

Program de studii		
0721.3 Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare https://fta.utm.md/		
Domeniul general de studiu/ Domeniul de formare profesională		
072 Tehnologii de fabricare și prelucrare / 0721 Procesarea alimentelor		
Puncte forte ale programului		
Sunt stabilite relații cu asociații de specialitate: Oficiul Național al Viei și Vinului, întreprinderi vitivinicole. UTM asigură infrastructura necesară pentru pregătirea specialiștilor în conformitate cu cerințele domeniului, sunt amenajate și dotate tehnic, la standarde europene, laboratoare pentru realizarea orelor teoretice și practice (seminare, laborator) la disciplinele de specialitate. Sunt oferite posibilități de mobilitate academică pentru studenți.		
Forma de instruire		
Cu frecvență Cu frecvență redusă		
Cerințe de absolvire		
Acumularea a 240 ECTS prin: <ul style="list-style-type: none"> - Susținerea evaluărilor finale la toate disciplinele de studii cu minim nota 5 (226 ECTS) - Susținerea proiectului de licență cu minim nota 5 (14 ECTS) 		
Oportunități de angajare		
Absolvenții programului de studii pot activa în funcții de manageri, ingineri tehnologi, ingineri chimiști, ingineri microbiologi în domeniul de fabricare a produselor vitivinicole, băuturilor alcoolice, nealcoolice, berii și produselor derivate; în laboratoarele de standardizare și controlul calității produselor vinicole și alimentare; specialiști în distribuția și comercializarea producției vinicole.		
Posibilități de continuare a studiilor la UTM, programe de master		
Oenologie, enoturism și piețe viti vinicole		
Categoriile de discipline	Discipline	Credite
Discipline de specialitate	Inițiere în știința și tehnologia alimentelor	6
	Grafica inginerească	4
	Electrotehnica aplicată	4
	Biochimia generală	5
	Microbiologia generală	5
	Procese și aparate în industria alimentară	8
	Securitatea și sănătatea în muncă	4
	Tehnologia generală a produselor alimentare	6
	Microbiologia specială	4
	Igiena întreprinderilor din industria alimentară	6
	Utilaj tehnologic	6
	Analiza instrumentală	4
	Economia întreprinderii	4
	Vinificația primară	6
	Viticultura	6
	Managementul întreprinderii	4
	Principiile nutriției umane	5
	Oenochimia	6
	Ampelografia	4

	Vinificația secundară	6
	Tehnologia băuturilor alcoolice/ Marketing vitivinicol	5
	Managementul calității	4
	Legislația alimentară	2
	Vinificația specială	6
	Proiectarea întreprinderilor de ramură/ Proiectarea produselor noi	5
	Controlul tehnico-chimic și microbiologic al băuturilor alcoolice	4
	Prelucrarea produselor secundare vinicole	3
	Analiza senzorială a băuturilor alcoolice/ Bazele microvinificației	4
	Stagii de practică	28
	Proiectare de licență	14
Discipline fundamentale	Analiza matematică	8
	Algebra liniară și Geometria analitică	3
	Matematici Speciale	3
	Fizica	4
	Chimia anorganică și analitică	8
	Chimia fizică	5
	Chimia organică	6
Discipline de însușire a cunoștințelor, abilităților și competențelor generale	Tehnologii Informaționale	3
	Bazele programării calculatoarelor	3
	Comunicare și scriere academică	3
	Limba străină	8
	Legislația alimentară	2
Discipline de orientare socio-umană	Etică și integritate academică/ Comportament organizațional/ Psihologie inginerescă	2
	Filosofie și gândire critică/ Filosofie și gândire inginerescă	4
	Bazele statului și dreptului/Dreptul de proprietate intelectuală	2