

СОФИЙСКИ
УНИВЕРСИТЕТ



„СВ. КЛИМЕНТ
ОХРИДСКИ“

ОСНОВАН 1888 Г.



2 КРАЙ НА
ГЛАДА



ДОКЛАД ЗА УСТОЙЧИВОСТ 2024

ЦЕЛ 2 Край на глада
(SGD 2 Zero Hunger)





ЦЕЛ 2 КРАЙ НА ГЛАДА (SGD 2 ZERO HUNGER)

Софийският университет „Св. Климент Охридски“ заема водеща роля във формирането и развитието на национални и регионални стратегии и политики, свързани със здравословния начин на живот. Доставка на храна и възможността за достъп до местата за хранене е залегнало в Колективния трудов договор между ръководството на университета и синдикалните организации. В съответствие с глобалните цели за устойчиво развитие на ООН е осигурена възможност за здравословен и достъпен избор на храна за всички студенти, преподаватели и служители, както на територията на университета, така и в почивните и научноизследователските бази. Доставка на храна се извършва от външни фирми чрез обществена поръчка от отдел „Обществени поръчки“.



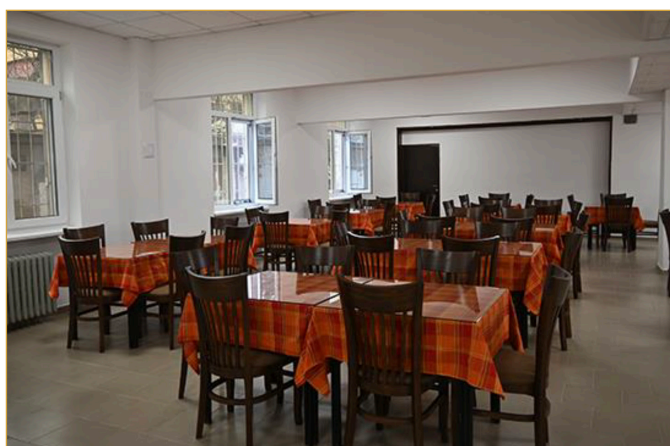
ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ

Софийският университет разполага със следните заведения за хранене:

Местоположение	Капацитет, бр. студенти на ден	Цена за едно хранене, студенти	Цена за едно хранене, преподаватели и служители
Стол 1, сграда Ректорат	1000	4 лв.	8 лв.
Стол Физика	88	4 лв.	8 лв.
Стол 4, Студентски град - до бл. 35	2000	4 лв.	8 лв.
Стол 35, бул. „Шипченски проход“ № 69А в сградата на Факултета по науки за образованието и изкуствата	500	4 лв.	8 лв.
Клуб-ресторант в бл. № 3, база Изток, Стопански факултет	150	до 10 лв.	до 10 лв.
Клуб-ресторант „Алма Матер“	300	до 10 лв.	до 10 лв.
Кафене „Ректората“. Предлагат се сандвичи, закуски, кафе, чай и плодови напитки.	800	Няма фиксирана цена	Няма фиксирана цена
Кафене „Лозенец“. Помещава се в сградата на Факултета по математика и информатика. Предлагат се сандвичи, закуски, кафе, чай и плодови напитки.	600	Няма фиксирана цена	Няма фиксирана цена



Менюто включва три ястия по избор, като задължително се предлагат и по няколко вегетариански ястия и плодове.





Научноизследователски и почивни бази на Софийския университет, в които храната се предлага на преференциални цени:



УНБ „Черноморец“;

УБГ „Варна“;

ТД „Китен“;

УНБ „Цветан Бончев“;

УНБ „Синеморец“;

УНБ „Св. Влас“;

УНБ „Елена“;

УНБ „Жеравна“;

УНБ „Земен“.



ОБРАЗОВАНИЕ В ОБЛАСТТА НА АГРОБИЗНЕСА И УСТОЙЧИВОТО ЗЕМЕДЕЛИЕ

В Биологическия факултет се предлагат бакалавърски и магистърски програми в специалност **„Агробиотехнологии“** – Качество и безопасност на храните; Биоземеделие и биоконтрол; Биобизнес и биопредприемачество; Приложна хидробиология и аквакултури.

Общият брой на завършилите тези специалности през 2024 г. е 25 души.

Те могат да работят като специалисти по контрол на храни в сертифицирани лаборатории; мениджъри по качество на храните в производствени или търговски предприятия; експерти по безопасност на храните; одитори на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните.

Завършилите **„Приложна хидробиология**

и аквакултури“ притежават компетентности за управление на природните водоеми и подземните води, създаване и експлоатация на различни видове – ферми за аквакултури (сладководни и морски), управление на рибни ресурси, методично и технологично окомплектоване на специализирани лаборатории за води, за конструиране на работни екипи за in situ и in lab оценка на водните тела с цел ОВОС и специализирани санитарно-бактериологични и токсикологични тестове на водоизточници.

В Геолого-географския факултет се предлага магистърската програма **„Развитие и управление на селските райони“**.

Броят на завършилите тази програма през 2024 г. е 10 души.

Завършилите могат да работят в правителствени и неправителствени организа-

ции, като идентифицират геоекологични проблеми; да използват изискванията на националната сигурност за управление на природния фактор в природно-антропогенните системи; да включват природните рискове в регионалното планиране и политика като част от екологическите оценки и формите на антропогенновъздействие.

Академия по предприемачество в земеделието. Обучението е проведено във филиала на Софийския университет в Бургас и е предназначено за стартиращи предприятия в областта на селското стопанство, като цели развитието на предприемаческия климат в големите български градове извън столицата. Акцентите на обучението



са върху различните европейски програми и проекти за подобряване качеството на храните, както и насърчаване на жизнеспособността на селските райони.



2 КРАЙ НА ГЛАДА



ПАРТНЬОРСТВО С БИЗНЕСА В ОБЛАСТТА НА ПРОДОВОЛСТВЕНАТА СИГУРНОСТ И УСТОЙЧИВОТО ЗЕМЕДЕЛИЕ

В Учебно-експериментална база „Драгалевци“ към Биологическия факултет се осигуряват условия за провеждане на практически занятия и практики със студенти, като се използват учебни материали от растителен и животински произход. Базата се използва и за научноизследователска дейност, която обслужва други факултети на Софийския университет и научни организации при регламентирано сътрудничество.

Стопанският факултет има сключени споразумения със:

Селскостопанската академия, която е водеща национална автономна институция,



осъществяваща научна, приложна, образователна, обслужваща и спомагателна дейност в областта на земеделието, животновъдството и хранителната промишленост;

Центъра за насърчаване на сътрудничеството в областта на селското стопанство между Китай и страните от Централна и Източна Европа. Чрез това сътрудничество се разширяват хоризонтите, спомагайки за намирането на устойчив модел на селското стопанство, като се стимулира развитието на търговията със земеделски и хранителни продукти;

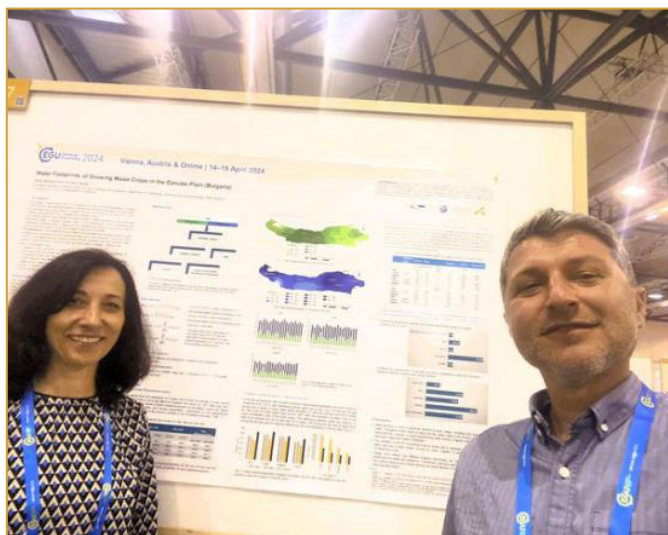
Институт за агростратегии и иновации. Институтът предоставя информация за най-важното от случващото се на национално и европейско ниво в сферата на политиката по отношение на земеделието, храните и развитието на селските райони.

От 2023 г. в Софийския университет работи **Център за компетентност: „Устойчиво оползотворяване на био-ресурси и**



отпадъци от лечебни и ароматични растения за иновативни биоактивни продукти“. Стратегическата цел на Центъра е да концентрира научна експертиза, компетенции и необходимата научна инфраструктура за извършване на пазарно ориентирани изследвания, свързани с „Интелигентно оползотворяване на българското биоразнообразие за икономическо развитие и устойчив растеж“ и „Индустрия за здравословен живот и биотехнологии“.

Проект „Nexus подходът в земеделието. Връзката вода – храна в контекста на изменението на климата“.



С ръководител: **проф. д-р Нина Николова,** Геолого-географски факултет.

Целта на проекта е да се изследва устойчивото използване на водите при отглеждане на земеделски култури, за да се повиши адаптивния капацитет на земеделието към изменението на климата. В рамките на проекта са изследвани водни отпечатъци от отглеждането на царевични култури в Дунавската равнина (България). Резултатите от изследването са представени на най-голямото за Европа научно събитие в областта на геонауките – годишната среща на

European Geosciences Union (EGU24). На срещата във Виена присъстваха 18 388 участници от 116 страни, а други 2591 души от 106 страни участваха онлайн.