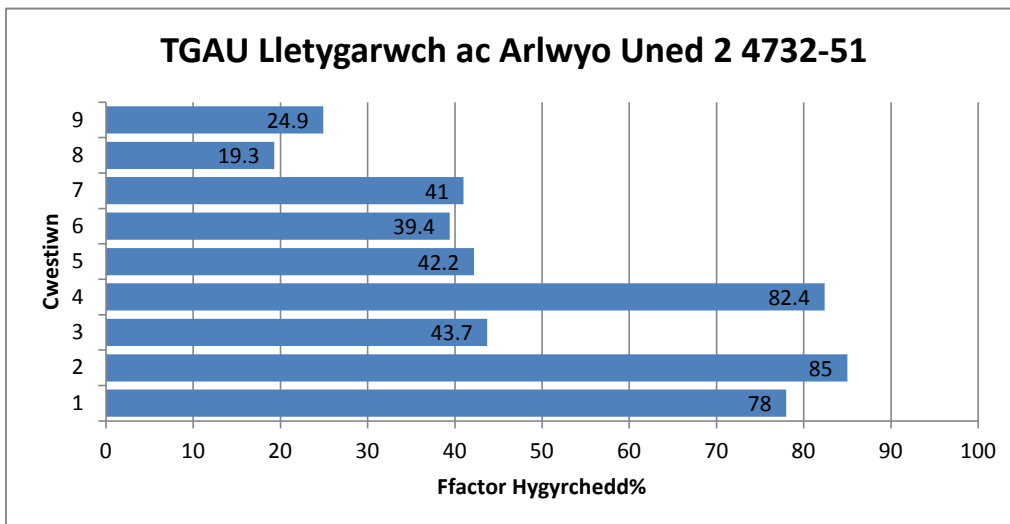


TGAU Lletygarwch ac Arlwyyo Uned 2 4732-51

Perfformiad yr holl ymgeiswyr ar draws y cwestiynau

Teitl y cwestiwn	N	Sgôr gymedrig	GS	Marc uchaf	Ff H	Cynnig %
1	28090	2.3	0.7	3	78	99.6
2	28050	2.5	0.9	3	85	99.4
3	28034	1.3	1	3	43.7	99.4
4	27982	2.5	0.8	3	82.4	99.2
5	28181	5.5	2.2	13	42.2	99.9
6	28131	5.1	2.3	13	39.4	99.7
7	27870	3.3	1.7	8	41	98.8
8	28060	3.3	2.3	17	19.3	99.5
9	27811	4.2	2.9	17	24.9	98.6



(b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Gauai'r caffin ychwanegu gwahanol blasau i'r cacennau cwpan. Bydd hyn yn apelio at mwy o bobl ac yn gwneud y cacennau'n fwy blasus ac apelgar.

Dylai llawer o feddwol gael ei roi wrag at addurniad y gacen. Yr addurn yw beth sy'n denu cwsmer i edrych ar y gacen. Gau patrymau cael eu peipio amynt neu eisin llwgar.

Er mwyn apelio at blant gallen rhw addurno'n llwgar i ddenu eu sylw.

Er mwyn sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel dylai cynhwysion o safon uchel cael eu defnyddio. Mae'n bwysig bod y nysait cywir a perthnasol yn cael ei ddefnyddio.



0 7

© WJEC CBAC Cyl.

(4732-51)

Trosodd.

4732
510007

(b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Gauai'r caffin ychwanegu gwahanol blasau i'r cacennau cwpan. Bydd hyn yn apelio at mwy o bobl ac yn gwneud y cacennau'n fwy blasus ac apelgar.

Dylai llawer o feddwl gael ei roi wrag at addurniad y gacen. Yr addurn yw beth sy'n denu cwsmer i edrych ar y gacen. Gau patrymau cael eu peipio amynt neu eisin llwgar.

Er mwyn apelio at blant gallen rhw addurno'n llwgar i ddenu eu sylw.

Er mwyn sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel dylai cynhwysion o safon uchel cael eu defnyddio. Mae'n bwysig bod y nysait cywir a perthnasol yn cael ei ddefnyddio.



0 7

© WJEC CBAC Cyl.

(4732-51)

Trosodd.

- (b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Gallwch defnyddio cynhyrsion sy'n quality da. Gallwch addurno y gacennau cwpan gyda eisio neu bettereisin. Gall defnyddio hundred and thousands ar ben y caennau, wneud yn hysgus. Gall defnyddio Siapia eisio ar ben i a wneud y caennau edrych yn pwydeth a yn bert. Por mae nhw yn creu y caennau hwyd gwyn yn Siar boi papeth yn glan ac mae creu y bwyd a bwydced 75°C neu hysgus. Peidiwch â gadael y gacennau awtomatig allan am hysgus 2 ho ar ôl hysgus gael bacteria dechrau tyfu. Gallwch helpu ardderw y bwyd gwyn lathina siatod.



(b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Gallwch defnyddio cynhyrsion sy'n quality da. Gallwch addurno y gacennau cwpan gyda eisin ar neu better eisin. Gall defnyddio hundred and thousands ar ben y caennau, wneud yn hysgus. Gall defnyddio Siapia eisin ar ben i a wneud y caennau edrych yn pwydeth a yn bert. Por mae nhw yn creu y caennau hwn gannew yn Siar bo) papeth yn glan ac mae creu y buyso lymhered 75°C neu'n hysgus. Peidiwch â gadael y gacennau awtom allan am hysgus 2 ho ar dherm gael bacteria dechrau tyfu. Gallwch helpu ardemu y buyso gwa latinga siatod.



(b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Mae angen deunyddiau'n un nifer o Cynhwysion ar gyfer pob cacen (Eg. loog, blaod, seysigwr, ...). Mae angen o logio ar y fymheredd ceir ac yr un amser mwy se angen. Mae angen deunyddio i'r un cacen i sicrhau bod yr un nifer o'r ~~cafen~~ ^{hufen} yn mynd mewn l arddurno y cacennau gall deunyddio llawer a amrysiad gan deunyddio hufen. Mae gallu torri canol mas a rhoi hufen i mewn i cael ansawdd wahannol. Peio ar ben y cacen i rhoi golwg dda i'r cacennau bach. Mae hufen gall esgeyrto sigwr man ar ben am y golwg ~~hufen~~ bydd lles wahannol hufen. Mae gwynnau cacen wahannol yn addurn da gan deunyddio i eosiob

4732
910007



0 7

© WJEC CBAC Cŵl

(4732-51)

Trosodd.

(b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Mae angen deunyddiau'n un nifer o Cynhwysion ar gyfer pob cacen (Eg. loog, blaod, seysigwr, ...). Mae angen o logio ar y fymheredd pegwir ac yr un amser mwy se angen. Mae angen deunyddio i'r un cacen i sicrhau bod yr un nifer o'r ~~cafen~~ ^{hufen} yn mynd mewn l arddurno y cacennau gatl deunyddio llawer a amrysiad gan deunyddio hufen. Mae gallu torri canol mas a rhoi hufen i mewn i cael ansawdd wahannol. Peio ar ben y cacen i rhoi golwg dda i'r cacennau bach. Mae hufen gall esgeyrto sigwr man ar ben am y golwg ~~hufen~~ bydd lles wahannol hufen. Mae gwynnau cacen wahannol yn addurn da gan deunyddio i eosiob



4732
910007



0 7

© WJEC CBAC Cŵl

(4732-51)

Trosodd.

- (b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Yn gyntaf mae rhwyd i'r caffin sicrhau fod ei cynnyrch yn ansawdd uchel trwy wneud gan paratoi yn cywir gan defnyddio offer glan a'r offer gywir. Mae hefyd angen sicrhau fod y nodur y cynnyrch yn cywir am y rhesert mae'r caffin yn creu. Er mwyn sicrhau bod ansawdd uchel wrth addurno; defnyddio'r llwiau gwahanol a'r llwgar er mwyn deru sylw a'r apeli at pobl. Wrth paratoi'r cacennau mae angen sicrhau eich hylendid personol a fod rydych chi'n gwrwng y cyfarpar cywir. Hefyd, mae angen sicrhau bod mynedd y cacennau yn yr un rhesert.



- (b) Trafodwch sut mae'r caffin gallu sicrhau cynnyrch o ansawdd uchel wrth wneud ac addurno amrywiaeth o gacennau cwpan. [6]

Yn gyntaf mae rhaid i'r caffei sicrhau fod ei cynnyrch yn ansawdd uchel trwy wneud gan paratoi yn cywir gan defnyddio offer glan a'r offer gywir. Mae hefyd angen sicrhau fod y nodur y cynnyrch yn cywir am y rhesert mae'r caffin yn creu. Er mwyn sicrhau bod ansawdd uchel wrth addurno; defnyddio llwiau gwahanol a'r llwgar er mwyn deru sylw a'r apeli at pobl. Wrth paratoi'r cacennau mae angen sicrhau eich hylendid personol a fod rydych chi'n gwrwng y cyfarpar cywir. Hefyd, mae angen sicrhau bod mynedd y cacennau yn yr un rhesert.



4732
01000

3



0 7

© WJEC CBAC Cyl.

(4732-51)

Trosodd.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwy.

[6]

CraU TGCH gallu cael ei defnyddio
mewn cegin coginio am ~~set~~^{sawl} pethau
fel yn lle mae'r staff yn ysgrifennu
ar paper beth mae cwsmeriaid yn
eisiau galluoch nhw cael ipod neu
ffôn a danfod ~~aa~~ e i'r cyfrifiaduwr
i wneud e fwy haws i'r cagedd
a medyn does ddim cymaint o staff
mewn y gegin i greu 'harste' i'r
cagedd.

7. Mae TGCh yn bwysig yn y diwydiant arlwyio.

(a) Rhowch **ddwy** enghraifft o sut byddai modd defnyddio TGCh i hybu (*promote*) sefydliad newydd. [2]

(i) Creu gwefan

(ii) Wneud cardiau bysnes.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyio. [6]

Ciau TGCH gallu cael ei defnyddio mewn cegin coginio am ~~set~~^{sawl} pethau fel yn lle mae'r staff yn ysgrifennu ar paper beth mae cwsmeriaid yn eisiau galluoch nhw cael ipod neu ffôn a danfod ~~ae~~ e i'r cyfrifiadur i wneud e fwy haws i'r cagedd a medyn does ddim cymaint o staff mewn y cegin i greu 'hasate' i'r cagedd.



(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Mae ^{gallu} defnyddio TGCH mewn cegin arlwyo. Mae TGCH yn gallu gadael i'r coqydd gwybod os mae rhywun yn 'allergic' i unrhyw beth a trwy y person e-bostio cyn dod i'r bwyty. Mae y staff gwleini yn ~~gob~~ rhoi y ~~o~~ 'orders' o'r ~~o~~ cwsmeriaid i mewn i cyfrifadur sy'n mynd i'r staff cegin ac yn gadael gwybod beth yw'r 'orders' a sawl un sy'n angen a os yw unrhyw 'orders' special'. Mae TGCH yn hefyd yn ~~o~~ cael eu defnyddio ar gyfer i staff ar adeilau special ee os mae 'grwp mawr' o bobl yn dod i'r bwyty ar diwrnod arbennig am amser penodol mae nhw yn gallu paratoi y bwyd cyn e.e. torri lan y cig neu llustiau. Neu i paratoi lle yn y bwyty i'r pobl.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Mae ^{gallu} defnyddio TGCH mewn cegin arlwyo. Mae TGCH yn gallu gadael i'r coqydd gwybod os mae rhywun yn 'allergic' i unrhyw beth a trwy y person e-bostio cyn dod i'r bwyty. Mae y staff gwleini yn ~~gob~~ rhoi y ~~o~~ 'orders' o'r ~~o~~ cwsmeriaid i mewn i cyfrifadur sy'n mynd i'r staff cegin ac yn gadael gwybod beth yw'r 'orders' a sawl un sy'n angen a os yw unrhyw 'orders' special'. Mae TGCH yn hefyd yn ~~cael~~ cael eu defnyddio ar gyfer i staff ar adeilau special ee os mae 'grwp mawr' o bobl yn dod i'r bwyty ar diwrnod arbennig am amser penodol mae nhw yn gallu paratoi y bwyd cyn e.e. torri lan y cig neu llustiau. Neu i paratoi lle yn y bwyty i'r pobl.



(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwy.

[6]

Bydd modd defnyddio TGCh i weld o's maer cegin yn prysur felly nhw gallu bootio pobl ar burclau, hefyd mae modd defnyddio TGCh i weld fel mor byddydd sydd yn fwy poblogaeth yn y cegin felly fydd angen archebau mwy. Hefyd gall defnyddio i archebau byrd ac i weld pryd mae mynd i ddod, hefyd defnyddio TGCh i ddolli gyda cwynion am y cegin neu am y byrd. Hefyd gall defnyddio TGCh i weld o's mae gweithwyr yn sal felly fydd angen cael gweithwyr arall yn ddo, hefyd gall defnyddio i weld faint o arian nhw wedi creu mewn un ddi-mod.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwy.

[6]

Bydd modd defnyddio TGCh i weld o's maer cegin yn prysur felly nhw gallu bootio pobl ar burclau, hefyd mae modd defnyddio TGCh i weld fel mor byddydd sydd yn fwy poblogaeth yn y cegin felly fydd angen archebau mwy. Hefyd gall defnyddio i archebau bywi ac i weld pryd mae mynd i ddod, hefyd defnyddio TGCh i ddolli gyda cwynion am y cegin neu am y bywi. Hefyd gall defnyddio TGCh i weld o's mae gweithwyr yn sal felly fydd angen cael gweithwyr arall yn ddi, hefyd gall defnyddio i weld faint o arian nhw wedi creu mewn un ddi-mod.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Gall TGCh gael ei defnyddio mewn cegin arlwyo, Cyforbrebu gyda y Staff. Gallen gael ei defnyddio i wybod beth mae'r awstron ei siaw ac os oes yn rhywaleged. Gall TGCh gael ei hetyd defnyddio i rheol defnyddio. I gwybod os oes gan y cegin defnyddio buyr fel priddas, soddug. Modd orau defnyddio TGCh yw gellu y cogyddion rheoli strôc-belyda ddiolod gan gwybod ble mae'r buyr yn cael strôc. Gall hetyd defnyddio TGCh i greu buyrellen. Bydd y prif cogyddion gellu defnyddio y TGCh or MLCRO Soft/publi sner i wneud fwy tacws a preferinol.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]



Gall TGCh gael ei defnyddio mewn cegin arlwyo, cyforbrebu gypa y staff. Gallwch gael ei defnyddio i wybod beth mae'r awstron ei siaw ac os oes un rhywaleged. Gall TGCh gael ei hetyd defnyddio rheol defnyddio. I gwybod os oes gan y cegin defnyddio buysig fel prodas, raddug. Modd orau defnyddio TGCh yw gael y cogyddion rheol. Mae hwyda ddiol gan gwybod ble mae'r buysig yn cael storio. Gall hetyd defnyddio TGCh i greu buysig. Bydd y prif cogyddion gellu defnyddio y TGCh or mudiol soft/publi sner i wneud fwy tacws a preferinol.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Ball TGCh cael ei defnyddio mewn cegin arhys ar gyfer llawer o pethau ee mwy cynhyssion. Ball TGCh hefyd cael ei defnyddio i ddarllen sylweddol wrth cerbydau a'r cerbydau a'r cerbydau. Rheangell = -18°C . Cergell = $0-5^{\circ}\text{C}$. Mae TGCh hefyd yn cael ei defnyddio ar gyfer cynnal arddab o'r awstraliaid gan creu bil ar y diwedd. Hefyd mae yn cael ei defnyddio i wneud lle mae'r staff gwneud yn gadael rhyngfath a electronig ar y diwedd ac rhyngfath chi'n arddab beth rhyngfath chi'n mwyng ger clicio ac beth rhyngfath chi'n mwyng, mae'n cael beth rhyngfath chi wedi arddab ac ar y diwedd mae'n creu bil chi. Pan rhyngfath chi'n talu mae'n rhaid defnyddio cerbydau ar gyfer defnyddio TGCh lle mae'n rhaid ysgrifennu eich pinifau.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Gall TGCh cael ei defnyddio mewn cegin arhys ar gyfer llawer o pethau ee mwy cynhyssion. Gall TGCh helpd cael ei defnyddio i ddarllen sylweddol wrd'r aergell air rhwngell arno. Rhwngell = -18°C. Aergell = 0-5°C. Mae TGCh helpd yn cael ei defnyddio ar gyfer cynydd arddob o'r awsuwriad gan creu'r bil ar y divedd. Helpd mae yn aeth o gwneini lle mae'r staff gwnein yn gadael rhyngfath e electronig ar y bwrdd ac rhydych chi'n arddobu beth rhydych chi'n mwy'n gen clicio ar beth rhydych chi'n mwy'n, mae'n cadw beth rhydych chi wedi arddobu ac ar y divedd mae'n creu bil i chi. Pan rhydych chi'n talu mae'n rhaid defnyddio cerchyn ar gyfer defnyddio TGCh lle mae'n rhaid ysgrifennu eich pinifawr.



(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Gall TGCh cael ei defnyddio mewn cegin arhys ar gyfer llawer o pethau ee mwy cynhyssion. Gall TGCh helpu cael ei defnyddio i ddarllen sylweddol wrth cerbydau a'r rhwydell ardd. Rheangell = -18°C . Cergell = $0-5^{\circ}\text{C}$. Mae TGCh helpu yn cael ei defnyddio ar gyfer cynyddu arddob o'r awstraliaid gan creu bil ar y ddiwedd. Helpu mae yn aeth o gwneini lle mae'r staff gwneini yn gadael rhyngfath e electronig ar y bwrdd ac rhyngfath chi'n arddobu beth rhyngfath chi'n mwyng gen clicio ar beth rhyngfath chi'n mwyng, mae'n cadw beth rhyngfath chi wedi arddobu ac ar y ddiwedd mae'n creu bil chi. Pan rhyngfath chi'n talu mae'n rhaid defnyddio cerbydau ar gyfer defnyddio TGCh lle mae'n rhaid ysgrifennu eich pinifawr.

(b) Esboniwch sut byddai modd defnyddio TGCh mewn cegin arlwyo.

[6]

Gall TGCh cael ei defnyddio mewn cegin arhys ar gyfer llawer o pethau ee mwy cynhyssion. Gall TGCh helpd cael ei defnyddio i ddarllen sylweddol wrd'r aer gell air rhwngell arno. Rhwngell = -18°C . Aer gell = $0-5^{\circ}\text{C}$. Mae TGCh helpd yn cael ei defnyddio ar gyfer cynnyd arddob o'r awsuwriad gan creu'r bil ar y divedd. Helpd mae ynna feth o gwneini lle mae'r staff gwnein yn gadael rhyngfath e electronig ar y bwrdd ac rhyngch chi'n arddobu beth rhyngch chi'n mwy'n ger clicio ar beth rhyngch chi'n mwy'n, mae'n cadw beth rhyngch chi wedi arddobu ac ar y divedd mae'n creu bil chi. Pan rhyngch chi'n talu mae'n rhaid defnyddio cerchyn ar gyfer defnyddio TGCh lle mae'n rhaid ysgrifennu eich pinifawr.



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlwygo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Os bydd sefydliad arlwygo dim yn cadw at reolau diogelwch bwyd, mae yna risg o gwenwyn bwyd y cwsmeriaid a chael ei cloi lawr. Yng nghegin gwesty prysur, mae modd cadw'n iach ac yn hynddiad trwy golchi elwyo pob amser ar ôl cyffwrdd unrhyw bwyd, storio bwyd ~~oer~~ ^{oer} mewn oergell ~~oer~~ ar y ~~oer~~ silffau cywir, cadw bwyd poeth ar dymheredd o 63°C , ceginio bwyd ar tymheredd 75°C neu'n



fwy i coginio'n gyflymach. Golchi
pob arwyneb ar ôl paratoi unrhyw
beth. Gwnad yn siwr bod ~~pop~~^{pop} staff
y gegin yn iach a ddim yn
sau.



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlwygo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Os bydd sefydliad arlwygo dim yn cadw at reolau diogelwch bwyd, mae yna risg o gwenwyn bwyd y cwsmeriaid a chael ei cloi lawr. Yng nghegin gwesty prysur, mae modd cadw'n iach ac yn hynddiad trwy golchi elwyo pob amser ar ôl cyffwrdd unrhyw bwyd, storio bwyd ~~oer~~ ^{oer} mewn oergell ~~oer~~ ar y ~~oer~~ silffau cywir, cadw bwyd poeth ar dymheredd o 63°C , ceginio bwyd ar tymheredd 75°C neu'n



fwy i coginio'n gyflymach. Golchi
 pob arwyneb ar ôl paratoi unrhyw
 beth. Gwnad yn siwr bod ~~pop~~^{pop} staff
 y gegin yn iach a ddim yn
 sal.

3



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlwy'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Mae angen gwneud yn siwr os pod yn coginio cig pod o wedi cael ei coginio, yn gywir ac fod o tan i 75°C neu gall cael gwenwyn fwyd oherwydd mae ddim wedi cael ei coginio, hefyd mae angen gwneud yn siwr os mae bwyd yn cael ei storio yn oergell os mae'n cig fod o ar y gwaelod o'r oergell felly mae ddim gwael yn mynd ar bwyd eraill hefyd angen



Gwneud siwr bod y cig wedi
 cael ei gorchuddio yn yr oeryell
 ac fod y oeryell yn $0-5^{\circ}\text{C}$
 i osgoi gwenwyn bwyd, hefyd bydd
 Mae bwyd yn cael ei coginio
 ac yn cael ei gweini yn twym
 angen gwneud yn siwr bod
 o'n $5-63^{\circ}\text{C}$ hefyd os ch'n
 ail coginio bwyd angen wneud
 yn siwr bod y tymheredd tan 72°C
 hefyd os Mae bwyd ar y ochr angen
 gwneud yn siwr Mae wedi cael ei gorchudd.
 Felly mae drifediciaid bach ddim gallu
 gwanio ar y bwyd i creu bacteria
 hefyd bydd rydych yn torri pethau
 angen ddefnyddio bardd mawr cywir ac
 cyllell cywir i'w dorri e e os roeddi
 yn torri cig byddaf yn ddefnyddio
 bardd mawr cochwechyn, torri y
 Sabad byddaf yn ddefnyddio bardd
 mawr gwyn gyda cyllell arall ddim yn
 un cyllell bydd yn ddefnyddio i
 torri y cig.



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlwy'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Mae angen gwneud yn siwr os pod yn coginio cig pod o wedi cael ei coginio, yn gywir ac fod o tan i 75°C neu gall cael gwenwyn fwyd oherwydd mae ddim wedi cael ei coginio, hefyd mae angen gwneud yn siwr os mae bwyd yn cael ei storio yn oergell os mae'n cig fod o ar y gwaelod o'r oergell felly mae ddim gwael yn mynd ar bwyd eraill hefyd angen



Gwneud siwr bod y cig wedi
 cael ei gorchuddio yn yr oeryell
 ac fod y oeryell yn $0-5^{\circ}\text{C}$
 i osgoi gwenwyn bwyd, hefyd bydd
 Mae bwyd yn cael ei coginio
 ac yn cael ei gweini yn twym
 angen gwneud yn siwr bod
 o'n $5-63^{\circ}\text{C}$ hefyd os ch'n
 ail coginio bwyd angen wneud
 yn siwr bod y tymheredd tan 72°C
 hefyd os Mae bwyd ar y ochr angen
 gwneud yn siwr Mae wedi cael ei gorchudd.
 Felly mae drifediciaid bach ddim gallu
 gwanio ar y bwyd i creu bacteria
 hefyd bydd rhydych yn torri pethau
 angen ddefnyddio bardd mawr cywir ac
 cyllell cywir i'w dorri e e os roedd
 yn torri cig byddaf yn ddefnyddio
 bardd mawr cochwechyn, torri y
 Sabad byddaf yn ddefnyddio bardd
 mawr gwyn gyda cyllell arall ddim yn
 un cyllell bydd yn ddefnyddio i
 torri y cig.

4



gwenwyn bwyd yw teimlo'n sâl, bod yn sâl, dolur rhydd, crampiau yn y bôl. Yng Nghegin gwesty prysur mae yna fwy o risg o wrenwyn bwyd achos mae yna fwy o bobl i'w weini i ac mae'n ardd i gadw traе o'r seigiau i gyd. Yng ~~Arholwr~~ nghegin gwesty prysur, mae'r rheolau hylendid personol yn uwch oherwydd bod yna mwy o staff, mae maid i'r rheolau cael ei ddilyn. Mae maid rhod swallt ian, ewinedd byr ac yn lân, dim gemwaith, gwisgo fferlog/dillad gwyn ac yn lân.

Mae angen gureud yn siwr bod yr 'work tops' yn lân. Rhaid gureud yn siwr bod ~~ei~~ pob plât yn lân ac ~~ei~~ bod yr ~~ei~~ llestri yn golchi i gureud yr offer yn lân i dddefnyddio.



gwenwyn bwyd yw teimlo'n sâl, bod yn sâl, dolur mydd, crampiau yn y bôl. Yng Nghegin gwesty prysur mae yna fwy o risg o wrenwyn bwyd achos mae yna fwy o bobl i'w weini i ac mae'n ardd i gadw traе o'r seigiau i gyd. Yng ~~Arholwr~~ nghegin gwesty prysur, mae'r rheolau hylendid personol yn uwch oherwydd bod yna mwy o staff, mae maid i'r rheolau cael ei ddilyn. Mae maid rhod swallt ian, ewinedd byr ac yn ian, dim gemwaith, gwisgo fferdog/dillad gwyn ac yn ian.

Mae angen gureud yn siwr bod yr 'worke tops' yn ian. Rhaid gureud yn siwr bod ~~ei~~ pob plât yn ian ac ~~ei~~ bod yr ~~ei~~ llestri yn golchi i gureud yr offer yn ian i dddefnyddio.

5



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlywo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Mae'n hantafodol bwysig fod pob Sefydliad arlywo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd er mwyn diogelu iechyd ei cwsmeriaid a "reputation ei hunain".

Maint anghenrheidiol i sefydliadau guburhau ei System HACCP er mwyn gwybod sut maent am rheoli'r risgiau. Fel enghraifft risg stonau ydych chi a cig amwdd yn creis halogi efo cig wedi'u goginio felly ateb i'r risg hon yw i stonau cig amwdd a cig wedi'u goginio ar wahân ar dymheredd rhwng 0-8°C. Felly maent yn dangos i'r "Environmental health



"Inspector" eu bod yn gwyboda o'r hyn eu waed.

Mae'n angenrheidiol i setyddadau lathau y ardalaedd coginio yn cynnwys gfer yn rhadaidd. Mae'n buysig y bod gan y cwmnïau dystiolaeth i ddangos eu bod yn gathau yn rhadaidd. Felly mewn egwr byr sur gellir gwneud rda yn nodi pwy, Pryd, Beth, pa benydod emmyn cael dystiolaeth fod y lle yn lân.

Mae angen i setyddadau cadw cyfnodion o dymhereddau oergellau a newgellau yn adyddid emmyn 1) Siorchau fod y oergell / newgell yn gweithio yn effeithlon
2) cael dystiolaeth fod y bwyd wedi storio'n iuen os oes achos yn eu herbyn a newmyn bwyd.

Mae angen i'r arlynyr byr sur Siorchau ei bod yn checkio'r bwydydd yn eruedig rhai risg uchel fel cyu ior cyn iddynt gael ei gwneir, dyfent fod ar dymheredd o 75°C neu uch. Mae angen i arlynyr gymrod cofnodion o'r dymhereddau hyn.

Mae'n holl buysig i arlynyr storio ei bwydydd yn gwer. Mae'n rhaid storio bwydydd risg uchel oddi wrth rhai cyffredin emmyn osga' Croesthologiaq



Bydd dilyn rhai er camau hyn yn golygu fod
 yn golygu y tydd y gogin yn cael ei
 pasio yn adersyria gan yr Ardalydd
 deogluet buyd. Felly fydd yr Sefydliad yn
 fwy tebygol o gael i'gor on the door' gualtgy'n
 annog cwsmeriaid a mai reputation da.

©nd yn buy Sicarch di maen Uethau Siawns
 o un er cwsmeriaid gael gweruyn buyd
 arâ buyta yn y ty-buyta.

DIWEDD Y PAPUR



(ch) Trafodwch pam mae'n bwysig bod pob sefydliad arlywo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd. Esboniwch sut byddai modd gwneud hyn yng nghegin gwesty prysur. [12]

Mae'n hantafodol bwysig fod pob Sefydliad arlywo'n cadw at reoliadau diogelwch bwyd er mwyn diogelu iechyd ei cwsmeriaid a "reputation ei hunain".

Mae'n anghenrheidiol i sefydliadau gubulnau ei System HACCP er mwyn gwybod sut maent am rheoli'r risgiau. Fel enghraifft risg stonog ydych chi'n cig amwdd yn creis halogi eiddo cig wedi'u goginio felly ateb i'r risg hon yw i stonog cig amwdd a cig wedi'u goginio ar wahân ar dymheredd rhwng 0-8°C. Felly maent yn dangos i'r "Environmental health



"Inspector" eu bod yn gwybod o'r hyn eu waed.

Mae'n angenrheidiol i setyddadau lathau y ardalaedd coginio yn cynnwys gfer yn rhedaid. Mae'n buysig y bod gan y cwmnïau dystidaeth i ddangos eu bod yn gathau yn rhedaid. Felly mewn egir bysyr gellir gwneud rda yn nodi pwy, Pryd, Beth, pa benydol emuyn cael dystidaeth fod y lle yn lân.

Mae angen i setyddadau cadw cyfnodion o dymhereddau oergellau a newgellau yn adydd emuyn

- 1) Siorchau fod y oergell / newgell yn gweithio yn effeithlon
- 2) cael dystidaeth fod y buyd wedi storio'n iuen os oes achos yn eu herbyn a emuyn buyd.

Mae angen i'r arlynyr bysyr siorchau ei bod yn checkio'r buydydd yn eruedig rhai risg uchel fel cyu ior cyn iddynt gael ei gwneir, dyfent fod ar dymheredd o 75°C neu uch. Mae angen i arlynyr gymrod cofnodion o'r dymhereddau hyn.

Mae'n holl buysig i arlynyr storio ei buydydd yn gwer. Mae'n rhaid storio buydydd risg uchel oddi wrth rhai cyffredin emuyn osga' Croesthologiaq



Bydd dilyn rhai er camau hyn yn golygu fod
yn golygu y tydd y gogin yn cael ei
pasio yn adersyria gan yr Ardyspnyr
diogelwch bydd. Felly fydd yr Sefydliad yn
furf tebygol o gael i'gor on the door' gualtgy'n
annog cwsmeriaid a mai reputation da.

Onid yn buy Sicarch di maen Uethau Siawns
o un er cwsmeriaid gael gweruyn bydd
ardd byrta yn y ty-byrta.

DIWEDD Y PAPUR

