

Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare este ramura științei tehnice, care se ocupă cu studierea caracteristicii materiei prime și tehnologiei de fabricare a vinurilor, berii, spumantelor, divin-urilor și altor produse obținute prin fermentare, studiul proceselor de fermentare, tratare și maturare a vinurilor de diferite tipuri, studiul microflorei vinului, activității biochimice a diferitor microorganisme, elaborarea schemelor tehnologice de fabricare a diverselor tipuri de vinuri, precum și studiul substanțelor adjuvante și utilaje folosite în tehnologiile de fabricare pentru produsele sus numite.

Cunoștințele acumulate permit angajarea în calitate de inginer-tehnolog, șef de producere, specialist în organele de control a calității produselor vite-vinicole, manager, manager de vânzări, top-manager, în instituțiile de învățământ profesional și superior.

Absolvenții facultății activează la:

