



La originile Facultății a stat specialitatea inginerescă „Chimia industrială” (pentru industria alimentară), fondată în 1959 în cadrul Facultății de Chimie a USM. În 1964 contingentul de studenți a fost transferat la Institutul Politehnic, în cadrul noii Facultăți de Tehnologie. În decembrie 1964 a fost lansată prima promoție de 19 ingineri-tehnologi. An de an Facultatea pregătește specialiști pentru industria și unitățile alimentației publice, lansând promoții impunătoare de tineri ingineri.

În cadrul FTA activează cinci departamente – Tehnologia produselor alimentare, Alimentație și nutriție, Oenologie, Limbi Străine, Chimie, mai multe platforme de excelență în domeniu: Centrul de Cercetări Oenologice, Centrul didactico-științific în domeniul păstrării produselor horticoale, Centrul de excelență didactico-științific și de instruire continuă în domeniul alimentației publice, Filiera Francofonă TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES, școala de somelieri etc.

FTA se bucură de o mare priză la public și este una dintre cele mai mediatizate. Nume de referință din întreaga lume vin la FTA în vizită, să susți-

nă prelegeri, cursuri sau master-classuri, care se transformă în veritabile show-uri culinare. Printre ei se numără și rectorul AUF Jean-Paul de GAUDEMAR, Brigitte LELOUP, Ambasador ASE pentru Franța, Roxana ȚURCANU, directorul Antenei AUF Chișinău, Roberto ZIRONI, profesor la Universitatea din Udine, Italia, Annetta KAWASAKI este membru al grupului de voluntari ai Asociației Internaționale Kokubunji (KIA) din orașul Kokubunji, Japonia, Adrian GRAUR, rector al Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava în perioada 2004-2012, Guido MORI, profesor la Școala Internațională de Bucătărie ALMA, Italia, Andreas LARSSON, unul dintre cei mai influenți somelieri din lume și mulți alții.

În cadrul Facultății Tehnologia Alimentelor aveți posibilitatea să obțineți una din următoarele specialități:

Inginerie și management în industria alimentară – dedicată tinerilor care vor să se manifeste, să gestioneze afaceri în domeniul industriei alimentare. Absolvenții pot să ajungă la cârma diferitelor întreprinderi. Studiind aici, aveți oportunitatea de a vă forma dexterități pentru inițierea unei afaceri în domeniul agroalimentar, de a contribui la dezvoltarea economiei și la prosperarea țării.

Tehnologia produselor alimentare studiază următoarele tehnologii ale industriei alimentare: a cărnii; panificației; laptelui; păstrării și prelucrării fructelor și legumelor. Absolvenții au posibilitatea să activeze în domeniul producției, protecției consumatorului, cercetării și proiectării unităților din industria alimentară, în învățământul liceal, postliceal și universitar, în calitate de consultanți în implementarea programelor naționale și internaționale din industria alimentară.

Tehnologia și Managementul Alimentației Publice pune bazele pregătirii complexe a viitorilor manageri pentru businessul de restaurație, se formează competențe de organizare a unei alimentații corecte și echilibrate, de elaborare și implementare a unor noi rețete și tehnologii de preparare a sortimentului larg de produse culinare și de cofetărie, de organizare și deservire a diferitelor tipuri de manifestări la nivel protocolar și neoficial.

Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare studiază caracteristicile materiei prime și tehnologiei de fabricare a vinurilor albe și roșii seci, spumante, divinurilor, vinurilor speciale, procesele de fermentare a vinurilor de diferite tipuri, microflora vinului, procesele biochimice ale diferitelor microorganisme, elaborarea diferitelor scheme tehnologice de fabricare a vinurilor, precum și substanțele adjuvante și utilajele folosite în domeniu.

Biotehnologii industriale prevede utilizarea industrială a proceselor biologice și agenților obținuți pe baza formelor efective de microorganisme, culturilor celulare, țesuturilor vegetale și animale cu proprietăți pronosticate, formând competențe în domeniul ecologiei produselor alimentare, tehnologiilor produselor obținute prin fermentare, în asigurarea produselor alimentare de valoare nutritivă bogată, în domeniul prelucrării ecologice ale deșeurilor etc.

Specialiștii formați la **Filiera Francofonă** se încadrează ușor în activitatea tehnologică la întreprinderile din domeniu și în proiectare și cercetare științifică în domeniul tehnologiei produselor alimentare. Studiile se desfășoară în limba franceză și urmăresc dezvoltarea unui învățământ ingineresc-tehnologic corespunzător standardelor europene. Integrarea într-o filieră francofonă permite amplificarea legăturilor cu țările UE, precum și cu universități francofone din întreaga lume.

