2028, ac ym mis Mehefin 2028 (a phob blwyddyn wedi hynny).

Bydd modd cyflwyno Uned 3 ac Uned 4 am y tro cyntaf yn haf 2029, ac ym mhob cyfres mis Ionawr a chyfres yr haf wedi hynny.

Rhaid cofrestru am unedau unigol drwy gyflwyno'r uned berthnasol sydd i'w gweld isod.

		Codau Cofrestru	
		Cyfrwng Saesneg	Cyfrwng Cymraeg
Uned 1	Asesiad di-arholiad allanol		
Uned 2	Arholiad		
Uned 3	Asesiad Di-arholiad		
Uned 4	Asesiad Di-arholiad		

Os cofrestrwyd ymgeisydd am uned ond ei fod yn absennol ar gyfer yr uned honno, nid yw'r absenoldeb yn cyfrif fel ymgais. Fodd bynnag, byddai'r ymgeisydd yn gymwys fel ymgeisydd ailsefyll.

4.2. Cofrestru ar gyfer y cymhwyster

Bydd y cymhwyster yn cael ei ddyfarnu am y tro cyntaf yn haf 2029.

Caiff ymgeiswyr eu cofrestru ar gyfer y cymhwyster drwy'r broses agregu (cyfnewid).

Nid yw'r broses agregu'n digwydd yn awtomatig; rhaid nodi'r cod perthnasol er mwyn agregu.

	Cyfrwng Saesneg	Cyfrwng Cymraeg
Cod Cyfnewid		

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

4.3 Graddio, dyfarnu ac adrodd yn ôl

Mae cymwysterau TAAU yn cael eu hadrodd ar raddfa chwe phwynt: Lefel 2 Rhagoriaeth*, Lefel 2 Rhagoriaeth, Lefel 2 Teilyngdod, Lefel 2 Llwyddiant, Lefel 1 Teilyngdod, Lefel 1 Llwyddiant. Os nad yw ymgeiswyr yn ennill y nifer gofynnol o farciau unffurf i ennill Lefel 1 Llwyddiant yna cofnodir eu cyrhaeddiad fel U (annosbarthedig) ac ni fyddant yn derbyn tystysgrif.

Adroddir canlyniadau unedau unigol ar raddfa marciau unffurf (GMU) ac maen nhw'n cyfateb i'r graddau canlynol:

	Lefel 2					Lefel 1	
	UCHAFSWM	RH*	RH	T	LL	T	LL
Uned 1	60	54	48	42	36	30	24
Uned 3	280	252	224	196	168	140	112
Uned 4	280	252	224	196	168	140	112

	UCHAFSWM	Llwyddiant
Uned 2	60	36

Mae Uned 2 yn cael ei graddio ar sail llwyddo/methu. Bydd GMU sy'n cyfateb i'r marc a enillir yn yr asesiad hwn yn cyfrannu tuag at y cymhwyster.

	Lefel 2					Lefel 1	
	UCHAFSWM	RH*	RH	T	LL	T	LL
Dyfarniad Pwnc	400	360	320	280	240	200	160

4.4. Ailsefyll asesiadau unedau

Gall ymgeiswyr ailsefyll pob asesiad wedi'i farcio gan CBAC ddwywaith (tri chynnig i gyd). Defnyddir y sgôr marciau unffurf gwell o'r tri chynnig i gyfrifo'r radd derfynol gyffredinol.

Gall ymgeiswyr ailsefyll pob asesiad wedi'i farcio gan y ganolfan unwaith (dau gynnig i gyd). Defnyddir y sgôr marciau unffurf gwell o'r ddau gynnig i gyfrifo'r radd derfynol gyffredinol.

Wrth ailsefyll asesiad, mae'n rhaid i'r ymgeisydd gyflwyno asesiad newydd, wedi'i gwblhau o fewn yr un lefelau rheolaeth. Ni chânt wella gwaith a gyflwynwyd yn flaenorol.

Os bydd ymgeisydd wedi'i gofrestru ar gyfer asesiad ond ei fod yn absennol (a), nid yw'r absenoldeb yn cyfrif fel ymgais.

Os cofnodir bod ymgeisydd wedi cael '0' marc, yna tybir nad oedd y dystiolaeth a gynhyrchwyd i'w hasesu yn haeddu marciau; bydd hyn yn cyfrif fel ymgais.

Wrth ailsefyll asesiad, ar yr amod nad yw'r ymgeisydd wedi defnyddio mwy na'r nifer mwyaf o gynigion, bydd marciau o'r unedau eraill yn cael eu trosglwyddo.

Os bydd ymgeisydd yn mynd dros y nifer o gynigion ar gyfer unrhyw asesiad, yna bydd gofyn iddyn nhw ailwneud y cymhwyster.

4.5. Ailwneud y cymhwyster

Os bydd ymgeisydd yn cofrestru am asesiad wedi'i farcio gan CBAC am y pedwerydd tro neu asesiad wedi'i farcio gan y ganolfan am y trydydd tro, yna mae'n rhaid iddyn nhw ailgofrestru ac ailsefyll pob asesiad.

Wrth ailwneud cymhwyster, gall ymgeisydd gael hyd at dri chynnig ar bob asesiad wedi'i farcio gan CBAC a hyd at ddau gynnig ar bob asesiad di-arholiad wedi'i farcio gan y ganolfan. Fodd bynnag, ni ellir defnyddio canlyniadau o unedau a safwyd cyn ailsefyll wrth agregu'r radd (graddau) newydd.

Atodiad A: 3.3.2 Paratoi, sgiliau a thechnegau cylllell a choginio

Dylid asesu cymhlethdod paratoi bwyd, sgiliau a thechnegau cylllell a choginio yn eu cyd-destun. Er y gall rhai sgiliau a thechnegau ymddangos yn syml ar eu pen eu hunain, gall eu cyfuniad, eu cymhwyso a'u rheoli gynyddu eu cymhlethdod. Dylai athrawon ddefnyddio barn broffesiynol wrth benderfynu ar y lefel sgîl a ddangosir.

Nid yw'r rhestr hon yn gynhwysfawr. Gall canolfannau gynnwys amrywiadau ychwanegol neu fodern o dechnegau traddodiadol — fel ffrio aer, stemwyr neu fygau — i adlewyrchu arfer cyfredol y diwydiant ac offer sy'n dod i'r amlwg.

Lefelau cymhlethdod

*** Cymhleth

** Canolig

* Sylfaenol

Technegau paratoi:	Technegau cylllell: (Mae pob un yn gofyn am fanwl gywirdeb ac ymwybyddiaeth o ddiogelwch; bydd eu cymhlethdod yn dibynnu ar sut y maent yn cael eu cymhwyso)	Technegau coginio:
<ul style="list-style-type: none"> • blendio* • curo* • hufennu** • crimpio*** • dadhydradu** • plygu** • gratio* • hydradu* • troi'n sudd* • tylino** • laminiadu (crwst)*** • marinadu* • stwmsio* • mesur** 	<ul style="list-style-type: none"> • bâton** • brunoise*** • chiffonade** • torri* • tynnu esgyrn*** • tynnu hadau** • deisio** • ffiledu*** • julienne*** • briwio*** • pilio* • segmentu*** • sleisio** • cywholtti** 	<ul style="list-style-type: none"> • brasteru* • pobi** • pobi'n wag*** • blansio** • berwi* • brwysio** • carameleiddio*** • oereiddio* • oeri* • ffrio dwfn*** • dadsgleinio** • dadhydradu* • emwlsio*** • ewynnu ***

- toddi*
- toddi gan ddefnyddio bain-marie***
- cymysgu**
- peipio***
- prwffio*
- piwreio**
- rholio **
- rhwbio i mewn**
- siapio***
- carpio*
- gogru*
- tynnu croen**
- tyneru*
- tostio (cnau/hadau) **
- pwysio**
- chwisgio (awyru)***
- gratio croen sitrws*
- brwsio*
- iro a leinio *
- mwydo *(fel ffrwythau sych, dalennau gelatin)
- gratio croen sitrws*
- haenu * (fel brechdanau, treifflys)
- rhannu'n gyfrannau *
- gorchuddio **
- haenu *** (strwythuredig) (fel lasagne, mille-feuille)
- dadfowldio *** (fel cacen gaws, panna cotta)
- setio gan ddefnyddio oereiddio wedi'i reoli ** (fel mousse, pwdinau sy'n cael eu setio mewn oergell)

- trimio*
- rhicio*
- supreme ***
- torri'n bili pala**
- carpio'n fân**
- cerffio **
- bâtonnet***
- julienne mân ***
- deisio mawr **
- deisio canolig **
- deisio bach***
- brunoise mân***
- paysanne***
- rondelle**
- torri arosgo ***
- tourné ***
- lozenge ***
- torri'n fras *
- paratoad pané (torri a gwastadu) **

- rhewi*
- ffrio**
- gridyllu**
- grilio*
- piclo**
- potsio***
- lleihau*
- rhostio**
- sautéio**
- setio**
- sgimio*
- stemio**
- tro ffrio**
- tymheru***
- tostio*
- baine marie ***
- ffrio aer*** (gall fod yn gyflwyniad hygrych i ddulliau gwres sych; delfrydol ar gyfer dulliau iach yn lle ffrio)
- tostio sbeisys neu hadau** (eglwurwch os yn wahanol i gnau; pwysig ym mwydydd y byd)
- mudferwi* (yn wahanol i ferwi – gwres wedi ei reoli, mae dysgwyr yn aml yn drysu rhwng y ddau)
- cynhesu / ailgynhesu'n ddiogel
- ail-hydradu * (fel cwscws, nwdls)
- defnyddio microdon **
- mygwr ***
- rhostio mewn padell **
- sosban frys / popty aml-ddull ***
- ffrio sych **

<ul style="list-style-type: none">• sgleinio ** (syml) (sglein bricyll ar darten ffrwythau)• gweithio gyda chyfryngau setio ***• sgleinio uwch *** (sglein drych, sglein siwgr)• peipio a siapio trachywir ***• peiriant gwneud pasta ***		<ul style="list-style-type: none">• sous-vide*** (bwyd wedi'i becynnu dan wactod â chlo sip mewn baddon dŵr a reolir yn fanwl gywir)• camau surop siwgr *** (edefyn, pellen feddal, crac caled)• trwytho ** (fel olewau, hufennau, neu sawsiau)
---	--	---

Mae cymhlethdod techneg yn dibynnu ar y cyd-destun — er enghraifft, gall peipio chwyrliad o hufen fod yn sylfaenol*, ond mae cynhyrchu éclairs choux cyson yn gymhleth***. Ystyriwch y lefel o annibyniaeth, cywirdeb a rheolaeth sydd eu hangen i'r dysgwr gyflawni'r rhain.

DRAFT

Atodiad B: 4.1.1 – Man cychwyn ar gyfer syniadau am ddigwyddiadau mewn ysgol

Mae Uned 4 yn caniatáu i ddysgwyr gynnal digwyddiad lletygarwch mewn modd realistig a dilyn. Mae'r atodiad hwn yn darparu man cychwyn ar gyfer syniadau am ddigwyddiadau mewn ysgol. Mae gan lawer o ysgolion gyfres o ddigwyddiadau blynyddol sydd eisoes yn rhan o'u calendr felly ni ddylent deimlo bod rhaid trefnu digwyddiad ychwanegol y tu allan i'w rhaglen arferol. Nid yw'r rhestr hon yn gynhwysfawr.

Digwyddiadau Elusennol	Digwyddiadau Ffurfiol	Digwyddiadau Allgymorth Cymunedol
<ul style="list-style-type: none"> • Noson Ffilm (Ar ôl Ysgol): Cynhaliwch ddangosiad o ffilm boblogaidd yn neuadd yr ysgol neu mewn ystafell ddosbarth. Darparwch bopgorn, diodydd, a byrbrydau. • Noson Gwis (Ar ôl Ysgol): Trefnwch gwis i fyfyrwyr, staff a theluoedd. Gall timau dalu ffi mynediad i gymryd rhan. Gellir cynnig byrbrydau a diodydd i'w prynu neu fel rhan o'r ffi mynediad. • Gwerthu Teisennau / Cynnyrch wedi'u Pobi: Gwahoddwch fyfyrwyr, rhieni a staff i bobi teisennau, bisgedi, brownis a chynnyrch crwst y gellir eu gwerthu yn ystod amseroedd egwyl neu ar ôl ysgol. • Cinio Cawl a Rhôl: Cynigiwch ddewis o gawliau a rholiau bara cartref yn ystod amser cinio. • Digwyddiad Brecwast: Dathlwch achlysuron fel Diwrnod Uwd y Byd neu cynhaliwch frechwast crempogau cyn i'r ysgol ddechrau. Cynigiwch amrywiaeth o dopins a diodydd a chasglwch roddion neu codwch ffi fach am gymryd rhan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cyngerdd neu Ddatganiad Elusennol: Mae stondin lluniaeth neu dderbyniad ar ôl y datganiad yn caniatáu i westeion gymdeithasu ac yn gyfle i gael rhoddion ychwanegol. • Arwerthiant neu Arddangosfa Gelf: Gellir creu awyrgylch caffi oriel drwy gynnig te prynhawn, cynnyrch crwst, neu fyrbrydau â thema wrth i ymwelwyr edrych ar y gwaith celf. • Noson Ddrama neu Theatr Gerdd: Gellir gwerthu popgorn, danteithion melys a diodydd meddal cyn y perfformiad ac yn ystod yr egwyl. Byrbrydau â thema sy'n seiliedig ar y cynhyrchiad. • Cyfres o Ddarlithoedd neu Noson Ddadlau: Gellir darparu coffi, te a bisgedi i'r gynulleidfa. Gall bar coffi neu fwrdd pwдинаu helpu i godi arian ychwanegol. • Sioe Ffasiwn: Gellir darparu lluniaeth ysgafn fel sgiwerau ffrwythau, brechdanau bach, neu ddioddydd pefriol cyn y sioe neu yn ystod yr egwyl. Gall barrau byrbryd neu fyrddau danteithion â thema helpu codi arian. 	<ul style="list-style-type: none"> • Te Partis Pontio'r Cenedlaethau: Gwahoddwch bobl hŷn lleol neu breswylwyr cartrefi gofal i'r ysgol am de prynhawn. • Diwrnodau / Nosweithiau Agored: Cynigiwch amrywiaeth o luniaeth fel cacennau, bwydydd rhyngwladol, cawliau cartref a diodydd mewn diwrnodau agored neu ffeiriau ysgol. • Nosweithiau rhieni: Cynigiwch amrywiaeth o luniaeth. • Clybiau Brecwast a Boreau Cymunedol: Cynhaliwch foreau brecwast neu goffi rheolaidd i rieni, gofalwyr a chymdogaion. • Picnics a Digwyddiadau Awyr Agored: Trefnwch picnics cymunedol mewn parciau lleol neu ar gaeau'r ysgol, ac annog teuluoedd i ddod â bwyd i'w rannu. • Projectau Gwirfoddoli gyda Phrydau wedi'u Rhannu: Pan fydd myfyrwyr yn gwirfoddoli mewn digwyddiadau neu erddi cymunedol, gorffennwch gyda phryd syml neu luniaeth y gall pawb ei fwynhau gyda'i gilydd.

<ul style="list-style-type: none">• Stondin Smwddis: Gosodwch stondin yn ystod amser egwyl neu ar ôl ysgol yn cynnig smwddis ffres. Defnyddiwch amrywiaeth o ffrwythau a chynhigiwch opsiynau heb gynnyrch llaeth. (gweler rhestr elusennau cenedlaethol isod).	<ul style="list-style-type: none">• Derbyniad ar gyfer y Llywodraethwyr a Phobl Bwysig Iawn: Dechreuwch y noson ar gyfer unrhyw un o'r digwyddiadau hyn gyda derbyniad arbennig i lywodraethwyr, Pobl Bwysig Iawn, a theuluoedd dethol, gan weini diodydd di-alcohol a chanapés.	
--	---	--

Elusennau Cenedlaethol

- **Gofal Canser Tenovus** – yn cynnig cymorth, cyngor a thriniaeth i gleifion canser ac yn ariannu ymchwil.
- **Tŷ Hafan** – yn cynnig gofal lliniarol a chymorth i blant y bydd eu bywydau'n fyr, a'u teuluoedd.
- **Elusen Ambiwylans Awyr Cymru** – yn darparu gwasanaethau ambiwlans awyr brys ledled Cymru.
- **Llamau** – yn gweithio i ddod â digartrefedd i ben ar gyfer pobl ifanc a menywod sy'n agored i niwed yng Nghymru.
- **Mind Cymru** – yn cefnogi pobl sy'n profi anawsterau iechyd meddwl ledled Cymru.
- **Age Cymru** – yn darparu gwasanaethau, cymorth, ac eiriolaeth i bobl hŷn yng Nghymru.
- **RSPCA Cymru** – yn diogelu ac yn gofalu am anifeiliaid ledled Cymru.
- **Canolfan Ganser Felindre** – yn codi arian i gefnogi gwasanaethau ac ymchwil canser yng Nghymru.
- **Cadwch Gymru'n Daclus** – yn hyrwyddo glendid amgylcheddol ac ymgysylltu â'r gymuned.

Mae llawer o ysgolion yn dewis elusen leol neu ranbarthol i'w chefnogi yn ystod y flwyddyn academaidd. Gall y cefndiroedd amrywiol a gynrychiolir o fewn cymuned yr ysgol arwain at rai elusennau o bwys arbennig i rai teuluoedd. Yn ogystal, ystyrir bod cefnogi'r CRhA yn briodol.

Atodiad C: Cyfleoedd i ymgorffori elfennau o'r Cwricwlwm i Gymru

Llinynnau Cwricwlwm i Gymru	Uned 1	Uned 2	Uned 3	Uned 4
Themâu Trawsbynciol				
Cyd-destunau Lleol, Cenedlaethol a Rhyngwladol	1.1.1, 1.1.3		3.1.2, 3.3.2	4.1.2
Cynaliadwyedd	1.1.3	2.1.2	3.1.1, 3.1.2	4.1.1, 4.1.2
Addysg Cydberthynas a Rhywioldeb				
Addysg Hawliau Dynol	1.1.2, 1.1.3	2.2.1, 2.2.2	3.1.1, 3.1.2	4.1.1,
Gyrfaoedd a Phrofiadau Cysylltiedig â Byd Gwaith	1.1.1, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3	2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3	3.1.2, 3.2.1, 3.2.2, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.4.1	4.1.1, 4.1.2, 4.2.2, 4.2.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.4.1
Sgiliau Trawsgwricwlaidd – Llythrennedd				
Gwranddo	1.2.2	Pob adran	Pob adran	Pob adran
Darllen	Pob adran	Pob adran	Pob adran	Pob adran
Siarad	1.2.2			4.1.2, 4.2.2, 4.2.3, 4.3.1, 4.3.3
Ysgrifennu	Pob adran	Pob adran	Pob adran	Pob adran

Llinynnau Cwricwlwm i Gymru	Uned 1	Uned 2	Uned 3	Uned 4
Sgiliau Trawsgwricwlaidd – Rhifedd				
Datblygu Hyfedredd Mathemategol		2.1.2, 2.2.2	3.1.2, 3.2.1, 3.2.2, 3.3.3	4.2.1
Mae deall y system rifau yn ein helpu ni i gynrychioli a chymharu'r perthnasoedd rhwng rhifau a meintiau		2.1.2, 2.2.2	3.1.2, 3.2.1, 3.2.2, 3.3.3	4.2.1
Mae dysgu am geometreg yn ein helpu ni i ddeall siâp, gofod a safle, ac mae dysgu am fesur yn ein helpu i feintioli yn y byd go iawn		2.1.2, 2.2.2	3.1.2, 3.2.1, 3.2.2, 3.3.3	4.2.1, 4.2.3, 4.3.2
Mae dysgu bod ystadegau yn cynrychioli data a bod tebygolrwydd yn modelu siawns yn ein helpu ni i ddod i gasgliadau ac i wneud penderfyniadau gwybodus				
Cymhwysedd Digidol				
Dinasyddiaeth				
Rhyngweithio a Chydweithio				4.2.1
Cynhyrchu				4.2.1

Llinynnau Cwricwlwm i Gymru	Uned 1	Uned 2	Uned 3	Uned 4
Data a Meddwl Cyfrifiannol				
Sgiliau Cyfannol				
Creadigrwydd ac Arloesi			3.1.2, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.4.1	4.1.1, 4.2.1, 4.4.1
Meddwl yn Feirniadol a Datrys Problemau	1.1.2	Pob adran	3.1.2, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.4.1	4.2.1, 4.2.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.4.1
Cynllunio a Threfnu	1.1.3		3.1.3, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.4.1	4.2.1, 4.2.3, 4.3.2, 4.4.1
Effeithiolrwydd Personol	1.2.2, 1.2.3		3.1.3, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.4.1	4.2.1, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.4.1