

**Datblygu Gwybodaeth a Dealltwriaeth:**

- Pwysigrwydd addasu rysetiau ar gyfer pobl sydd â angenion bwyd arbennig;
- Pwrpas Maetholion (*Nutrients*);
- Sut i amcangyfrif mesuriadau o'u gweld â'r llygad;
- Gallu pwyso a mesur yr unedau cywir a'u trosi (convert) os oes angen;
- Datblygu dealltwriaeth o'r gwahanol ddulliau o goginio cacennau;
- Ffactorau i'w hystyried wrth gynllunio bwydlen;
- Gwybod sut y gall bwyd achosi salwch.

**Llythrennedd:**

- WL2-** Ysgrifennu yn gywir gan ddefnyddio termau aweddol yn gywir;
  - WM5-** Gwella safon y gwaith ysgrifenedig yn annibynnol drwy adolygu ac ail-ddrafftio;
  - RA3** – Dadansoddi gwybodaeth er mwyn gwella dealltwriaeth o'r gwaith;
  - RS8-** Defnyddio'r rhyngwyd i ddarllen/datblygu syniadau;
- Rhifedd:**
- NR14-** Defnyddio'r unedau mesur cywir;
  - NR7** – Amcangyfrif mesuriadau o'u gweld â'r llygad;
  - M8** – Trosglwyddo tymheredd ac unedau mesur;
  - NR2** - Blaenoriaethu a threfnu y camau cywir sydd angen eu gwneud er mwyn cwblhau'r dasg neu dod o hyd i ateb.

Nodau ac Amcanion y Dysgu: Dylai disgyblion allu . . . .	Asesiad:	Gwaith Cartref:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atal (<i>prevent</i>) lledaenu bacteria / rheoli tymheredd;</li> <li>• Pwysigrwydd rheoli tymheredd yn y gegin;</li> <li>• Nwyddau – Coginio wyau, pwrpas a pwysigrwydd maeth wyau;</li> <li>• Gwneud brecwast gan ddefnyddio wyau, Make a breakfast using eggs, cyd-ddefnyddio'r gril a'r hob;</li> <li>• Nwyddau – Gwahanol fathau o flawd, eu pwrpas mewn rysetiau a'u gwerth maeth (<i>nutritional value</i>);</li> <li>• Adnabod offer arbenigol sy'n cael eu defnyddio mewn ceginoedd masnachol (<i>commercial kitchens</i>);</li> <li>• Datblygu dealltwriaeth o'r gwahanol ddulliau o wneud cacennau;</li> <li>• Gwneud Cacennau Bach gan ddefnyddio'r dull hufenu, defnyddio'r popty yn ofalus;</li> <li>• Gwneud Sgons gan ddefnyddio'r dull rwbio;</li> <li>• Gwneud Fflapjac neu Brownies gan ddefnyddio'r dull toddi (<i>melting method</i>);</li> <li>• Gwneud boncyff siocled gan ddefnyddio'r dull chwsgio.</li> <li>• Gwerthuso'r cacennau gan ddefnyddio amrywiaeth o dermau technegol wrth eu profi ac awgrymu sut i wella;</li> <li>• <b>Pwysu a mesur y cynhwysion gan ddefnyddio'r unedau cywir;</b></li> <li>• Deall sut i addasu'r rysetiau er mwyn iddynt siwtio gwahanol anghenion deietegol;</li> <li>• Gwybod sut y gall bwyd achosi salwch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prawf ar hylendid yn y Gegin a Rheoli Tymheredd.</li> <li>• Cwestiwn Arholiad ar offer arbenigol.</li> <li>• Asesiad yn ystod tasgau ymarferol.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ymchwilio i wahanol ffyrdd o goginio wyau a phwrpas wyau mewn gwahanol rysetiau.</li> </ul>
Amcanion a Chanlyniad y Dysgu:	Asesiad:	Gwaith Cartref:

**Tasgau Estynedig:**

- Gallu cynllunio bwydlen i barti Penblwydd yn dilyn thema o'ch dewis chi;
- Dadansoddi'r dasg gan feddwl am ffactorau pwysig wrth gynllunio'r fwydlen;
- Defnyddio Microsoft excels i lunio tabl a gwneud rhestr o rysetiau posibl gan nodi unrhyw anoddefgarwch (intolerances) a gosod maetholion (nutritional) y bwyd;
- Llunio diagramau a graffau i ddangos data;
- Ysgrifennu cynllun cam wrth gam o sut i wneud eitem o'ch bwydlen - cynhwysion / offer / dull.
- Bake off: Coginio eich saig, o fewn amser penodol gan ddilyn y cynllun cam wrth gam.
- Llythrennedd digidol – Mewn grwp, gwnewch lyfr coginio digidol o'r rysetiau rydych wedi ddefnyddio.

- Dilyn cyfarwyddiadau yn annibynnol er mwyn gwneud y *saig (dish)*

- Llunio Bwrdd Bwyd wedi ei seilio ar thema y parti rydych wedi ei ddewis. Create a



**Knowledge and Understanding to be developed:**

- The importance of adapting recipes to suit people with dietary needs.
- Function of Nutrients.
- How to estimate visual size when measuring. To be able to weigh and measure in the correct unit, converting if needed.
- Develop understanding of different cake making methods.
- Factors to consider when planning a menu.
- Know how food can cause ill health.

Literacy

- WL2-** Writing accurately using technical subject terminology
- WM5-** Improve writing through independent review/ redrafting
- RA3** – Analyse information, gaining in depth understanding.
- RS8-** Use internet to read / develop ideas

Numeracy

- NR14-** Use appropriate units of measurement
- NR7** – Estimate, visualize size when measuring.
- M8** – Convert temperatures and units of measure.
- NR2** -prioritise and organise the relevant steps needed to complete the task or reach a solution

<b>Learning Objectives and Outcomes:</b> Students should be able to:	<b>Assessments:</b>	<b>Homework:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preventing cross contamination / temperature control.</li> <li>• The importance of temperature control in the kitchen.</li> <li>• Commodities – Cooking Eggs, the function and nutritional value of eggs.</li> <li>• Make a breakfast using eggs, multi-tasking using grill and hob.</li> <li>• Commodities- Different types of flour, their function in recipes and Nutritional value.</li> <li>•</li> <li>• Identify specialist equipment used in commercial kitchens.</li> <li>• Develop an understanding of the different cake making methods</li> <li>• Make Cupcakes using the creaming method, using an oven safely</li> <li>• Make Scones using the rubbing in method.</li> <li>• Make Flapjack or Brownies using the melting method</li> <li>• Make a chocolate log using the whisking method.</li> <li>• Evaluate the cakes using a range of subject tasting terminology, Suggesting possible improvements.</li> <li>• <b>Weigh and measure ingredients using correct units of measure.</b></li> <li>• Understand how to adapt recipes to suit different dietary needs.</li> <li>• Know how food can cause ill health.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test on Kitchen hygiene and temperature control.</li> <li>• Exam question related to specialist equipment.</li> <li>• Ongoing assessment during practical tasks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigate into different ways of cooking eggs, and the function of eggs in different recipes.</li> </ul>
<b>Learning Objectives and Outcome</b>	<b>Assessments:</b>	<b>Homework:</b>
<p><b>Rich task</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To be able to plan a menu for Birthday party of your choice.</li> <li>• Analyze the task thinking of important factors to consider when planning a menu.</li> <li>• Use Microsoft excels to draw a table and list possible recipes, highlighting possible intolerances, and Nutritional the content.</li> <li>• <b>Construct graphs and diagrams to show data.</b></li> <li>• Write a sequential plan of making, ingredients / equipment list for an item off your menu.</li> <li>• Bake off: Cook chosen item, within a time limit following the plan of making.</li> <li>• Digital literacy – As a group, produce a digital cook book of the recipes used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Follow instructions independently to make the chosen dish,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Create a Mood board based on the theme of your chosen party.</li> </ul>

--	--