

TGAU
GCSE

wjec
cbac

Yn arbennig i Gymru.
Yn barod i'r byd.

Made for Wales.
Ready for the world.



TGAU
GCSE

TGAU Bwyd a Maeth



UNED 3 Bwyd a Maeth ar Waith

CYFLWYNO CANLYNIADAU BWYD



Bydd yr uned yn seiliedig ar y meysydd cynnwys canlynol:

- 3.1 Ffactorau sy'n effeithio ar ddewisiadau bwyd
- 3.2 Technegau cynllunio, paratoi a choginio bwyd
- 3.3 Coginio ar gyfer cynulleidfa a phwrpas

3.2 Technegau cynllunio, paratoi a choginio bwyd

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

- 3.2.1 Cynllunio coginio
- 3.2.2 Technegau ar gyfer paratoi, torri a choginio canlyniadau bwyd
- 3.2.3 Arferion a gweithdrefnau hylendid

Mae'r ymhelaethiad yn nodi'n glir:

3.2.2

Dylai dysgwyr ddeall arferion a gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd wrth baratoi, coginio, cyflwyno a storio bwyd

Mae llawer mwy o bwyslais ar gyflwyno'r bwyd yn y fanyleb newydd.

3.3 Coginio ar gyfer cynulleidfa a phwrpas

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

- 3.3.1 Dewis ac addasu ryseitiai i gynhyrchu canlyniadau bwyd
- 3.3.2 Dewis a defnyddio technegau paratoi, torri a choginio addas
- 3.3.3 Archwilio gwerthoedd maethol canlyniadau bwyd
- 3.3.4 Gwerthuso llwyddiant canlyniadau bwyd

Mae'r ymhelaethiad yn nodi'n glir:

Sut i gyflwyno a gweini eitemau bwyd; steilio bwyd, garneisio, rheoli cyfrannau.

3.3.2

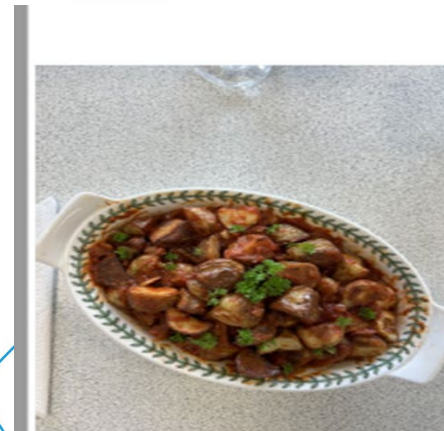
Dylai dysgwyr allu gwerthuso llwyddiant canlyniadau bwyd gan ddefnyddio'r ffactorau canlynol:

- *Cyflwyno a gweini*

3.3.4

Nid yw'r Fanyleb yn nodi sawl cyfran mae'n rhaid ei baratoi neu ei gyflwyno. Gan fod y dasg hon yn gallu bod yn gostus, mae'n gwneud synnwyr i leihau'r cyfrannau, a gweini seigiau unigol yn hytrach nag eitemau mwy "maint teulu".

Fodd bynnag MAE'N nodi bod angen ffotograff lliw o bob saig yn ogystal â ffotograff o'r tair saig ar ôl eu cwblhau ac unrhyw gyfwydydd gyda'i gilydd



TGAU
GCSE

Peli cig a phasta gyda
pheli toes garlleg.
Wyau selsig gyda
mayonnaise
Tarten lemon, cusanau
meringue a coulis

Byddai'n arfer da i ddysgwyr gynnwys
lluniau o unrhyw dechnegau cymhleth
maent wedi'u defnyddio yn eu seigiau er
mwyn helpu i gyfiawnhau'r marciau a
roddwyd gan yr athro i'r cymedrolwr.



Cofiwch – y ffotograffau a'r daflen farciau
yw'r unig dystiolaeth sydd gan y
cymedrolwr. Os mai dyma'r unig ffotograff
a gafodd ei gynnwys yn y gwaith, byddai'n
anodd iawn i'r cymedrolwr gytuno â'r
marciau ymarferol. Dylid cynnwys
ffotograff unigol o bob saig gyda'r
cyfwydydd yn ogystal â ffotograff o'r holl
seigiau gyda'i gilydd. Mae'r ymgeisydd
wedi dangos nifer o dechnegau lefel
uchel, ond nid yw'r ffotograff yn gwneud
cyfiawnder â'r gwaith.

TGAU
GCSE

Ddim yn siŵr ble
mae dechrau
steilio bwyd?...

Coleg lleol
Gyrfa Cymru
Rhieni
Busnesau lleol

Mae gan Gyrfa Cymru adran sy'n caniatáu ar gyfer dod o hyd i weithwyr proffesiynol a allent ddod i mewn i ysgolion neu y gallwch fynd â'ch dysgwyr allan i'w gweithleoedd. A oes coleg lleol gydag adran arlwyo y gallwch naill ai ymweld â neu drefnu i rywun ddod allan a gwneud gwers ar blatio a garneisio? Beth am rieni? Oes 'na gogydd fyddai'n gallu sbario awr i ddangos sut i baratoi saig gyda'ch dosbarth blwyddyn 10? Efallai y bydd gan lawer o ddysgwyr swydd ran-amser mewn busnes lletygarwch lleol, a all y busnes hwnnw helpu? Mae hyn hefyd yn meithrin cysylltiadau o fewn cymuned ehangach eich ysgol. Bydd eich UDRh wrth ei fodd gyda hynny!

Cael cymorth
proffesiynol



Gyrfa Cymru
Careers Wales

<https://gyrfacymru.llyw.cymru>





Rydyn ni bob amser yn gweithio gyda'r dysgwyr er mwyn iddyn nhw gael y marc gorau posibl. Mae llawer ohonynt yn cael trafferth gyda'r elfen ysgrifenedig, ond yn rhagori ar y gwaith ymarferol, felly mae angen i chi sicrhau eu bod yn cael y marc gorau posibl ar gyfer yr elfen hon.

Meddylwch am garneisiau a chyfwydydd. Mae'r rhain nid yn unig yn edrych yn dda maent hefyd yn ychwanegu sgiliau a thechnegau i'r seigiau a gall hyn helpu i godi'r marciau hefyd.



- Coulis
- Ffrwythau a llysiâu
- Perlysiâu
- Gwaith siocled
- Gwaith siwgr



Er bod y pei hwn yn edrych yn hyfryd, meddylwch am y gost a'r amser i'w baratoi, a fyddai un pei bach wedi bod yn ddewis gwell, neu dafell o'r pei i ddangos y llenwad?

TGAU
GCSE

Mae dewisiadau yn hanfodol; nid yw'r seigiau hyn yn ei gwneud yn bosibl i roi marciau uchel, ond ni allwch chi anwybyddu cyflwyniad hefyd.

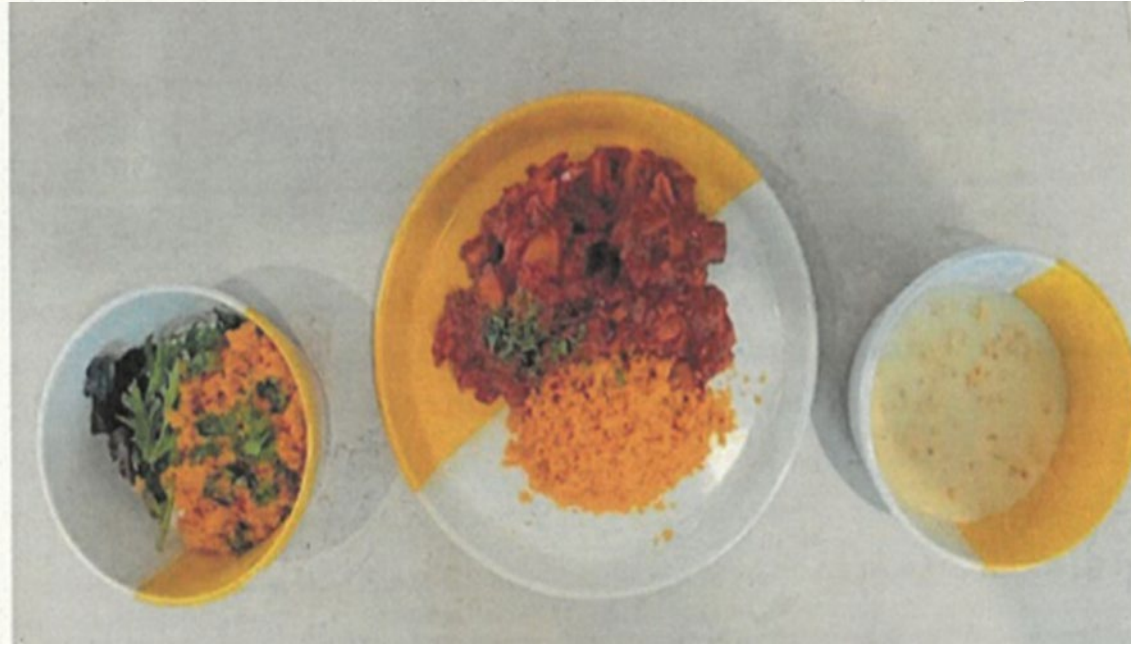
Dim
garnais

wjec
cbac

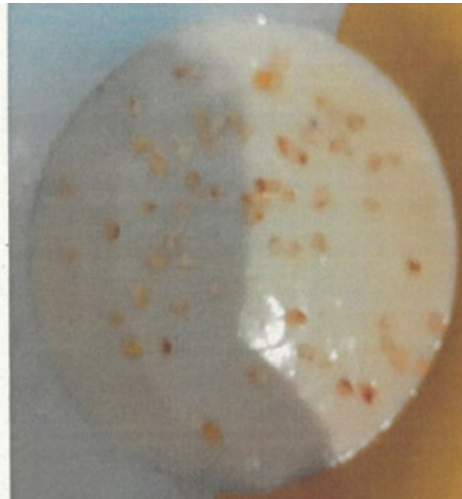


Wyau wedi
sgramblo a salad
Pizza Margherita
Chwyrliad sinamon

Couscous, Zaalouk and Mahalabia



Meddylwch am liw a gweadedd yn ogystal â thechnegau. Mae'r dysgwr hwn wedi dewis 2 saig gyda couscous, aubergine a thomato pob a saig sy'n seiliedig ar gwstard. Gweadeddau meddal i gyd ac yn debyg o ran lliw.



Carbonara gyda Focaccia
Quiche gyda salad ar yr ochr
Meringue gyda ffrwythau a coulis



Meddylwch am
y canlynol...

Pethau negyddol: A fydddech chi'n gweini wy wedi'i ferwi'n galed fel rhan o salad ar yr ochr gyda quiche? Nid dyma'r ffordd orau o weini salad ar yr ochr.

A yw 5 darn o focaccia yn ormod gyda'r carbonara? A fyddai'n well eu gweini ar wahân? Mae'r bowlen yn orlawn. A yw rhosmari yn garnais addas ar gyfer carbonara?

Pethau cadarnhaol: Mae'r pwdin wedi'i gyflwyno'n dda ac mae'r ymgeisydd wedi meddwl am faint y cyfran a garneisio priodol. Mae'r hufen wedi'i beipio a'r coulis ffrwythau yn ychwanegu technegau hefyd.

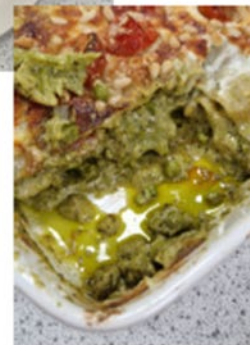
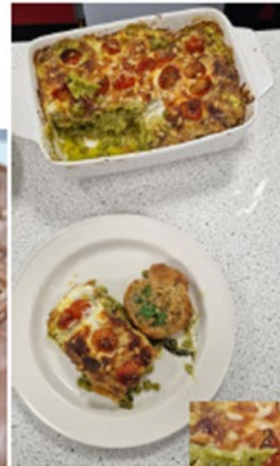
Mae'r quiche unigol yn edrych yn dda.



Meddylwch am
y canlynol...

A fyddai hi wedi bod yn bosibl
gwella'r seigiau hyn gyda garnais
a chyfwydydd gwell?

Mae'r ymgeisydd wedi gwneud
ymdrech gyda siwgr eisin a'r
dechneg llwy – da ond a fyddai
cefndir plaen wedi bod yn well ar
gyfer y ffotograffau? Cofiwch –
does dim rhaid defnyddio lliain
bwrdd, gallwch ddefnyddio
cardbord neu bapur siwgr.



Cyflwyniad

Tasg cynyddu ffibr – byrgyr ffacbys mewn
byn blawd cyflawn

Teisen frau granadilas ('passion fruit') y
Miliwnydd

Pasta pys a Lasagne selsig gyda bara
garlleg

Lasagne – i arbed costau ac amser, efallai
byddai un saig wedi bod yn well? a'i
gweini gyda salad ar yr ochr - dim
cyfwydydd gyda'r byrger, garnaes salad
bach neu dalpiau tatws efallai?
Mae'r teisen frau yn anwastad ac nid yw'r
cyfrannau yn gyfartal. A fyddai'r
ymgeisydd wedi gallu gwneud rhywfaint o
waith pluo gyda siocled gwyn?

Cofiwch: Nid yw'r Fanyleb yn nodi sawl
cyfran y dylid ei chynhyrchu.

TGAU
GCSE

Pethau i'w hystyried

Ni fydd gan bob dysgwr ddysglau gweini/platiau - Rhowch neges ar eich bwletin staff yn gofyn am gymorth gyda dysglau gweini/cyllyll a ffyrc/lleiniau bwrdd. Byddwch yn cael llu o gyfraniadau. Allai'r Cymdeithas Rhieni ac Athrawon helpu?



Cefndir gwyn, dysglau gweini syml.

Beth am wers am ffotograffiaeth bwyd?

Ydych chi'n addysgu technegau garneisio?



Rhowch wers a her steilio bwyd. Gofynnwch i'r dosbarth wneud cacen gaws a rhowch wobrau am y cyflwyniad a'r garneisiau gorau.



Ychydig o
ffotograffau
sydd wedi'u
dewis yn dda
o'r technegau
cymhleth a



TGAU
GCSE

Ystyriwch gyfrannau llai a seigiau unigol, mae hyn yn lleihau'r amser paratoi ac yn arbed arian.



Ble i chwilio am syniadau

[890 Garnishing & food presentation ideas in 2024 | food, food presentation, desserts \(pinterest.co.uk\)](https://pinterest.co.uk)

[25 Easy Plating Techniques - Plate like a Pro \(youtube.com\)](https://youtube.com)

[13 Sauce Plating Skills/Ideas \(youtube.com\)](https://youtube.com)

[https://www.youtube.com/watch?v=eH7Wb1cS_K4 – sugar work](https://www.youtube.com/watch?v=eH7Wb1cS_K4)

[Simple Chocolate Techniques You Need To Know \(youtube.com\)](https://youtube.com)

TGAU
GCSE



Yn arbennig i Gymru.
Yn barod i'r byd.

Made for Wales.
Ready for the world.

www.cbac.co.uk/YnarbennigiGymru
www.wjec.co.uk/MadeforWales

