

354/52

DYLUNIO A THECHNOLEG

TECHNOLEG BWYD DT4

P.M. DYDD MAWRTH, 20 Mehefin 2006

(3 Awr)

DEUNYDDIAU YCHWANEGOL

Yn ogystal â'r papur arholiad hwn, bydd angen llyfr ateb 12 tudalen.

CYFARWYDDIADAU I YMGEISWYR

Atebwch **dri** chwestiwn o Adran A.

Atebwch **bedwar** cwestiwn o Adran B.

Atebwch **ddau** gwestiwn o Adran C.

GWYBODAETH I YMGEISWYR

Os yw'n briodol, dylech ategu ac egluro eich atebion â brasluniau a/neu ddiagramau.

Ni ddylai'r atebion yn **Adran A** ac **Adran B** fod yn fwy na hanner tudalen. Pwrpas yr adrannau hyn yw dangos **hyd a lled** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.

Dylai'r atebion yn **Adran C** fod yn sylweddol a dylent ddangos **dyfnder** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.

Atgoffir chi bod angen i chi ysgrifennu Cymraeg da a chyflwyno eich atebion yn drefnus.

ADRAN A

*Atebwch **dri** chwestiwn o'r adran hon.*

*Ni ddylai'r ateb i unrhyw gwestiwn fod yn fwy na thua 150 o eiriau.
Pwrpas yr adran hon yw dangos **hyd a lled** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.*

Mae 8 marc am bob cwestiwn.

1. Defnyddir arbelydru i estyn oes silff rhai cynhyrchion bwyd.
 - (a) Eglurwch sut mae arbelydru yn estyn oes silff cynhyrchion, gan ddefnyddio cynhyrchion bwyd a enwir gennych yn enghreifftiau. [6]
 - (b) Amlinellwch **un** rheswm pam y gall defnyddwyr ddewis osgoi bwydydd sydd wedi cael eu harbelydru. [2]

2. Amlinellwch y ffactorau sy'n rheoli'r pris y gwerthir cynnyrch amdano yn y farchnad. [8]

3. Gan ddefnyddio enghreifftiau penodol, disgrifiwch sut y defnyddir systemau rheoli cyfrifiadurol wrth weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd. [8]

4. (a) Disgrifiwch nodweddion pwysig manyleb ddylunio. [4]
 - (b) Eglurwch sut y defnyddir manyleb ddylunio i lywio (*guide*) y dylunio. [4]

5. Mae nifer o ffactorau'n dylanwadu ar ddylunio a gweithgynhyrchu cynhyrchion bwyd.

Amlinellwch sut y gall ffactorau *amgylcheddol* a *moesol* effeithio ar ddylunio a gweithgynhyrchu cynhyrchion bwyd. [8]

ADRAN B

*Atebwch **bedwar** cwestiwn o'r adran hon.*

*Ni ddylai'r ateb i unrhyw gwestiwn fod yn fwy na thua 150 o eiriau.
Pwrpas yr adran hon yw dangos **hyd a lled** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.*

Mae 8 marc am bob cwestiwn.

- 6.** Disgrifiwch fanteision ac anfanteision defnyddio cydrannau safonedig (*standardised*) wrth weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd. [8]
- 7.** Techneg ymchwil marchnata lle nad oes unrhyw gysylltu personol yw holiaduron post.
Eglurwch **bedwar** o gyfyngiadau'r dechneg hon. $4 \times [2]$
- 8.** Defnyddir dadansoddi synhwyrdd wrth ddatblygu cynhyrchion bwyd.
- (a) Disgrifiwch sut i wneud **un** prawf dadansoddi synhwyrdd (*sensory*) a enwir gennych. [4]
- (b) Nodwch **ddau** ddull rheoli (*controls*) pwysig a gâi eu defnyddio wrth ymgymryd â dadansoddiad synhwyrdd, gan roi rheswm dros **bob un**. [4]
- 9.** (a) Disgrifiwch swyddogaethau maethol protein yn y corff. [3]
- (b) Eglurwch ystyr y term *gwerth biolegol*, gan ddefnyddio bwydydd a enwir gennych yn enghreifftiau. [5]
- 10.** Gan ddefnyddio enghreifftiau, disgrifiwch sut y gallai dylunydd cynhyrchion bwyd ddefnyddio Gwerthoedd Cyfeiriol Dietegol (*DRVs*) i ddylunio a marchnata cynhyrchion ar gyfer grwpiau penodol o bobl. [8]
- 11.** Defnyddir defnyddiau bwyd Smart yn helaeth heddiw mewn bwydydd a weithgynhyrchir.
Gwerthuswch y defnydd a wneir o **ddau** ddefnydd bwyd Smart a enwir gennych. $2 \times [4]$

ADRAN C

*Atebwch **ddau** gwestiwn o'r adran hon.*

*Dylai eich atebion fod yn sylweddol a dylent ddangos **dyfnder** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.*

Mae 22 o farciau am bob cwestiwn, a 2 o'r marciau hyn am gyfathrebu eglur.

- 12.** Mae cogyddion teledu, perchennogion bwytaï ac ysgrifenyddwyr bwyd yn cael dylanwad yn aml ar dueddiadau bwyd a dyluniad cynhyrchion bwyd.

Gwerthuswch sut mae **ddau** gogydd teledu, perchennog bwyty neu ysgrifennyddwr bwyd wedi dylanwadu ar dueddiadau bwyd ac ar ddyluniad cynhyrchion bwyd penodol. 2 × [10]

Cyfathrebu eglur [2]

- 13.** Mae'r amrywiaeth o gynhyrchion bwyd rhew sydd ar gael i'r defnyddiwr yn cynyddu'n barhaus.

Gwerthuswch gynhyrchion bwyd rhew, o safbwynt y defnyddiwr a'r gwneuthurwr. [22]

- 14.** Trafodwch sut mae'r ddeddfwriaeth ar hylendid bwyd yn helpu i reoli cynhyrchu, pacio, storio a dosbarthu cynhyrchion bwyd. [22]

- 15.** Mae Rheoli Ansawdd a Sicrhau Ansawdd yn ffactorau pwysig i'w hystyried wrth weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd.

(a) Disgrifiwch sut mae gweithdrefnau (*procedures*) Rheoli Ansawdd a Sicrhau Ansawdd yn cael eu defnyddio gan wneuthurwyr bwyd. [10]

(b) Dyfeisiwch ddull gweithdrefn Rheoli Ansawdd a Sicrhau Ansawdd ar gyfer cynnyrch bwyd a enwir gennych. [10]

Cyfathrebu eglur [2]

- 16.** Mae gan flodiau (*flours*) a grawnfwydydd eraill nifer o briodweddau sy'n cael eu defnyddio gan wneuthurwyr bwyd.

Disgrifiwch **ddwy** o'r priodweddau hyn yn fanwl ac eglurwch sut y caiff y priodweddau hyn eu defnyddio wrth weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd a enwir gennych. 2 × [10]

Cyfathrebu eglur [2]