

CBAC TGAU

Bwyd a Maeth

Cymeradwywyd gan Cymwysterau Cymru
Canllawiau Addysgu: Uned 2

Addysgu o 2025

Dyfarnu o 2027



Cynnwys

Cyflwyniad	2
Nodau'r Canllawiau Addysgu	2
Ffyrdd ychwanegol y gall CBAC gynnig cymorth:	2
Strwythur y Cymhwyster	2
Asesu.....	3
Crynodeb o'r Asesu – Uned 2	3
Amcanion asesu a phwysoli Uned 2.....	3
Uned 2 Canllawiau i Athrawon	4
2.1 Gwyddor bwyd	4
2.2 Cynllunio arbrawf gwyddor bwyd	9
2.3 Gwyddor bwyd ar waith	13
Profiadau Dysgu	17
Cyfleoedd i ymgorffori elfennau o'r Cwricwlwm i Gymru	18
Rhestr Termau ar gyfer Uned 2	29

Cyflwyniad

Mae CBAC TGAU Bwyd a Maeth wedi'i gymeradwyo gan Cymwysterau Cymru ac mae ar gael i bob canolfan yng Nghymru. Bydd yn cael ei ddyfarnu am y tro cyntaf yn Haf 2027, gan ddefnyddio graddau A* i G.

Nodau'r Canllawiau Addysgu

Prif nod y Canllawiau Addysgu yw cefnogi athrawon wrth iddynt gyflwyno manyleb newydd CBAC TGAU Bwyd a Maeth a chynnig arweiniad ar ofynion y cymhwyster a'r broses asesu. **Ni fwriedir i'r Canllawiau Addysgu fod yn ddogfen gynhwysfawr i gyfeirio ati** ond yn hytrach i gynnig cefnogaeth i athrawon proffesiynol wrth ddatblygu cyrsiau ysgogol a chyffrous sydd wedi'u teilwra i anghenion a sgiliau'r dysgwyr. Mae'r canllawiau'n cynnig gweithgareddau posibl yn yr ystafell ddosbarth a chysylltau i adnoddau digidol defnyddiol (gan gynnwys ein deunyddiau digidol ein hunain, sydd ar gael yn rhad ac am ddim, a rhai o ffynonellau allanol) i roi syniadau ar gyfer gwersi diddorol ac atyniadol.

Ffyrdd ychwanegol y gall CBAC gynnig cymorth:

- deunyddiau asesu enghreifftiol a chynlluniau marcio
- digwyddiadau dysgu proffesiynol
- adroddiadau arholwyr ar bob uned
- y gallu i gysylltu'n uniongyrchol â'r swyddog pwnc
- adnoddau ar-lein am ddim
- Dadansoddi Canlyniadau Arholiadau
- Adolygiad Arholiad Ar-lein.

Strwythur y Cymhwyster

Mae CBAC TGAU Bwyd a Maeth yn cynnwys tair uned. Cymhwyster llinol yw hwn ac nid yw'n cynnwys haenau. Nid oes hierarchaeth o ran trefn dysgu'r unedau.

	Teitl yr uned	Math o Asesiad	Pwysoli
Uned 1	Egwyddorion Bwyd a Maeth	Arholiad digidol	40%
Uned 2	Ymchwiliad Bwyd	Asesiad di-arholiad	20%
Uned 3	Bwyd a Maeth ar Waith	Asesiad di-arholiad	40%

Asesu

Crynodeb o'r Aseu – Uned 2

Uned 2: Ymchwiliad Bwyd
Asesiad di-arholiad: 8 awr
20% o'r cymhwyster
Wedi'i marcio gan y ganolfan a'i chymedroli gan CBAC
40 marc

Wedi'i gosod a'i marcio gan y ganolfan a'i chymedroli gan CBAC. Bydd yr asesiad yn cynnwys dau friff a gaiff eu rhyddhau ymlaen llaw y bydd CBAC yn eu gosod bob blwyddyn. Gall canolfannau ddewis un o'r ddau friff a gaiff eu rhyddhau ymlaen llaw yr hoffent i ddysgwyr eu cwblhau.

Bydd y briffiau a gaiff eu rhyddhau ymlaen llaw, a fydd yn cynnwys sawl tasg, i'w gweld ar wefan Porth CBAC.

Trosolwg o Uned 2

Ymchwiliad Bwyd

(20% o'r cymhwyster)

Pwrpas yr uned hon yw:

- cymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth o nodweddion gweithio, swyddogaethau a phriodoleddau cemegol cynhwysion mewn rysâit.

Yn yr uned hon, bydd dysgwyr yn meithrin gwybodaeth, sgiliau a dealltwriaeth mewn perthynas â'r canlynol:

2.1	Gwyddor bwyd
2.2	Cynllunio arbrofion gwyddor bwyd
2.3	Gwyddor bwyd ar waith

Amcanion aseu a phwysoli Uned 2

AA1	Arddangos gwybodaeth a dealltwriaeth o'r canlynol: <ul style="list-style-type: none"> bwyd a maeth paratoi, coginio a chyflwyno bwyd. 	-
AA2	Cymhwyso gwybodaeth a dealltwriaeth o'r canlynol: <ul style="list-style-type: none"> bwyd a maeth paratoi, coginio a chyflwyno bwyd. 	15%
AA3	Dadansoddi a gwerthuso gwahanol agweddau ar y canlynol: <ul style="list-style-type: none"> bwyd a maeth paratoi, coginio a chyflwyno bwyd (gan gynnwys bwyd a seigiau a wneir ganddyn nhw eu hunain a gan eraill). 	5%
AA4	Cynllunio, paratoi, coginio a chyflwyno seigiau, gan ddefnyddio sgiliau a thechnegau priodol.	-

Uned 2 Canllawiau i Athrawon

2.1 Gwyddor bwyd	
Ymhelaethiad o'r Cynnwys	Canllawiau i Athrawon
<p>2.1.1 Nodweddion gweithio cynhwysion mewn rysâit</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall sut mae nodweddion gweithio cynhwysion yn cyfrannu at lwyddiant rysâit.</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall nodweddion gweithio cynhwysion mewn rysâit, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lliw ac ymddangosiad • emwlseiddio a rhwymo • ewynnu • trosglwyddo gwres a phriodoledau coginio • gweadedd • gludedd. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r grwpiau cynwyddau bwyd o fewn cynhwysion mewn rysâit.</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tueddiadau presennol o ran dulliau coginio • dulliau a thechnegau coginio o gogyddiaeth leol, genedlaethol a rhyngwladol. 	<p>Mae'n bwysig bod dysgwyr yn deall cynhwysion a swyddogaethau cynhwysion mewn rysâit a chanolbwyntio ar gysyniadau allweddol mewn ymchwiliad. Dylid rhoi cyfleoedd i ddysgwyr ymchwilio i nodweddion gweithio cynhwysion drwy gwblhau gwaith ymarferol a deall sail wyddonol yr hyn y maent wedi'i weld o'u gwaith ymarferol/ymchwiliad.</p> <p>Dylid rhoi cyfle i ddysgwyr ymchwilio i ddulliau coginio a throsglwyddo gwres ac archwilio sut mae pob cynwydd bwyd yn newid wrth goginio. Un enghraifft fyddai sut mae bwydydd protein yn ceulo ac yn newid lliw a siâp a sut y gall protein ddylanwadu ar weadedd bwydydd.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallai dysgwyr ymchwilio i nodweddion gweithio cynhwysion. Gellid gwneud hyn drwy e.e. gwneud menyn a chaws i ddeall nodweddion gweithio emwlsynau neu wneud mayonnaise i ddeall gwyddor emwlsynau a defnyddio siart gludedd i asesu'r canlyniadau. • Gallai dysgwyr ymchwilio i sut y gall gwenith, halen a pH. ddylanwadu ar ganlyniad ryseitiau drwy ddefnyddio dŵr iâ i flansio llysiau ar ôl iddynt gael eu stemio er mwyn cadw eu lliw a lefelau Fitamin C. • Gallai dysgwyr ddefnyddio siart Munsell fel adnodd, i fesur carameleiddiad teisennau Berffro a deall sut mae'r broses o garameleiddio siwgrau yn cael ei defnyddio i gynhyrchu blasau a lliwiau brown cyfoethog. • Gallai athrawon gynllunio gwers ymarferol gan ddefnyddio rysâit, fel swis-rôl, ac esbonio sut mae gwyddor ceulo, decstrineiddio ac ati yn digwydd ar bob cam yn y broses wneud e.e. chwisgio, pobi. <p>Trosglwyddo gwres: dargludiad, darfudiad a phelydriad a defnyddio enghreifftiau o bob dull drwy wersi ymarferol Dangos y camau sy'n rhan o</p>

		<p>broesau coginio penodol, fel toddi siwgr, ac esbonio sut mae blasau, lliwiau a gweadeddau yn newid gyda phob cam. Gallai dysgwyr lunio bwrdd stori o'r broses a ddefnyddir ym mhob rysâit.</p>
<p>2.1.2 Priodoleddau swyddogaethol cynhwysion mewn rysâit</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall priodoleddau swyddogaethol cynhwysion mewn rysâit, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● awyru ● rhwymo ● swmpuso ● lliwio ● rhoi blas ● sgleinio ● addasu cynnwys maethol ● cadwoli ● codyddion ● setio ● tyneru ● tewychu. <p>Dylai dysgwyr ddeall swyddogaeth cynhwysion mewn rysâit, drwy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ddewis ac addasu ryseitiau ● ystyried newidynnau sy'n effeithio ar ganlyniadau ● gwneud newidiadau i rysâit. 	<p>Mae'n bwysig bod dysgwyr yn diffinio termau allweddol a'u bod yn ymwybodol o'r diffiniadau o briodoleddau swyddogaethol bwyd fel y rhai a restrir ar y chwith. Gall athrawon esbonio pam mae dealltwriaeth o'r priodoleddau swyddogaethol hyn yn hanfodol wrth baratoi, gwneud, coginio a storio bwyd.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol: Arbrofion ymarferol fel chwipio gwynwyau i ddangos sut mae aer yn cael ei ymgorffori i greu cyfaint ac ewynnau. Gellid defnyddio'r rhain wedyn i wneud meringues er mwyn osgoi gwastraffu bwyd.</p> <p>Archwiliwch ddulliau cadwoli a chynhaliwch brawf blasu sy'n cynnwys bwyd wedi'i gadwoli a bwyd ffres e.e. gellid defnyddio ffrwythau ffres am eu bod ar gael yn hawdd, rhewi, gwneud jam neu fetys – betys ffres o gymharu â betys wedi'u piclo.</p> <p>Dangoswch fideos sy'n amlygu'r prosesau amrywiol a thrafodwch pa mor bwysig yw'r priodoleddau hyn i'r diwydiant bwyd o safbwynt cynhyrchu bwyd a diogelwch bwyd.</p> <p>Cynhaliwch sesiwn flasu/dangoswch gardiau fflach sy'n dangos cynhyrchion gwahanol fel y gall dysgwyr nodi priodoleddau swyddogaethol y cynnyrch. Gellid gwneud hyn mewn parau neu mewn grwpiau.</p> <p>Dadansoddi ryseitiau a thrafod rolau'r cynhwysion a rhoi'r cynhwysion mewn categorïau fel cadwoli, swmpuso, rhwymo, emwlseiddio. Cynhaliwch sesiynau coginio ymarferol ac anogwch y Dysgwyr i arsylwi'r newidiadau gwyddonol, gan gwestiynu beth sy'n digwydd i bob cynhwysyn wrth iddynt goginio. Er enghraifft, beth sy'n digwydd i'r wy wrth wneud tarten gwstard wy, quiche lorraine. Lluniwch siartiau o'r broses goginio, cyn, yn ystod ac ar ôl, gellid cynnwys lluniau o'r camau gwahanol i amlygu'r effaith y mae pob swyddogaeth yn ei chael ar ganlyniad y cynnyrch.</p>

		<p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <p>Lluniwch her ymarferol lle mae'n rhaid i Ddysgwyr ddefnyddio cynhwysion penodol mewn ffordd benodol gan gysylltu eu gwybodaeth am gynhwysion â'u sgiliau ymarferol gan gyfuno'r wyddor yn ddawnus ac yn greadigol.</p> <p>Defnyddiwch rysâit syml, fel crempog, ac esboniwch bwrpas pob cynhwysyn (e.e. blawd yn rhoi adeiledd, wyau yn helpu i rwymo, siwgr yn ychwanegu melyster). Gofynnwch gwestiynau i wneud i Ddysgwyr feddwl yn ddyfnach "Beth fyddai'n digwydd pe bai un cynhwysyn yn cael ei adael allan, yn eich barn chi?"</p> <p>Defnyddiwch rysâit fel teisen Berffro a gofynnwch i fyfyrwyr ei newid i lunio rysâit heb glwten, rysâit fegan neu rysâit â lefel isel o siwgr. Cymharwch y canlyniadau a thrafodwch beth sy'n wahanol.</p> <p>Gwaith grŵp: Gwnewch rysâit fel cwcis gydag un grŵp yn pobi ar dymheredd uwch a grŵp arall ar dymheredd is. Edrychwch ar y gwahaniaethau a thrafodwch pam maen nhw wedi digwydd.</p> <p>Defnyddiwch rysâit syml fel crempog a gofynnwch i'r myfyrwyr geisio defnyddio mwy neu lai o un cynhwysyn, fel blawd neu siwgr. Trafodwch pa fersiwn a weithiodd orau a pham.</p>
--	--	--

<p>2.1.3 Priodoleddau cemegol cynhwysion mewn rysâit</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall priodoleddau cemegol cynhwysion mewn rysâit, drwy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ddewis ac addasu ryseitiai • ystyried newidynnau sy'n effeithio ar ganlyniadau. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o ryseitiai sy'n dangos nodweddion penodol, gan gynnwys:</p> <p>Carbohydradau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carameleiddio • decstrineiddio • gelatineiddio • adwaith Maillard. <p>Brasterau ac olewau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • awyru: stêm, gweithred gemegol a mecanyddol • emwlseiddio • plastigrwydd • breuo neu fflawiog. <p>Ffrwythau a llysiau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • brownio ensymig • ocsideiddio. <p>Protein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gweithredoedd cyflenwol • ceulo • dadnatureiddio: asid, gwres a gweithred fecanyddol • ffurfio ewyn • geliad • ffurfio glwten • Adwaith Maillard 	<p>Mae angen i ddysgwyr ddeall bod priodoleddau cemegol cynhwysion mewn rysâit a'r newidynnau sy'n effeithio ar rysâit yn hanfodol er mwyn sicrhau canlyniadau cyson a dymunol.</p> <p>Dylid annog dysgwyr i ddiffinio terminoleg allweddol drwy esbonio termau, fel pH. ac asidedd a sut mae'r priodoleddau cemegol yn effeithio ar flas, lliw a gwadedd. Dylai athrawon gyflwyno dysgwyr i adweithiau cemegol cyffredin sy'n digwydd wrth goginio, fel carameleiddio a gelatineiddio.</p> <p>Dylai dysgwyr gael y cyfle i drafod sut y gall newid cynhwysyn neu ddull newid y canlyniad a dylent allu nodi newidynnau allweddol, fel amser, tymheredd a chynhwysyn. Er enghraifft, cyfnod eplesu. Trafodwch sut y gall newid cynhwysyn neu ddull newid y canlyniad.</p> <p>Rhowch esboniadau o'r gemeg y tu ôl i'r adweithiau fel y camau gwahanol yn y broses o doddi siwgr.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallai athrawon rannu amrywiaeth o ryseitiai aflwyddiannus â dysgwyr ac annog dysgwyr i ddadansoddi'r ryseitiai er mwyn canfod pa newidynnau a allai fod wedi cyfrannu at y canlyniadau dieisiau. • Gallai athrawon a/neu ddysgwyr wneud amrywiaeth o geliau o flodïau a defnyddio màs gludedd i drafod tewychedd y saws. • Gallai dysgwyr arsylwi ar y broses o wneud tost ac esbonio proses decstrineiddio a gwres sych. • Gallai dysgwyr wneud nodiadau ar arddangosiad gan athro o nodweddion penodol carameleiddio a gwneud brau. • Gallai dysgwyr ymchwilio i briodoleddau breuo amrywiaeth o frasterau, lardïau, menynau ac ati, a mesur pa mor friwsionllyd yw pob braster mewn swp o grwst brau. • Gallai dysgwyr neu athrawon wneud swp o beis meringue lemwn bach ac esbonio beth sy'n digwydd ar bob cam, gan nodi termau allweddol y
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">• sefydlogi• gludedd.	<p>broses o wneud y crwst (breuo) ac ymhelaethu ar wyddor y llenwad a'r topin.</p> <ul style="list-style-type: none">• Gallai dysgwyr ymchwilio i'r rhesymau pam mae rhai ffrwythau a llysiau yn troi'n frown pan fyddant yn cael eu torri, gan eu galluogi i astudio ac esbonio'r broses gemegol sy'n digwydd pan fo ensymau'n brownio ac ymchwilio i ffyrdd o atal hyn.• Gallai dysgwyr archwilio nodweddion penodol adweithiau cemegol mewn bwyd. Y blas sy'n cael ei gynhyrchu gan adwaith Maillard, er enghraifft. Wrth wneud cwcis, priodoleddau tewychu blawd mewn saws roux a gelatineiddio wrth wneud popgorn – dangos adwaith ffisegol a chemegol.
--	--	---

2.2 Cynllunio arbrawf gwyddor bwyd	
Ymhelaethiad o'r Cynnwys	Canllawiau i Athrawon
<p>2.2.1 Cynllunio ymchwiliad bwyd</p> <p>Dylai dysgwyr ddeall camau cynllun ymchwiliad bwyd, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cwestiwn ymchwil • datblygu rhagdybiaeth • nodi newidynnau • rheolyddion arbrawf • offer sydd ei angen • casglu canlyniadau • dadansoddi canlyniadau • cyflwyno canlyniadau'r ymchwiliad • dod i gasgliadau • gwerthuso canlyniadau. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o arferion cynaliadwyedd i atal gwastraff bwyd wrth gynnal ymchwiliad bwyd.</p>	<p>Gellid cynnal hwn fel ymchwiliad gwyddonol fel y byddai gwyddonydd bwyd yn gweithio yn y diwydiant bwyd. Gellir cynnal ymchwiliadau bach drwy gydol y cwrs, fel ymchwilio i rôl siwgr mewn bisged, ymchwilio i sut mae defnyddio gwahanol flodïau neu frasterau yn effeithio ar ansawdd crwst brau a pha gynhwysion sy'n gwneud y teisennau Berffro gorau.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol</p> <p>Gellid cynnal ymchwiliad syml gyda rhannau o'r broses wneud mewn rysâit fel ymchwilio i'r adweithiau brownio mewn ffrwythau a llysiau (brownio ensymig) neu flawd (decstrineiddio) neu gellid cynnal ymchwiliad llawn i lwyddiant blodïau gwahanol wrth wneud bara.</p> <p>Gellid cynnal asesiad "ffug", os oes amser, gan ddefnyddio un cynwydd/rysâit neu asesiad bach gan ddefnyddio cynwyddau/ryseitïau gwahanol.</p> <p>Mae'n hanfodol addysgu arferion cynaliadwy i atal gwastraff yn ystod arbrofion coginio er mwyn helpu dysgwyr i ddatblygu arferion da. Gall athrawon annog trafodaethau ynghylch effaith gwastraff bwyd ar yr amgylchedd a'i oblygiadau, gan ddefnyddio ystadegau a data, neu storïau newyddion i dynnu sylw at yr effaith a pham mae'n bwysig.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <p>Dylid cynllunio ryseitïau yn ystyrlon, er enghraifft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dewis ryseitïu ag oes silff hirach h.y. sy'n cynhyrchu canlyniadau defnyddio y gellir eu profi rai diwrnodau yn ddiweddarach, neu ddefnyddio cynhwysion ag oes silff hirach fel y gellir eu defnyddio eto • defnyddio cynhwysion tymhorol a lleol • gwneud ryseitïau yn llai, os oes angen • defnyddio'r cynhwysion i gyd neu ran ohonynt • defnyddio gweddillion yn greadigol

		<ul style="list-style-type: none"> Gall olrhain gwastraff ysgogi trafodaethau ac annog dysgwyr i feddwl am sut y gellid lleihau gwastraff mewn gweithgareddau yn y dyfodol.
<p>2.2.2 Rôl newidynnau mewn arbrawf bwyd</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall rôl newidynnau mewn arbrawf bwyd, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> dulliau coginio amserau coginio cynhwysion dulliau paratoi mesurau tymereddau. <p>Dylai dysgwyr ddeall sut i addasu newidynnau o fewn arbrawf bwyd i brofi rhagdybiaeth.</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o weithredoedd cyflenwol cynhwysion mewn rysâit.</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall y camau i'w cymryd wrth gynnal arbrofion a sut i addasu newidynnau mewn arbrofion bwyd er mwyn profi'r rhagdybiaeth. Bydd dealltwriaeth o'r gwahanol fathau o newidynnau yn helpu i lywio dysgwyr drwy'r broses: newidynnau annibynnol, dibynnol a newidynnau sy'n cael eu rheoli. Dylai'r rhagdybiaeth fod yn glir, er enghraifft, os bydd cynnwys siwgr teisennau Berffro yn cael ei gynyddu, byddant yn fwy brown, yn fwy melys ac yn fwy cnoadwy.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol</p> <p>Ymchwiliwch i'r effaith y mae dulliau coginio/amserau coginio amrywiol fel berwi, stemio, pobi ac ati yn ei chael ar werth maethol. Bydd dysgwyr yn llunio darn ysgrifenedig estynedig ac yn llunio adroddiad ysgrifenedig.</p> <p>Ymchwiliwch i sut y gall fod gan bobl hoff ddewisiadau unigol o ran sut y caiff bwyd ei goginio, cynhaliwch arbrawf ynghylch pa ddull sydd orau gennyh e.e. stemio o gymharu â berwi.</p> <p>Rhowch gyfle i ddysgwyr arbrofi â ryseitiau, gan newid un cynhwysyn ar y tro. Gellid gwneud hyn mewn grwpiau. Anogwch y dysgwyr i amnewid cynhwysion, fel mêl mewn rysâit ar gyfer teisen. Lluniwch siartiau newidynnau yn rhestru'r newidynnau annibynnol, y newidynnau dibynnol a'r newidynnau sy'n cael eu rheoli. Mae hyn yn helpu i greu darlun gweledol o'r arbrawf.</p> <p>Anogwch y dysgwyr i ganolbwyntio ar un newidyn ar y tro sy'n berthnasol i'w rhagdybiaeth. Os yw'r rhagdybiaeth yn ymwneud â chymarebau, dylid canolbwyntio ar y cymarebau.</p>

		<p>Dangoswch sut mae rolau cynhwysion yn dod ynghyd mewn rysâit fel crempogau, gan esbonio pob cynhwysyn. Er enghraifft, mae blawd yn rhoi adeiledd i'r crempog, mae siwgr yn gwneud y cyteu yn felys ac ati. Beth fyddai'n digwydd pe na bai siwgr? Beth fyddai'n digwydd i'r cyteu pe bai'n cael ei roi yn y ffwrn yn hytrach na'i ffrio? Archwiliwch barau o gynhwysion fel garlleg a menyn, tomatos a basil. Anogwch y dysgwyr i amnewid cynhwysion fel mêl yn lle siwgr a thrafodwch yr effeithiau.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol: Anogwch y dysgwyr i ymchwilio i barau cynhwysion gwahanol a chyflwyno gwybodaeth amdanynt, gan drafod sut mae pob un o'r cynhwysion hyn yn ychwanegu at flasau ei gilydd a'r wyddor y tu ôl i'w canfyddiadau.</p> <p>Profion blasu: Trefnwch brawf blasu lle mae myfyrwyr yn blasu seigiau sy'n cynnwys cynhwysion cyflenwol ac yn trafod sut mae'r blasau yn gwella ei gilydd.</p> <p>Her Addasu Rysâit: Darparwch rysâit syml a gofynnwch i'r dysgwyr ei haddasu drwy ychwanegu neu amnewid cynhwysion cyflenwol, paratoi'r rysâit wedi'i addasu a rhannu eu harsylwadau.</p> <p>Creu Olwyn Flasau: Gall dysgwyr greu olwyn flasau (defnyddiwch y thesawrws blasau) sy'n cynnwys cynhwysion amrywiol a'u parau cyflenwol, gan ddefnyddio lliwiau neu luniau i gynrychioli proffiliau blas gwahanol.</p>
<p>2.2.3 Profi rhinweddau synhwyridd</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall rhinweddau synhwyridd bwyd, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ymddangosiad • aroma • blas • gweadedd • gludedd. 	<p>Dylai dysgwyr ddeall rhinweddau synhwyridd bwyd, gan fod y priodoleddau hyn yn cael effaith sylweddol ar eu profiad cyffredinol a'u gwerthfawrogiad o beth mae pobl yn ei fwyta. Mae deall ymddangosiad bwyd yn galluogi dysgwyr i asesu pa mor ffres yw'r bwyd, aeddfedrwydd a chyflwyniad, sy'n gallu dylanwadu ar ddewisiadau bwyd. Mae deall aroma yn helpu dysgwyr i adnabod blasau ac yn gwella eu gallu i werthfawrogi a dadansoddi seigiau. Mae blas yn cwmpasu effaith gyfunol blas ac arogl, sy'n hanfodol er mwyn datblygu chwaeth a meithrin creadigrwydd.</p>

	<p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut i ddefnyddio disgrifyddion synhwyrdd yn briodol.</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut i brofi rhinweddau synhwyrdd fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● profion gwahaniaethu ● profion hoff ddewis ● diagramau seren. 	<p>Mae gwadedd yn cyfrannu at deimlad bwyd yn y geg, sy'n effeithio ar foddhad a mwynhad; mae'n hollbwysig pan fo rhywun yn ystyried a yw saig yn apelio ai peidio. Mae gludedd yn dylanwadu ar ganfyddiad a mwynhad pobl o sawsiau, cawliau a dresins. Drwy archwilio'r rhinweddau synhwyrdd hyn, gall dysgwyr wneud dewisiadau gwybodus a throsglwyddo eu gwybodaeth i'r sefyllfa ymarferol.</p> <p>Defnyddiwch dechnoleg ddigidol, drwy'r rhyngwyd, i ymchwilio i sut mae cwmnïau a manwerthwyr bwyd mawr yn defnyddio dadansoddiad synhwyrdd i helpu i ddatblygu cynhyrchion newydd.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol</p> <p>Cyflwynwch rinweddau synhwyrdd allweddol drwy ddisgrifio bwydydd amrywiol fel ffrwythus, llyfn, gan annog dysgwyr i ddefnyddio'r synhwyrddau.</p> <p>E.e. cymharwch ymddangosiad banana aeddfed â banana anaeddfed o safbwynt lliw a gwadedd neu arogl perlysiâu ffres o gymharu â pherlysiâu sych.</p> <p>Bydd dysgwyr yn creu eu rhestrau eu hunain o eiriau allweddol i'w defnyddio yn y dasg.</p> <p>Dangoswch ddulliau blasu synhwyrdd, er enghraifft, cynigiwch samplau o sudd afal i weld pa un y maent yn ei hoffi fwyaf.</p> <p>Gallai gweithgareddau fod yn seiliedig ar waith grŵp a gellid cynnal profion ar samplau o fyrbrydau gan edrych ar rinweddau a ddewiswyd a chasglu data i greu diagramau seren.</p>
--	--	--

2.3 Gwyddor bwyd ar waith	
Ymhelaethiad o'r Cynnwys	Canllawiau i Athrawon
<p>2.3.1 Cynnal ymchwiliad bwyd</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o arferion a gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd wrth gynnal arbrawf bwyd, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● hylendid personol ● arferion gweithio diogel ● paratoi, coginio a storio bwyd yn ddiogel. <p>Dylai dysgwyr allu gwneud y canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● dilyn camau eu cynllun arbrawf bwyd ● cynnal arbrawf bwyd i brofi rhagdybiaeth yn seiliedig ar gwestiwn ymchwil ● addasu newidynnau o fewn arbrawf bwyd i gael canlyniadau gwahanol. 	<p>Dylai athrawon gynnal trafodaeth â dysgwyr ynghylch pwysigrwydd arferion gweithio diogel a hylendid personol mewn gweithgareddau coginio ac o fewn y swyddi gwahanol a geir yn y diwydiant bwyd, a phob gweithgaredd paratoi bwyd.</p> <p>Mae'r pynciau trafod allweddol yn cynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● golchi dwylo ● glendid ● parth perygl ● tymheredd allweddol ● traws-halogiad. <p>Dylid annog dysgwyr i ofyn cwestiynau, gwneud rhagdybiaethau a phrofi syniadau drwy gydol eu hymchwiliad bwyd. Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut y gall newidiadau a wneir effeithio ar ganlyniadau, fel faint o bowdr codi a ddefnyddir mewn cymysgedd teisen neu sut mae lefel y glwten mewn bara yn effeithio ar ei adeiledd. Gall dysgwyr ddewis cwestiynau ymchwil sydd o ddiddordeb iddynt, datblygu rhagdybiaeth ac esbonio sut mae'r rhagdybiaeth yn osodiad y mae modd ei brofi sy'n rhagweld canlyniad, yn seiliedig ar gwestiwn ymchwil.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o sut y gall newidiadau a wneir effeithio ar ganlyniadau, fel newid faint o bowdr codi a ddefnyddir mewn cymysgedd teisen.</p> <p>Cysylltwch â thestun bwyd, fel profi effeithiau dulliau storio gwahanol ar ansawdd bwyd. Gallai gwaith grŵp gynnwys aseinio rolau sy'n ymwneud â diogelwch bwyd, fel gwirio tymheredd.</p>

<p>2.3.2 Casglu, dadansoddi a chyflwyno canlyniadau</p>	<p>Dylai dysgwyr ddeall dulliau addas a ddefnyddir i gasglu canlyniadau wrth brofi rhagdybiaeth, fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arsylwadau • mesuriadau • profion, gan gynnwys profion rhinweddau synhwyrdd, gan ddefnyddio disgrifyddion synhwyrdd. <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o bwysigrwydd dilysrwydd a dibynadwyedd wrth gasglu canlyniadau.</p> <p>Dylai dysgwyr allu cyflwyno canlyniadau i'w dadansoddi, gan ddefnyddio dulliau fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ffotograffau/darluniau wedi'u hanodi • siartiau bar/siartiau cylch • diagramau seren • tablau. <p>Dylai dysgwyr ddeall sut i ddadansoddi canlyniadau eu harbrawf bwyd.</p>	<p>Mae'n hanfodol addysgu dulliau addas i gasglu canlyniadau wrth brofi rhagdybiaeth er mwyn datblygu sgiliau gwyddonol dysgwyr. Dylid cyflwyno dysgwyr i'r gwahanol fathau o ddata y gallent eu casglu fel [proffiliau seren, profion hoff dewis wrth gynnal profion synhwyrdd a sicrhau eu bod yn ymwybodol o'r gwahaniaethau rhwng data ansoddol (disgrifiadol) a meintiol (rhifyddol).</p> <p>Dylai athrawon esbonio beth yw arsylwadau a darparu enghreifftiau perthnasol ym maes gwyddor bwyd e.e. newidiadau lliw, gweadedd mewn bwyd a gludedd, fel y gall dysgwyr gofnodi arsylwadau yn fanwl. Dylid annog dysgwyr i ddarparu arsylwadau penodol a mesuradwy, nid dim ond disgrifiad o'r hyn y maent yn ei weld.</p> <p>Dylai athrawon annog dysgwyr i gyflwyno canlyniadau'n effeithiol gan fod hyn yn hollbwysig er mwyn dadansoddi a deall unrhyw ymchwiliad. Dylid rhoi pwyslais ar bwysigrwydd teitlau a labeli clir ar gyfer siartiau yn ogystal â ffotograffau. Mae ffotograffau wedi'u hanodi (gan ddefnyddio saethau a labeli i nodi meysydd penodol) a siartiau bar ac ati yn ffordd dda o ddangos canlyniadau yn weledol. Dylai dysgwyr ddewis ffotograffau allweddol sy'n dangos canfyddiadau pwysig yn y ffordd orau, fel lluniau a dynnir cyn ac ar ôl arbrofion gwyddor bwyd.</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ar ôl cynnal prawf synhwyrdd, gallai dysgwyr ddefnyddio meddalwedd neu apiau fel CANVA a PowerPoint i adolygu ac anodi'r lluniau. • Gall dysgwyr greu siartiau bar a siartiau cylch i gymharu sgôr gyfartalog samplau gwahanol ar gyfer amrywiaeth o rinweddau.
--	--	--

<p>2.3.3 Myfyrio a gwerthuso</p>	<p>Dylai dysgwyr allu myfyrio ar eu harbrawf bwyd, gan gynnwys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dod i gasgliadau • gwerthuso canlyniadau. 	<p>Mae dod i gasgliadau a gwerthuso canlyniadau yn sgiliau hollbwysig mewn ymchwiliadau gwyddonol. Mae'n bwysig pwysleisio bod casgliadau yn crynhoi canfyddiadau ac yn asesu a oedd y rhagdybiaeth yn gywir neu'n anghywir. Mae gwerthuso yn golygu meddwl a dadansoddi'n feirniadol, adnabod patrymau/tueddiadau mewn data ac ystyried pa mor ddilys neu ddibynadwy yw'r canfyddiadau.</p> <p>Dylai athrawon annog dysgwyr i ailddatgan eu rhagdybiaeth wreiddiol cyn dadansoddi'r canlyniadau gan y bydd hyn yn helpu i roi'r casgliadau yn eu cyd-destun a'u gwerthuso. Dylai dysgwyr ddefnyddio tystiolaeth benodol o'u canlyniadau i ategu eu casgliadau. Er enghraifft, y sgôr sbeis gyfartalog ar gyfer sampl 259 oedd 4, sy'n awgrymu ei fod yn llai cryf na sampl 300 a gafodd sgôr o 8.</p> <p>Dylai dysgwyr fod yn ymwybodol o gyfyngiadau eu hymchwiliadau fel amser, maint y sampl a gwallau dynol.</p> <p>Rhowch arweiniad i ddysgwyr ar ddibynadwyedd y data: a oedd y canlyniadau'n gyson?</p> <p>Gweithgareddau enghreifftiol:</p> <p>Rhowch gyfleoedd i gynnal arbrofion ymarferol drwy alluogi dysgwyr i addasu cynhwysion neu ddulliau ac arsylwi ar y modd y mae'r newidiadau hyn yn effeithio ar ryseitiau. Anogwch y dysgwyr i wneud rhagfynegiadau cyn profi a thrafodwch y canlyniadau ar ôl hynny. Ysgrifennu am eu canfyddiadau a'u helpu i gysylltu damcaniaeth ag ymarfer. Anogwch y dysgwyr i gofnodi eu harsylwadau yn ystod pob arbrawf, gan nodi sut mae newidiadau o ran amser, tymheredd a chynhwysion yn effeithio ar y canlyniadau. Defnyddiwch fapiau meddwl neu ddiagramau seren i ymhelaethu ar y canfyddiadau.</p> <p>Anogwch y dysgwyr i fyfyrto ar yr hyn y maent wedi'i ddysgu o'r broses, beth wnaeth eu synnu, pa sgiliau y maent wedi'u dysgu.</p>
----------------------------------	--	---

		<p>Awgrymwch welliannau, anogwch y dysgwyr i feddwl am eu hymchwiliad - pe byddent yn ei ailadrodd, pa newidiadau a fyddai'n gwneud y canlyniadau yn fwy cywir neu ddibynadwy.</p>
--	--	--

Profiadau Dysgu

Dylid annog dysgwyr i ystyried y profiadau a'r sgiliau dysgu canlynol i ddatblygu eu dealltwriaeth, gwerthfawrogiad a'u hymwybyddiaeth o gynnwys y pwnc ymhellach. Mae'r wybodaeth yn y tabl isod yn darparu cyfleoedd i athrawon integreiddio'r profiadau dysgu yn rhan o'u proses o gyflwyno'r pwnc.

Profiad Dysgu	Ymhelaethiad o'r Profiad Dysgu
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	Mae cyfleoedd i gynnig y profiad dysgu hwn ar gael yn: <ul style="list-style-type: none"> • 2.2.1 • 2.3.1 • 2.3.2
Ennill profiad o dderbyn ac ymateb i adborth	Mae cyfleoedd i gynnig y profiad dysgu hwn ar gael yn: <ul style="list-style-type: none"> • 2.3.2 • 2.3.3
Cydweithio wrth gynllunio a pharatoi prydau a bwydlenni	Mae cyfleoedd i gynnig y profiad dysgu hwn ar gael yn: <ul style="list-style-type: none"> • 2.3.1 • 2.2.2 • 2.3.2
Archwilio'r cyfleoedd gyrfa amrywiol o fewn y sectorau cysylltiedig	Mae cyfleoedd i gynnig y profiad dysgu hwn ar gael yn: <ul style="list-style-type: none"> • 2.2.3 • 2.2.1
Gwneud defnydd priodol o dechnoleg ddigidol	Mae cyfleoedd i gynnig y profiad dysgu hwn ar gael yn: <ul style="list-style-type: none"> • 2.2.1 • 2.2.3 • 2.3.2 • 2.3.3

Cyfleoedd i ymgorffori elfennau o'r Cwricwlwm i Gymru

Llinynnau Cwricwlwm i Gymru		
Themâu sy'n trawstorri		
Cyd-destunau Lleol, Cenedlaethol a Rhyngwladol	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Cyd-destunau Lleol, Cenedlaethol a Rhyngwladol mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am eu bod yn sicrhau bod gweithgareddau yn yr ystafell ddosbarth yn cysylltu cyfleoedd dysgu â'u bywydau bob dydd a'r byd o'u cwmpas gan ategu themâu addysgol ehangach a'u paratoi ar gyfer bywyd y tu allan i addysg.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Cyd-destunau Lleol, Cenedlaethol a Rhyngwladol yn yr addysgu a'r dysgu:</p>	
	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.1.1 2.2.3</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Bydd astudio'r testun hwn yn ychwanegu dyfnder a pherthnasedd at brofiad dysgu dysgwyr. Mae hyn yn eu helpu i ddeall effaith gwyddor bwyd ar iechyd, cynaliadwyedd a diwylliant.</p>

Cynaliadwyedd	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Cynaliadwyedd mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am eu bod yn ymdrin ag effaith cynhyrchu bwyd ar yr amgylchedd, y gymdeithas a chenedlaethau'r dyfodol.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Cynaliadwyedd yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p>	<p>Ymhelaethiad</p>	<p>Enghraifft</p>
	<p>2.1.2 2.2.3</p>	<p>Mae'n hanfodol addysgu cynaliadwyedd yn y cwricwlwm gan mai cynhyrchu bwyd, cymeriant bwyd, gwastraff bwyd ac adnoddau egni yw rhai o'r problemau mwyaf sy'n effeithio ar iechyd ein planed a faint o adnoddau sydd ar gael. Mae cynaliadwyedd ym maes bwyd a maeth yn addysgu dysgwyr i wneud dewisiadau sy'n amddiffyn y blaned, yn cefnogi eu hiechyd ac yn sicrhau adnoddau bwyd ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol ac mae hefyd yn eu dysgu i fod yn ddefnyddwyr gwybodus a chyfrifol.</p>	<p>Codi ymwybyddiaeth ynghylch o ble y mae bwyd yn dod a gwneud dewisiadau gwybodus.</p> <p>Annog Ddysgwyr i fod yn gost effeithiol drwy brynu nwyddau tymhorol a defnyddio cynnyrch lleol i leihau eu hól troed carbon.</p> <p>Gallai dysgwyr gynnal arbrofion cadwoli bwyd, fel sychu, piclo neu wneud caws, e.e. caws bwthyn, i weld sut mae'r dulliau hyn yn ymestyn oes silff ac yn lleihau gwastraff.</p> <p>Cynnal profion blasu a chymariaethau maeth rhwng proteinau traddodiadol ac amgen, fel pryfed/trychfilod sych, tofu neu godlysiau. Gall myfyrwyr drafod potensial proteinau amgen i fodloni anghenion maeth byd-eang mewn ffordd gynaliadwy.</p>

Addysg Hawliau Dynol ac Amrywiaeth	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Addysg Hawliau Dynol ac Amrywiaeth mewn TGAU Bwyd a Maeth.Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am eu bod yn hyrwyddo ymwybyddiaeth foesegol a moesol wrth ddefnyddio a chynhyrchu bwyd.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Addysg Hawliau Dynol ac Amrywiaeth yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>
	<p>2.1.1</p> <p>2.1.2</p> <p>2.2.1</p>	<p>Mae ymwreiddio hawliau dynol ac amrywiaeth mewn bwyd a maeth yn helpu myfyrwyr i ddeall effaith gymdeithasol dewisiadau bwyd a gwerthfawrogi dimensiynau cymdeithasol a moesegol cynhyrchu bwyd a gwneud dewisiadau bwyd gwybodus.</p>	<p>Mae dysgwyr yn cael y cyfle i feddwl yn feirniadol ynghylch ble y mae bwyd yn dod, sut mae cynhwysion, gwahaniaethau diwylliannol o ran y dewis o gynhwysion yn adweithio â'i gilydd a sut mae'n effeithio ar gymunedau a'r blaned. Mae hyn yn datblygu eu dealltwriaeth o wyddor bwyd ac mae hefyd yn eu hannog i feddwl yn fyd-eang ac ymddwyn yn gyfrifol yn eu bywydau pob dydd.</p>
Gyrfaoedd a Phrofiadau Cysylltiedig â Byd Gwaith	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Gyrfaoedd a Phrofiadau Cysylltiedig â Byd Gwaith mewn TGAU Bwyd a Maeth.Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am eu bod yn paratoi dysgwyr ar gyfer gyrfaoedd yn y diwydiant bwyd gan roi profiad ymarferol iddynt o waith gwyddonydd bwyd/technolegydd bwyd.</p> <p>Isod ceir enghreifftiau o sut y gellir ymgorffori Gyrfaoedd a Phrofiadau Cysylltiedig â Gwaith yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>

	<p>2.2.1 2.2.3 2.3.2</p>	<p>Gall rhoi cyfle i ddysgwyr ymgysylltu â gyrfaoedd a phrofiadau cysylltiedig â gwaith ym maes gwyddor bwyd roi dealltwriaeth werthfawr iddynt o'r amrywiaeth eang o lwybrau proffesiynol sydd ar gael yn y maes a gwneud yr hyn y maent yn ei ddysgu yn fwy perthnasol i sefyllfaoedd go iawn.</p>	<p>Gwahoddwch siaradwyr gwadd o feysydd gwyddor bwyd gwahanol, fel technolegwyr bwyd, maethegwyr, arbenigwyr rheoli ansawdd, neu swyddogion bwyd amgylcheddol. Gall arbenigwyr rannu gwybodaeth am safonau'r diwydiant.</p> <p>Gofynnwch i ddysgwyr archwilio gwahanol rolau yn y broses ddatblygu fel gwyddonydd bwyd, technolegydd bwyd neu arbenigwr rheoli ansawdd. Rhoi cyfle iddynt gael blas o'r gyrfaoedd amrywiol sy'n helpu i gyflwyno cynnyrch i'r farchnad.</p>
Sgiliau Trawsgwricwlaidd – Llythrennedd			
<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Llythrennedd yn y cymhwyster TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am y bydd y gallu i gyfathrebu'n effeithiol yn gwella eu dealltwriaeth o'r pwnc ac yn meithrin sgiliau bywyd hanfodol a fydd yn eu helpu yn eu gyrfaoedd yn y dyfodol.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Llythrennedd yn yr addysgu a'r dysgu:</p>			
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>
Gwranddo	<p>2.2.1 2.2.3 2.3.2 2.3.3</p>	<p>Hanfodol i ddysgwyr wrth ddilyn cyfarwyddiadau, cymryd rhan mewn trafodaethau, a deall esboniadau o brosesau gwyddonol.</p>	<p>Dilyn cyfarwyddiadau yn ystod arbrofion gwyddor bwyd, sy'n sicrhau diogelwch a phroffion teg.</p> <p>Gwranddo ar gyfoedion pan fyddant yn cyflwyno eu canfyddiadau neu'u syniadau, sy'n annog parch a dysgu ar y cyd.</p>
Darllen	<p>2.3.1 2.2.2</p> <p>2.3.2</p>	<p>Mae darllen yn hanfodol er mwyn deall gwybodaeth a phrosesau gwyddonol.</p>	<p>Wrth gyflawni tasgau ymchwil, bydd angen i ddysgwyr ddarllen am destunau cemeg penodol fel caramleiddio a defnyddio'r wybodaeth fel sail i arbrofion a gwneud rhagfynegiadau.</p> <p>Dilyn dulliau gwyddonol a dadansoddi a dehongli canfyddiadau.</p>

Siarad	2.2.3 2.3.2 2.3.3	Mae sgiliau llafaredd yn helpu dysgwyr i fynegi eu meddyliau a chyfleu cysyniadau i eraill yn effeithiol, fel y gallant gyfathrebu'n effeithiol a gweithio'n dda mewn tîm.	Cyflwyno syniadau i gyfoedion, esbonio'r cynhwysion neu'r newidynnau a ddewiswyd mewn arbrawf, cyfleu gweithdrefnau cam wrth gam i aelodau o grŵp neu esbonio arbrofion yn glir.
Ysgrifennu	2.2.1 2.3.1 2.3.2 2.3.3	Rhoi cyfle i ddysgwyr gofnodi eu syniadau'n effeithiol gan eu galluogi i ddefnyddio terminoleg sy'n benodol i'r pwnc.	Yn ystod arbrofion, mae dysgwyr yn gwneud arsylwadau manwl gan gofnodi canfyddiadau o waith arbrofi/datblygu rysâit, data, ac unrhyw sylwadau perthnasol mewn amser real. Meithrin sgiliau ysgrifennu technegol a pherswadiol, paratoi myfyrwyr i gyfiawnhau a chynllunio eu hymchwiliadau gwyddonol eu hunain.
Sgiliau Trawsgwricwlaidd – Rhifedd			
<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Rhifedd mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am y byddant yn eu helpu i ddeall cyfrifiadau, cymarebau, dehongli data a gwybodaeth am faeth, sy'n sgiliau bywyd pwysig.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Rhifedd yn yr addysgu a'r dysgu:</p>			
Datblygu Hyfedredd Mathemategol	Cyfeirnod y Fanyleb 2.2.3 2.3.2	Ymhelaethiad Datblygu hyfedredd mathemategol gan alluogi dysgwyr i weithio'n gywir gyda data, dadansoddi canlyniadau a gwneud penderfyniadau gwyddonol yn seiliedig ar eu canfyddiadau.	Enghraifft Defnyddio sefyllfaoedd byd/bywyd go iawn fel cynyddu neu leihau ryseitiau, defnyddio cymarebau a chyfrannau, deall labeli bwyd a rhoi cyfle i ddysgwyr wneud hynny. Wrth gynnal arbrofion, defnyddio data, trosglwyddiadau tymheredd a chyfrifo pH ac asidedd ryseitiau.

<p>Mae deall y system rifau yn ein helpu ni i gynrychioli a chymharu'r perthnasoedd rhwng rhifau a mesurau</p>	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.1 2.2.3 2.3.2</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Ym maes bwyd a maeth, mae deall y system rifau yn hanfodol gan ei bod yn galluogi dysgwyr i gynrychioli, cymharu a gweithio gyda mesurau mewn ffyrdd ymarferol ac ystyrion sy'n sefyllfaoedd o fywyd go iawn ac sy'n defnyddio eu dealltwriaeth.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Lleihau/cynyddu ryseitiai a mesur/pwysu yn gywir. Amcangyfrif a rhagfynegi canlyniadau ar sail perthnasoedd cynhwysion â niferoedd a mesurau.</p>
<p>Mae dysgu am geometreg yn ein helpu ni i ddeall siâp, gofod a safle, ac mae dysgu am fesur yn ein helpu i feintio yn y byd go iawn</p>	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.3 2.3.2</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Mae mesur yn hanfodol mewn gwyddor bwyd er mwyn deall sut y gall pwysau a maint/cyfran cynhwysion effeithio ar y canlyniad.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Llunio ryseitiai, mesuriadau cywir, creu cydbwysedd o flasau a gweadeddau. Mae dadansoddiadau maeth yn dylanwadu ar y cyfansoddiad maeth, mesur maetholion mewn sampl. Drwy reoli'r tymheredd, gellir sicrhau bod bwyd yn cael ei goginio'n ddiogel heb ei niweidio.</p>
<p>Mae dysgu bod ystadegau yn cynrychioli data a bod tebygolrwydd yn modelu siawns yn ein helpu ni i wneud casgliadau a phenderfyniadau gwybodus</p>	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.1 2.3.2 2.3.3</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Mae ystadegau yn hanfodol mewn gwyddor bwyd i ddadansoddi data, rheoli ansawdd a gwneud penderfyniadau ar sail data.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Deall newidynnau a ddefnyddir mewn arbrofion gwyddor bwyd i safoni ryseitiai a deall amrywioldeb mewn cynhyrchion fel cynnwys dŵr cynhwysyn.</p> <p>Dadansoddi profion blasu ar waith arbrofol a wnaed ar gynhyrchion bwyd gan ddefnyddio profion sgorio a graddio.</p>

Sgiliau Trawsgwricwlaidd – Cymhwysedd Digidol		
<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Cymhwysedd Digidol mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am fod adnoddau digidol yn cael eu defnyddio'n helaeth yn y diwydiant bwyd ac mae modd i ddysgwyr sydd ag adnoddau digidol cadarn ddod yn gymwys ac yn llwyddiannus mewn proffesiynau cysylltiedig â bwyd fel gwyddor bwyd, marchnata a datblygu cynhyrchion.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellir ymgorffori Cymhwysedd Digidol yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
Rhyngweithio a Chydweithio	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.1 2.2.3</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Mae sgiliau digidol yn galluogi dysgwyr i wella eu sgiliau ymchwil, cynllunio, dadansoddi a chyflwyno canfyddiadau gan ddefnyddio adnoddau digidol.</p> <p>Enghraifft</p> <p>Defnyddio Google Drive i storio a chasglu gwybodaeth fel ryseitiau a'u rhannu drwy Google Drive neu Google Classroom gan ddefnyddio'r Jamboard rhyngweithiol i greu map meddwl o syniadau.</p> <p>Defnyddio llwyfannau ar-lein fel <i>youtube</i>, lle gall dysgwyr ddysgu gan arbenigwyr a chydweithio ar dechnegau ryseitiau.</p> <p>Adnoddau dysgu rhyngweithiol fel Kahoot neu Quizlet, dysgu drwy gwisiau a datblygu gwaith tîm.</p> <p>Gwefannau ar-lein o ffynonellau dibynadwy fel y GIG.</p>

Cynhyrchu	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.1 2.3.2</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Galluogi dysgwyr i ddefnyddio adnoddau digidol i arloesi a gwneud gwelliannau ym maes gwyddor bwyd.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Defnyddio taenlenni i gynnal dadansoddiad o gost a maeth a meddalwedd maeth fel MyFitnessPal gan ddefnyddio apiau ryseitiai a'u hadnoddau a'u llwyfannau ar-lein. Defnyddio llwyfannau digidol i storio ryseitiai a'u trefnu fel bod modd cael gafael arnynt yn hawdd. Cyfrifianellau ôl troed carbon ar-lein wrth edrych ar gynaliadwyedd.</p> <p>Deall tueddiadau a defnyddio sgiliau digidol ym maes technoleg bwyd sy'n chwarae rôl arwyddocaol wrth ddatblygu cynhyrchion bwyd er mwyn sicrhau eu bod yn gwneud penderfyniadau sy'n seiliedig ar dystiolaeth. Mae hyn yn galluogi dysgwyr ac yn rhoi'r sgiliau iddynt ymchwilio i wybodaeth ddibynadwy yn effeithiol.</p> <p>Ffotograffau digidol o fwyd a defnydd cadarnhaol o lwyfannau marchnata digidol fel Instagram sy'n hyrwyddo tueddiadau a busnesau bwyd.</p>
Data a Meddwl Cyfrifiannol	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.2 2.2.3 2.3.2</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Dealltwriaeth bod gwyddonwyr bwyd yn defnyddio technoleg ddigidol i gyflwyno eu gwaith fel y gallant wneud penderfyniadau cadarn ar ran y diwydiant bwyd.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Mae dysgwyr ym maes gwyddor bwyd yn dysgu i dorri problemau i lawr, fel cyfrifo'r amser coginio gorau ar gyfer gwahanol gynhwysion a ryseitiai.</p> <p>Casglu data o brofion blasu ac arolygon i ganfod pa flasau a gweadeddau y mae pobl yn eu hoffi fwyaf. Canfod tueddiadau. Mae defnyddio technoleg ddigidol yn eu helpu i drefnu a dadansoddi'r adborth hwn er mwyn creu ryseitiai sy'n apelio at ddefnyddwyr.</p>

Sgiliau Cyfannol			
Creadigrwydd ac Arloesi	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Creadigrwydd ac Arloesi mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am fod creadigrwydd yn rhan hanfodol o'r diwydiant bwyd. Creu cynhyrchion newydd ac arloesol, arbrofi â blasau neu addasu ryseitiau i fodloni anghenion deietegol.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Creadigrwydd ac Arloesedd yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>
	<p>2.1.1</p> <p>2.1.2</p> <p>2.1.3</p>	<p>Mae deall rôl cynhwysion yn meithrin creadigrwydd wrth ddatblygu ryseitiau.</p>	<p>Arbrofi â chynhwysion a rhoi cyfle i ddysgwyr geisio gweithio gyda chyfuniadau anarferol er mwyn cael ysbrydoliaeth o bynciau eraill fel Celf a Dylunio.</p> <p>Ailddyfeisio ryseitiau sy'n hen ac wedi dyddio. Archwilio blasau naturiol y ddaear, fel perlysiâu a blodau bwytadwy.</p>
Meddwl yn Feirniadol a Datrys Problemau	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Meddwl yn Feirniadol a Datrys Problemau mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am ei bod yn sgil hanfodol sy'n helpu dysgwyr i ddadansoddi gwybodaeth, datrys problemau a gwneud penderfyniadau gwybodus am wyddor bwyd a maeth a chynhyrchu bwyd.</p> <p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Meddwl yn Feirniadol a Datrys Problemau yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>
	<p>2.1.3</p> <p>2.2.1</p>	<p>Yn rhoi cyfle i ddysgwyr ddefnyddio sgiliau meddwl yn feirniadol a gwneud gwaith arbrofol i feithrin dealltwriaeth lawn o sut mae ryseitiau a chynhwysion yn gweithio,</p>	<p>Gall dysgwyr ddatblygu eu sgiliau datrys problemau wrth ddadansoddi ryseitiau aflwyddiannus a nodi pa newidynnau a gyfrannodd at y canlyniadau dieisiau. Mae meddwl yn feirniadol yn helpu myfyrwyr i ddehongli labeli maeth, asesu a nodi honiadau iechyd sy'n cael eu gwneud gan weithgynhyrchwyr.</p>

		<p>priodoleddau cemegol a ffisegol bwyd.</p>	<p>Addasu ryseitiai, nodi problemau â newidynnau fel blas, tymereddau coginio. Penderfynu pa gynhwysion sydd orau mewn rysâit o safbwynt iechyd, cyllideb, cynaliadwyedd a swyddogaeth. Datrys heriau ymarferol fel amnewid cynhwysion ar gyfer goblygiadau sy'n ymwneud â chost neu iechyd.</p> <p>Cymhwyso egwyddorion gwyddonol fel eplesu a bara'n codi neu dyneru cig.</p>
<p>Cynllunio a Threfnu</p>	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Cynllunio a Threfnu mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am eu bod yn addysgu dysgwyr sut i reoli adnoddau, cadw o flaen amser, cydlynu nifer o dasgau a bodloni terfynau amser sy'n eu paratoi ar gyfer eu bywyd a'u gyrfaedd yn y dyfodol.</p>		
	<p>Isod mae rhai enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Cynllunio a Threfnu yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<p>Cyfeirnod y Fanyleb</p> <p>2.2.1 2.2.3</p>	<p>Ymhelaethiad</p> <p>Bydd rhoi cyfle i ddysgwyr gynllunio a threfnu arbrofion gwyddor bwyd yn arwain at brosesau effeithlon a chanlyniadau dibynadwy.</p>	<p>Enghraifft</p> <p>Mae sgiliau trefnu yn helpu dysgwyr i reoli adnoddau a'u hamser yn effeithiol ac mewn trefn resymegol.</p> <p>Rheoli amser wrth wneud gwaith arbrofol, cydlynu nifer o newidynnau, olrhain cynnydd a rhoi sylw i fanylder. Blaenoriaethu tasgau fel paratoi cynhwysion ar gyfer gwaith arbrofol, gan lanhau wrth iddynt weithio gan sicrhau llif gwaith hwylus.</p> <p>Llunio rhagdybiaethau.</p> <p>Rheoli adnoddau a chynhwysion: trefnu'r offer sydd ei angen ar gyfer gwaith arbrofol, sicrhau bod canlyniadau'n ddibynadwy, cadw cofnod o'r gwaith sy'n cael ei wneud.</p>

			Mae effeithiolrwydd personol yn golygu myfyrio ar yr hyn a aeth yn dda a nodi meysydd i'w gwella mewn gwaith ymarferol a damcaniaeth gan feithrin meddylfryd twf.
Effeithiolrwydd Personol	<p>Mae llawer o gyfleoedd i gynnwys Effeithiolrwydd Personol mewn TGAU Bwyd a Maeth. Mae'r cyfleoedd hyn yn bwysig i Ddysgwyr am fod rheoli eich amser, blaenoriaethu tasgau, adnoddau, meddwl yn feirniadol a datrys problemau yn elfennau hanfodol ym maes bwyd a maeth.</p> <p>Isod ceir enghreifftiau o sut y gellid ymgorffori Effeithiolrwydd Personol yn yr addysgu a'r dysgu:</p>		
	<i>Cyfeirnod y Fanyleb</i>	<i>Ymhelaethiad</i>	<i>Enghraifft</i>
	<p>2.2.3</p> <p>2.3.2</p> <p>2.2.3</p>	<p>Galluogi dysgwyr i ddatblygu sgiliau hunan-reoli er mwyn meithrin atebolrwydd.</p>	<p>Galluogi dysgwyr i bennu nodau a meini prawf CAMPUS fel rhan o ymchwiliadau.</p> <p>Annog dysgwyr i reoli eu hamser, gan dorri tasgau i lawr ac amcangyfrif faint o amser sydd ei angen ar gyfer pob tasg, a blaenoriaethu'r camau i gwblhau arbrofion yn effeithlon.</p> <p>Datrys problemau, ategu penderfyniadau a wneir fel addasu ryseitiau, strwythuro a chynllunio gwaith ymchwil a gwerthuso mewn fformat clir a rhesymegol.</p>

Rhestr Termau ar gyfer Uned 2

Term	Diffiniad
Asid	Sylwedd sydd â pH sy'n is na 7.
Ychwanegyn	Cynhwysion sy'n cael eu hychwanegu at fwyd i wella rhinweddau penodol neu ychwanegu blas, cadwoli bwyd neu wella ei ymddangosiad.
Awyru	Ymgorffori aer mewn cymysgedd.
Gwrthocsidydd	Moleciwl sy'n rhwystro moleciwlau eraill rhag ocsideiddio.
Carameleiddio	Newid i adeiledd moleciwlaidd bwyd ar ôl i ddŵr gael ei dynnu, sy'n arwain at liw brown a blas cnau.
Coloid	Cymysgedd lle mae un sylwedd wedi'i wasgaru'n gyfartal mewn sylwedd arall e.e. llaeth.
Dadnatureiddio	Newid i adeiledd protein lle mae proteinau yn bondio â'i gilydd, o ganlyniad i wres fel arfer, neu asid neu brosesau trin.
Decstrineiddio	Y brownio sy'n digwydd pan fydd bwydydd sy'n cynnwys startsh yn cael eu coginio neu'n dod i gysylltiad ag asid neu alcali.
Emwlsiwn	Cymysgu dau hylif nad ydynt yn gymysgadwy a ddefnyddir i wneud dresin salad neu mayonnaise.
Ensymau	Catalyddion biolegol sy'n cyflymu adweithiau heb newid eu hunain.
Brownio ensymig	Proses gemegol sy'n digwydd pan fydd ocsigen ac enzymau yn y bwyd yn adweithio gan droi'r arwyneb yn frown.
Eplesu	Proses sy'n cael ei chynnal gan furum i newid siwgrau yn asidau neu'n alcohol gan newid priodoleddau bwyd.
Ewyn	Pan fydd swigod yn ffurfio ar arwyneb hylif o ganlyniad i adwaith cemegol.
Cyfnertu	Ychwanegu fitaminau a mwynau at fwydydd.
Gel	Hylif sy'n cael ei wasgaru yn solid.
Gelatineiddio	Y broses sy'n digwydd pan fydd cymysgedd startsh yn tewychu ym mhresenoldeb gwres.
Glwten	Wedi'i ffurfio o ddau brotein gwenith, sef gliadin a glwtenin, ym mhresenoldeb dŵr. Caiff glwten ei ddatblygu drwy'r broses dylino.
Rhagdybiaeth	Rhagfynegiad o'r hyn a allai ddigwydd.
Lecithin	Emwlsydd naturiol mewn melynwy.
Adwaith Maillard	Adwaith cemegol rhwng protein a charbohydrad ym mhresenoldeb gwres sych.
Cadwoli	Arafu cyfradd dirywiad a dirywiad bwyd drwy leihau'r rhan fwyaf o weithgarwch bacteria ac enzymau i'r eithaf h.y. gwaredu lleithder.

Codydd	Sylwedd sy'n cael ei ychwanegu at fwyd sy'n gwneud i'r bwyd godi pan fydd yn cael ei goginio.
Surni (rancidity)	Blas neu arogl annymunol y mae brasterau ac olewau yn eu datblygu dros amser.
Breuo	Mae cynhwysion fel brasterau ac olewau yn helpu i freuo cymysgedd blawd fel crwst drwy ei wneud yn friwsionllyd.
Newidyn	Newidyn yw unrhyw ffactor, nodwedd neu gyflwr a all newid neu amrywio mewn arbrawf neu rysáit.
Gludedd (viscosity)	Pa mor drwchus yw hylif.