

Tehnologia produselor alimentare este un domeniu de cunoaștere a ingineriei alimentare, care studiază caracteristicile materiei prime agroalimentare precum: tehnologia panificației; tehnologia cărnii și produselor din carne; tehnologia laptelui și produselor din lapte; tehnologia păstrării, prelucrării fructelor și legumelor. Programul de studiu permite aprofundarea cunoștințelor teoretice prin efectuarea lucrărilor practice în laboratoare renovate cu utilaj modern. Studenții programului "Tehnologia Produselor Alimentare" au oportunitatea de a petrece stagii de practică la întreprinderi în domeniu din țară, inclusiv și peste hotare prin programele ERASMUS+ și a. Cunoștințele acumulate permit angajarea în calitate de manager, inginer, tehnolog, specialist în domeniu calității, șef laborator, șef producție în întreprinderile din domeniul alimentar, organisme de inspecție și certificare a produselor alimentare, autoritățile din domeniul calității alimentelor, instituțiile de cercetare a produselor alimentare, instituțiile de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă.

Absolvenții facultății activează la:

