

Enw'r Ymgeisydd	Rhif y Ganolfan	Rhif yr Ymgeisydd

CYD-BWYLLGOR ADDYSG CYMRU

Tystysgrif Gyffredinol Addysg Uwchradd



WELSH JOINT EDUCATION COMMITTEE

General Certificate of Secondary Education

139/54

DYLUNIO A THECHNOLEG

PAPUR 2

MAES PENODOL: TECHNOLEG BWYD

(Haen Uwch – Graddau D i A*)

P.M. DYDD MAWRTH, 6 Mehefin 2006

(1½ awr)

	Gadewch yn wag
Cwestiwn 1	
Cwestiwn 2	
Cwestiwn 3	
Cwestiwn 4	
Cwestiwn 5	
CYFANSWM Y MARCIAU	

DEUNYDDIAU YCHWANEGOL

Bydd angen pensiliau lliw arnoch ar gyfer yr arholiad hwn.

CYFARWYDDIADAU I YMGEISWYR

Ysgrifennwch eich enw, rhif y ganolfan a'ch rhif ymgeisydd yn y blychau ar ben y dudalen hon.

Atebwch **bob** cwestiwn.

Ysgrifennwch eich atebion yn y lleoedd gwag priodol yn y llyfryn hwn. Os nad oes gennych ddiagon o le, cewch barhau â'ch ateb yng nghefn y llyfryn, gan ofalu nodi rhif y cwestiwn yn gywir.

GWYBODAETH I YMGEISWYR

Dangosir nifer y marciau mewn cromfachau ar ddiwedd pob cwestiwn neu ran o gwestiwn.

Ni roddir tystysgrif i ymgeisydd a geir yn ymddwyn yn annheg yn ystod yr arholiad.

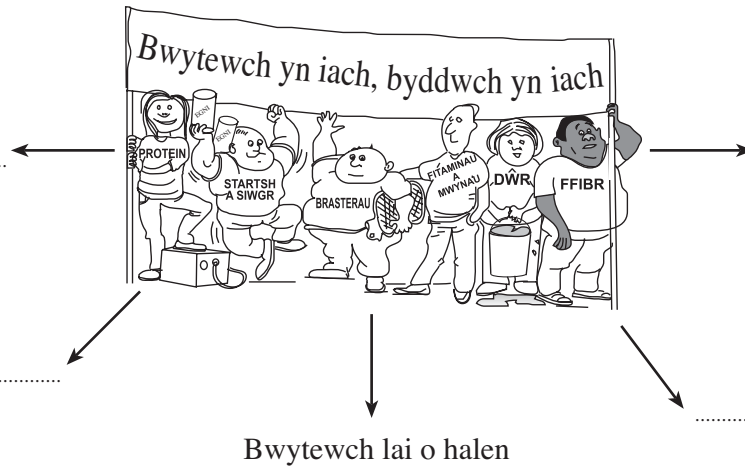
Atebwch **bob** cwestiwn yn y lleoedd gwag priodol.

1. Mae llawer o gynhyrchion yn cael eu datblygu gan wneuthurwyr bwyd i hybu dull iach o fyw.

(a) Cwblhewch y diagram isod i ddangos *prif* negeseuon bwyta'n iach heddiw.

Mae un enghraifft wedi'i gwneud i chi.

[4]



(b) Gall diet gwael gyfrannu at lawer o afiechydon, gan gynnwys y rheiny a restrir isod.

Clefyd coronaidd y galon / Clefyd siwgr / Osteoporosis (esgryn brau) / Pwysau gwaed uchel

Dewiswch **ddau** o'r afiechydon hyn ac esboniwch sut gall diet gwael fod yn ffactor cyfrannol.

Afiechyd:

Esboniad:

.....

.....

[2]

Afiechyd:

Esboniad:

.....

.....

[2]

- (c) Mae gwneuthurwyr yn cynhyrchu dewisiadau (*ranges*) arbennig o fwydydd i annog plant ifanc i fwyta prydau iachach.

Astudiwch y wybodaeth faethol isod o becyn yn y dewis 'Gwych i blant' o fwydydd.



MAETH	
Gwerthoedd nodweddiadol	Pob Pecyn 200g
Egni kj	880
Protein g	19.0
Carbohydrad g	23.4
siwgrau yn hwn g	3.2
Braster g	4.2
Ffibr g	1.8
Halen g	0.6

- (i) Nodwch faint o halen sydd ym mhob pecyn 200g. [1]

.....

- (ii) Nodwch faint o siwgr sydd ym mhob pecyn 200g. [1]

.....

(ch) Astudiwch y ddelwedd isod.

**briwgig gyda phasta
a llysiau**

Gwych i blant

siapiau pasta hwyl
mewn saws bolognese
blasus gyda *courgettes*
a moron wedi'u sleisio
- ffordd hawdd i'r plant
fwyta eu llysiau

- ✓ dim cyffeithydd
(preservative) ychwanegol
- ✓ dim lliw na blas artiffisial
- ✓ halen a braster
wedi'u rheoli

AMGRYM GWEINI
DEFNYDDIER
ERBYN
05AWS

200ge

CADWCH MEWN OERGELL
0°C i +5°C

Rhowch **ddau** reswm, ar wahân i steil y pecyn, pam byddai rhieni yn dymuno prynu'r cynnyrch hwn i'w plant. 2 × [2]

Rheswm 1:

.....

Rheswm 2:

.....

(d) Mae cwsmeriaid yn prynu mwy a mwy o fwydydd *organig*.
Esboniwch sut mae bwydydd organig yn cael eu cynhyrchu.

[3]



.....

.....

.....

.....

2. Mae gwenith yn ffynhonnell sylfaenol bwysig o ddefnydd bwyd. Mae'n cael ei falu i gynhyrchu blawd.

(a) Rhestrwch **dri** math o flawd gwenith ac, ar gyfer pob un, nodwch gynnyrch *gwahanol* y gellir ei wneud gyda'r blawd a enwyd. 3 × [2]

(i) Math o flawd:

Cynnyrch:

(ii) Math o flawd:

Cynnyrch:

(iii) Math o flawd:

Cynnyrch:

(b) Wrth ddatblygu cynhyrchion bwyd, mae angen i ddylunwyr wybod beth yw swyddogaeth defnyddiau bwyd.

Disgrifiwch *brif* swyddogaeth *ffisegol* y defnyddiau bwyd canlynol mewn cynnyrch bara.

2 × [2]

(i) Burum:

.....
.....

(ii) Dŵr:

.....
.....

(c) Mae'r tabl isod yn dangos y camau mewn cynhyrchu cynnyrch bara.

Cwblhewch y tabl trwy ysgrifennu *rhif* wrth ymyl **pob** cam i ddangos y drefn gynhyrchu gywir. [5]

<i>Cam mewn cynhyrchu bara</i>	<i>Trefn gynhyrchu</i>
Tylino	
Pobi ac oeri	
Pwyso, mesur a chymysgu'r cynhwysion	
Siapio	
Codi (<i>Proving</i>)	

- (ch) Mae gwneuthurwyr bwyd yn dylunio cynhyrchion i gyd-fynd ag anghenion penodol y defnyddiwr. Cwblhewch y paneli isod trwy roi **dau** newid penodol i ddangos sut gall y pizza hwn gael ei addasu i gwrdd ag anghenion defnyddwyr gwahanol. 3 × [2]

Defnyddiau bwyd yn y topin:

Puree tomato, nionyn/winwnsyn, caws, ham, olifau du, perlysiau sych



Defnyddiau bwyd yn y gwaelod:

Blawd, burum, menyyn, dŵr, halen

Newidiadau ar gyfer pizza *feganaid*

.....

.....

.....

.....

Newidiadau ar gyfer pizza *moeth (luxury)*

.....

.....

.....

.....

Newidiadau ar gyfer pizza *iach*

.....

.....

.....

.....

3. (a) Nodwch y **tri** dull gwahanol a ddefnyddir gan *wneuthurwyr* i gynyddu oes silff cawl. [3]

Dull 1:

Dull 2:

Dull 3:

- (b) Defnyddiwch y label o'r carton o gawl a ddangosir isod i ateb y cwestiynau sy'n dilyn.

- (i) Rhaid defnyddio'r cawl o fewn dau ddiwrnod ar ôl ei brynu. Rhwch **ddau** reswm pam mae oes silff y cawl mor fyr. 2 × [2]

Rheswm 1:

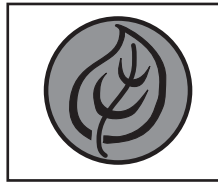
.....

Rheswm 2:

.....

(ii) Nodwch ystyr y symbolau hyn sydd i'w gweld ar y label.

[2]



(I)



(II)

(iii) Rhowch y **tri** ffactor y dylech eu cadw mewn cof wrth dwymo'r cynnyrch hwn mewn popty microdon. [3]

.....
.....
.....
.....

(c) Defnyddir startsh smart (addasedig) yn aml mewn cynhyrchion megis cawl. Esboniwch pam byddai gwneuthurwr yn dewis y math hwn o startsh yn hytrach na blawd gwenith. [3]

.....
.....
.....
.....

4. Rhaid i wneuthurwyr bwyd ddilyn system sicrhau ansawdd. Mae hylendid personol da a glanhau cyfarpar yn gywir yn hanfodol wrth wneud cynhyrchion bwyd.



- (a) Disgrifiwch, gyda rhesymau, **bedair** rheol hylendid *wahanol* y mae'n rhaid i weithwyr bwyd eu dilyn. 4 × [2]

Rheol 1:

.....

Rheol 2:

.....

Rheol 3:

.....

Rheol 4:

.....

- (b) Esboniwch pam mae'r rheolau hyn mor bwysig wrth gynhyrchu bwyd ar raddfa fawr. [2]

.....

.....

.....

(c) Defnyddir tymheredd i reoli twf bacteria mewn cynhyrchion bwyd.

Esboniwch bwysigrwydd **bob un** o'r tymereddau canlynol a sut maen nhw'n effeithio ar dwf bacteria. 2 × [2]

(i) -18°C:
.....
.....

(ii) 37°C:
.....
.....

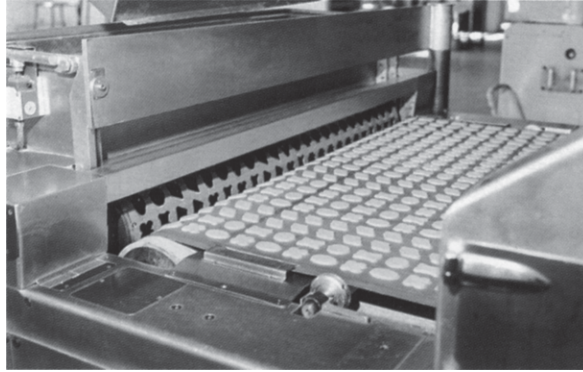
(ch) Wrth weithgynhyrchu cynnyrch, bydd llawer o wiriadau (*checks*) rheoli ansawdd yn cael eu gwneud.

Mae dau fath o wiriad rheoli ansawdd a ddefnyddir wrth weithgynhyrchu bisged wedi'u rhestru isod. Disgrifiwch y gwiriadau hyn. 2 × [2]

(i) Gwiriad gweledol:
.....
.....

(ii) Gwiriad halogiad (*contamination*) ffisegol:
.....
.....

- (d) Defnyddir cyfarpar wedi'i reoli gan gyfrifiadur wrth gynhyrchu cynhyrchion bwyd ar raddfa fawr megis bisgedi. Mae'r delweddau isod yn dangos torwyr cylchdro (*rotary cutters*) a gwiriwr pwysau (*check-weigher*).

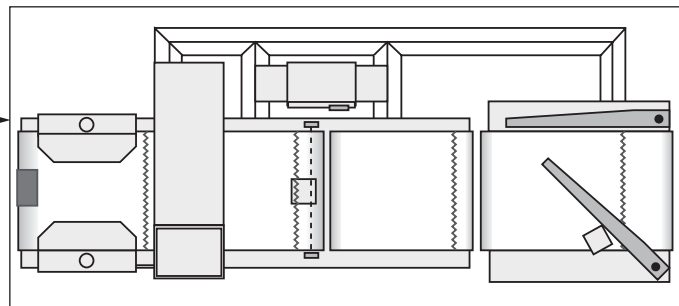


- (i) Disgrifiwch **un** o fanteision defnyddio torwyr cylchdro.

[2]

.....

.....



Uwcholgwg o wiriwr pwysau

- (ii) Disgrifiwch **un** o fanteision defnyddio gwiriwr pwysau.

[2]

.....

.....

5. Mae gwneuthurwr pwdinau oer yn bwriadu datblygu ei ddewis (*range*) o bwdinau traddodiadol. Mae ymchwil yn dangos y byddai'n llesol i gwsmeriaid gael mwy o ffrwythau yn eu diet.



- (a) Brasluniwch, lliwiwch a labelwch **ddau** ddyluniad *gwahanol* ar gyfer pwdin haenog (*layered*) sy'n cynnwys ffrwythau.

Rhaid i'r cynnyrch:

- bod yn addas ar gyfer pedwar o bobl;
- cynnwys tair neu ragor o haenau;
- cynnwys ffrwythau;
- bod yn ffynhonnell dda o Fitamin C;
- cael casin neu waelod diddorol.

Rhoddir marciau am:

- (i) dylunio pwdin haenog gwreiddiol sy'n cynnwys ffrwythau; 2 × [3]
- (ii) labelu'n fanwl yr **holl** ddefnyddiau bwyd a ddefnyddir i wneud y cynnyrch, gan nodi eu swyddogaeth **synhwyrdd** (*sensory*) a thynnu sylw at y ffynhonnell dda o **Fitamin C**; 2 × [4]
- (iii) ansawdd y cyfathrebu, gan gynnwys dimensiynau a *thrawstoriad* trwy'r cynnyrch. 2 × [4]

Dyluniad 1	Peidiwch â lluniadu'r defnydd pacio	

Dyluniad 2	Peidiwch â lluniadu'r defnydd pacio

Ticiwch (✓) y blwch i ddangos eich dyluniad gorau.

Dyluniad 1

Dyluniad 2

- (b) Rhowch **dri** phwynt manyleb manwl ar gyfer gweithgynhyrchu'r syniad a ddewiswyd gennych.

Peidiwch ag ailadrodd y rheiny sydd wedi'u cynnwys yn y cwestiwn.

[3]

Pwynt manyleb 1:

.....

Pwynt manyleb 2:

.....

Pwynt manyleb 3:

.....

