

Class	Topic	Method	Slides
1	General Infos Foodborne Deseases	Open Discussions; Games, Newspaperarticle, Chart	1-7
2	Safe street food Safe Water Raw Material/Storing	Open discussions, Chart, Add on material	8-16
3	Vendors health, Hygiene, Hand washing	Open discussions, Chart, Hand-wash facilities	16-21
4	Vending Unit, Cleanliness, Use of Bhandi	Chart, Field Visit	21-27

Class I General Information; Foodborne Diseases			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	What is the project about; Introduction	I
11.10 11.20	10	Unknown definitions, discussions terms	
11.20 11.40	10	What is safe street food?	
11.40 12.00	20	What is unsafe street food? How can we recognize it?	II,III
12.00 12.10	10	SHORT TEA BREAK	
12.10 12.55	45	What are foodborne diseases? What are microorganisms? What is contaminated food?	IV,V VI,VII
12.55 13.30	35	Discussion: Learnings?; Comments?	
13.30 13.45	15	Summarize	VII

Class II Safe Street Food, Raw material, Storing, Nutrients			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	What did we learn yesterday? What do we do today?	
11.10 11.20	10	What is safe street food?	
11.20 11.40	20	What is unsafe street food? How can we recognize it?	
11.40 11.55	15	What is required to have safe water? What is important?	
11.55 12.05	10	SHORT TEA BREAK	
12.05 12.25	20	How do we store material in the right way?	
12.25 12.35	10	How can we avoid leftovers? Why is important?	
12.35 13.00	25	What kind of nutrients are there?	
13.00 13.10	10	Discussion	
13.10 13.30	20	Summarize	

Class III Vendors Health			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	What did we learn yesterday? What do we do today?	
11.10 11.20	10	Hygiene in general	
11.20 12.00	40	Hand washing: how and why?	
12.00 12.10	10	SHORT TEA BREAK	
12.10 12.40	30	Hygiene: tips and tricks	
12.40 12.50	10	Discussion	
12.50 13.00	10	Summarize	

Class IV Vending Unit			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	What did we learn yesterday? What do we do today?	
11.10 11.20	10	Why is cleanliness so important?	
11.20 11.40	20	What is a safe place to prepare street food?	
11.40 12.20	40	How can we effective use the bhandi?	
12.20 12.30	10	SHORT TEA BREAK	
12.30 12.50	20	Cleanliness during vending	
12.50 13.00	10	Sustainable ideas for street food vendors	
13.10 13.20	10	Discussion	
13.20 13.40	20	Summarize	

Class	Topic	Method	చార్జ్
1	జనరల్ Infos పుడ్జీర్న్ Diseases	ఓపెన్ చర్చలు; గేమ్స్, Newspaperarticles	1-7
2	సెప్ వీధి ఆహార సురక్షితమైన నీరు రా మెటీరియల్ / నిల్వ చేస్తోంది	ఓపెన్ చర్చలు, మెటీరియల్ న జోడించండి	8-16
3	విక్రేతలు ఆరోగ్యం, పరిశుభ్రత, చేతుల పరిశుభ్రత		16-21
4	వెండింగ్ యూనిట్, శుభ్రత Bhandi ఉపయోగం	Chart, Field Visit	21-27

Class I General Information; Foodborne Diseases			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	గురించి ప్రాజెక్ట్ ఏమిటి; పరిచయం	
11.10 11.20	10	తెలియని నిర్వచనాలు, చర్చలు నిబంధనలు	
11.20 11.40	10	సురక్షిత వీధి ఆహార ఏమిటి?	
11.40 12.00	20	సురక్షితం కాని ఆహారం వీధి ఏమిటి? మేము ఎలా అది గుర్తించే?	
12.00 12.10	10	SHORT TEA BREAK	
12.10 12.55	45	వ్యాధులకు ఏమిటి? సూక్ష్మజీవుల ఏమిటి? ఏ ఆహారం కలుషితం?	
12.55 13.30	35	చర్చ: అవగాహన; Comments?	
13.30 13.45	15	సంక్షిప్తీకరించు	

Class II Safe Street Food, Raw material, Storing, Nutrients			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	మేము నిన్న ఏం నేర్చుకున్నాడు? మేము ఈ రోజు ఏమి చేయాలి?	
11.10 11.20	10	సురక్షిత వీధి ఆహార ఏమిటి?	
11.20 11.40	20	సురక్షితం కాని ఆహారం వీధి ఏమిటి? మేము ఎలా అది గుర్తించే?	
11.40 11.55	15	ఏ సురక్షిత నీరు అవసరం? ముఖ్యమైన ఏమిటి?	
11.55 12.05	10	SHORT TEA BREAK	
12.05 12.25	20	ఎలా మేము విధంగా భౌతిక నిల్వ చెయ్యాలి?	
12.25 12.35	10	మేము ఎలా మిగిలిపోయిన అంశాలతో నివారించవచ్చు? ఎందుకు ముఖ్యం?	
12.35 13.00	25	ఏ విధమైన పోషకాలు ఉన్నాయి?	
13.00 13.10	10	చర్చ	
13.10 13.30	20	సంక్షిప్తీకరించు	

Class III Vendors Health			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	మేము నిన్న ఏం నేర్చుకున్నాడు? మేము ఈ రోజు ఏమి చేయాలి?	
11.10 11.20	10	సాధారణంగా పరిశుభ్రత	
11.20 12.00	40	చేతుల పరిశుభ్రత: ఎలా మరియు ఎందుకు?	
12.00 12.10	10	SHORT TEA BREAK	
12.10 12.40	30	పరిశుభ్రత: చిట్కాలు మరియు ట్రిక్స్	
12.40 12.50	10	చర్చ	
12.50 13.00	10	సంక్షిప్తీకరించు	

Class IV యూనిట్ వెండింగ్			
Time	M	Topic/Questions	S
11.00 11.10	10	మేము నిన్న ఏం నేర్చుకున్నాడు? మేము ఈ రోజు ఏమి చేయాలి?	
11.10 11.20	10	ఎందుకు పరిశుభ్రత చాలా ముఖ్యమైనది?	
11.20 11.40	20	వీధి ఆహార సిద్ధం చేయడానికి సురక్షితమైన స్థలం ఏమిటి?	
11.40 12.20	40	మేము ఎలా సమర్థవంతంగా bhandi ఉపయోగించవచ్చు?	
12.20 12.30	10	SHORT TEA BREAK	
12.30 12.50	20	వితరణ సమయంలో శుభ్రత	
12.50 13.00	10	వీధి ఆహార విక్రేతల కోసం సస్టైనబుల్ ఆలోచనలు	
13.10 13.20	10	చర్చ	
13.20 13.40	20	సంక్షిప్తీకరించు	