



ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ



Gıda Bilimi

Son yaşadığımız pandemi dönemi de gösterdi ki, insanlığın vazgeçilmez bir ihtiya ı olan **gıdalarla** ilgilenen **gıda bilimi** ve **sektörü** kriz durumlarından dahi **en az etkilenen** alanlardandır.



Gıda Mühendisliği nedir?

GIDA MÜHENDİSLİĞİ, gıdaların nitelik ve niceliklerini en az yitirecekleri biçimde **işlenmesi**, **korunması** ve **dağıtımında** **çağdaş bilimsel yöntemleri** uygulayan bir mühendislik dalıdır.



Gıda Mühendisliği nedir?

Gıda endüstrisindeki **besin ham maddelerinden** başlayan ve **tüketicie** kadar uzanan zincirin tüm teorik ve pratik uygulamaları gıda mühendislerinin ilgi alanı içerisinde.



Gıda Mühendisliği nedir?



• Tarla •



• Çatal •



Kalite Kontrol



Gıda Güvenliği

Gıda Mühendisliği nedir?

Bir hammaddeden birçok ürün



Ar-Ge ile domatesten **farklı ürünler** geliştirilebilir.



Seçim



Yıkama



İşleme



Formülasyon



Paketleme



Domates

• Hammadde •



Ketçap



Domates Sosu



Domates Suyu



Pizza / Pasta Sosu



Salsa



Salça



Kalite Kontrol



Gıda Güvenliği



Ürün Geliştirme



ODTÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ



Gıda Mühendisliği ne değildir?



Ziraat Mühendisliği

Veterinerlik



Gıda Mühendisliği



Beslenme ve Diyetetik

Gastronomi

Evde Üretim

Kolaydır, ancak sınırlıdır.

- ✓ Basit ekipman
- ✓ Değişken görünüş ve boyut
- ✓ Kısa raf ömrü
- ✓ Sınırlı miktar
- ✓ Sadece birkaç kişi



Sadece
birkaç kişi
tüketir.

Endüstriyel Üretim

Teknolojiyle güvenilir ve ölçeklenebilirdir.

- ✓ Yüksek teknoloji ve otomasyon
- ✓ Standart ve istikrarlı kalite
- ✓ Uzun raf ömrü
- ✓ Yüksek kapasite
- ✓ On binlerce kişiye ulaşır



Her gün
on binlerce
kişiye ulaşır.

Basındaki Gıda Bilgileri



Basında sık görünür

Gıda konusu herkesin günlük yaşamında yer aldığı için, uzmanlığı bu alanda olmayan kişiler de basında sıkça yorum yapabilmektedir.



Teknik uzmanlık gerektirir

Oysa gıdanın işlenmesi, güvenliği, kalite kontrolü, raf ömrü ve tüketiciye ulaşmasına kadar uzanan süreç; kapsamlı bilgi birikimi ve teknik uzmanlık gerektirir.



Hammadde



İşleme



Kontrol



Ambalajlama



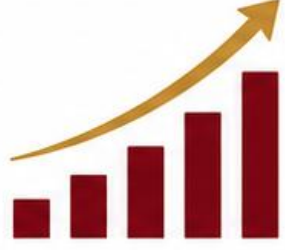
Tüketiciye Ulaşım

Bu süreçte en yüksek teknik uzmanlığa sahip meslek: **Gıda Mühendisliği**

Küresel Paketli Gıda Pazarının Büyüklüğü

3,3
trilyon
ABD doları

Dünya paketli gıda
pazarının yaklaşık büyüklüğü



$\approx$ %6
yıllık büyüme



$\approx$ 8,23 milyar
dünya nüfusu



$\approx$ 400
ABD doları / kişi / yıl



$\approx$ 1,1
ABD doları / kişi / gün

Büyümeyi destekleyen etkenler



Kentleşme



Değişen
yaşam biçimleri



Kolay
tüketim



Uzun
raf ömrü



Milyarlarca tüketiciye her gün güvenli, standart ve kaliteli
gıda ulaştıran küresel bir mühendislik ve üretim ekosistemi.



Gıda Mühendisliğinin Geleceği

1. Yapay Zekâ ve Akıllı Gıda Fabrikaları

Yapay zekâ, görüntü işleme, sensörler, robotlar ve dijital ikizlerle üretimin anlık izlenmesi; kalite hatalarının önceden tahmin edilmesi ve proseslerin otomatik optimize edilmesi.

Gıda endüstrisinde yapay zekâ, IoT ve robotik teknolojilerinin kullanımı giderek artmaktadır.



Görüntü
İşleme



Sensörler



Robotik
Sistemler



Dijital
İkiz



Otomatik
Optimizasyon



Daha güvenli, daha verimli ve daha sürdürülebilir gıda üretimi



Gıda Mühendisliğinin Geleceği

2. Alternatif Proteinler ve Geleceğin Gıdaları

Bitkisel proteinler, mikroalgler, böcek proteinleri, hücre kültürüyle üretilen gıdalar ve hassas fermantasyonla elde edilen süt, yumurta veya et proteinleri geleceğin önemli araştırma alanlarıdır.



Bitkisel proteinler



Mikroalgler



Hassas fermantasyon



Yeni nesil ürünler

3. Kişiyeye Özel Beslenme

Yaş, sağlık durumu, genetik yapı, mikrobiyota ve yaşam biçimine göre kişiyeye özel gıda ve öğün tasarımı; fonksiyonel ürünler ve hassas beslenme uygulamaları. Yapay zekâ ve çoklu biyolojik verilerin kullanımı bu alanı hızlandırmaktadır.



Bireysel veri



Fonksiyonel ürünler



Yapay zekâ



Hassas beslenme

Gıda Mühendisliğinin Geleceği

4. Sürdürülebilir ve Döngüsel Üretim

Daha az su ve enerji kullanan prosesler, gıda kayıplarının azaltılması ve meyve kabuğu, posa, peynir altı suyu gibi yan ürünlerin yeni gıda bileşenlerine dönüştürülmesi. Yan akımların yeniden değerlendirilmesi büyük fırsatlar sunarken, gıda güvenliği açısından da dikkatle yönetilmelidir.



Su verimliliği



Enerji tasarrufu



Yan ürün değerlendirme



Döngüsel üretim

5. Akıllı ve Aktif Ambalajlar

Ürünün tazeliğini, sıcaklığını veya bozulmasını gösteren ambalajlar; oksijeni tutan, antimikrobiyal bileşen salan ve raf ömrünü uzatan yeni nesil paketleme sistemleri.



Tazelik göstergesi



Aktif koruma



Raf ömrü



Gıda güvenliği

Gıda Mühendisliğinin Geleceği

6. Daha Az İşleme Daha Uzun Raf Ömrü

Yüksek basınç, soğuk plazma, darbeli elektrik alan, ultrases ve benzeri ısıl olmayan teknolojilerle besin değerini ve duyu kaliteyi daha iyi koruyan güvenli ürünler geliştirilecektir. Soğuk plazma özellikle gıda yüzeylerinin mikrobiyal dekontaminasyonu için araştırılan teknolojiler arasındadır.



Yüksek basınç



Soğuk plazma



Ultrases



Raf ömrü

7. Üç Boyutlu Gıda Yazıcıları

Kişiye özel şekil, doku, besin içeriği ve porsiyonlarda ürün üretimi; özellikle çocuklar, yaşlılar, sporcular ve yutma güçlüğü bulunan bireyler için özel gıdaların tasarlanması.



Kişiye özel



Kontrollü içerik



Doku ve şekil



Özel gereksinimler

Gıda Mühendisliğinde Yükselen Alanlar

Sağlık bilincinin artması, aktif yaşam eğilimleri ve bireysel beslenme ihtiyaçlarının çeşitlenmesi; özel tıbbi amaçlı gıdalar, sporcu gıdaları ve takviye edici gıdalar gibi alanların önemini artırmaktadır.

8. Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar



Belirli hastalık, metabolik durum veya özel beslenme gereksinimi bulunan bireyler için geliştirilen ürünlerdir. Güvenli formülasyon, uygun kıvam, besin ögesi dengesi ve mevzuata uygunluk büyük önem taşır.



Özel beslenme



Kontrollü içerik



Güvenli formülasyon

9. Sporcu Gıdaları



Performansı, dayanıklılığı ve egzersiz sonrası toparlanmayı destekleyen ürünlerdir. Protein içecekleri, enerji barları, elektrolit içecekleri ve fonksiyonel ürünler bu alanın önemli örnekleridir.



Performans



Toparlanma



Fonksiyonel ürünler

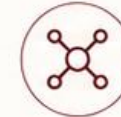
10. Takviye Edici Gıdalar



Vitamin, mineral, protein, lif, probiyotik ve benzeri bileşenlerle beslenmeyi destekleyen ürünlerdir. Ürün etkinliği, güvenliği, stabilitesi ve doğru dozlama bu alandaki temel konulardır.



Etkinlik



Stabilite



Doğru dozlama

> Yeni Bölüm

ODTÜ Gıda Mühendisliği

Bölümü daha yakından tanıyalım

Bu bölümde; eğitim içeriği, laboratuvarlar, staj olanakları, bölüm imkânları ve kariyer fırsatları hakkında bilgi edineceğiz.



Dersler



Laboratuvarlar



Staj



Bölüm İmkânları



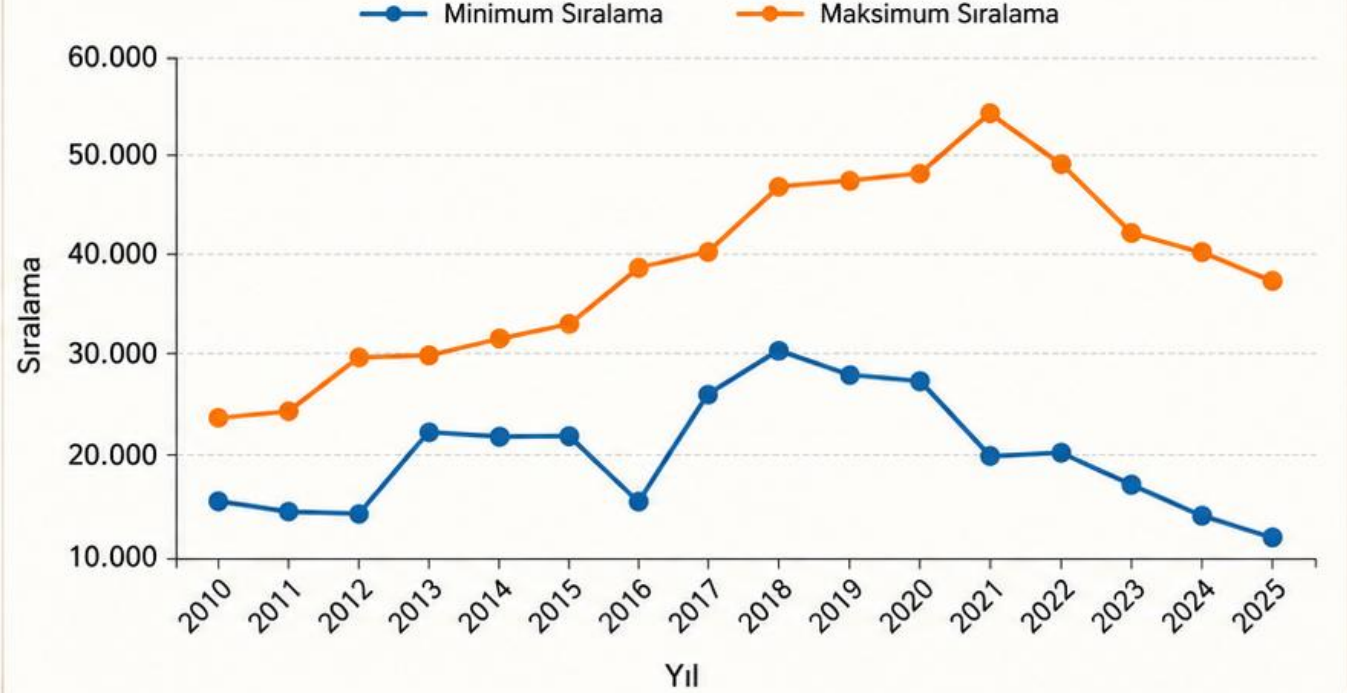
Kariyer



ODTÜ Gıda Mühendisliği YKS Sıralamaları

Yıl	Kontenjan	Minimum Sıralama	Maksimum Sıralama
2010	70	15562	23734
2011	70	14443	24167
2012	75	14120	29760
2013	75	22563	30263
2014	75	22008	31540
2015	75	22008	32577
2016	85	15118	38719
2017	85	26294	40306
2018	85	30690	46402
2019	85	28412	47006
2020	85	27754	47679
2021	85	19749	53379
2022	75	20228	48555
2023	60	17410	42376
2024	50	13999	40479
2025	50	11703	37442

Yıllara Göre Minimum ve Maksimum Sıralama (2010–2025)



2025 kontenjanı:
50



2025 minimum sıralama:
11.703

Lisans Eğitimi

Gıda Mühendisliği lisans eğitimi, üç tamamlayıcı alanın güçlü bir bütünleşmesidir.



Lisans Eğitimi

Mühendislik Derslerinden Örnekler

Akışkanlar mekaniği, ısı transferi ve kütle transferi gibi mühendislik dersleri, mühendislik eğitiminin temel kısımlarını oluşturmaktadır.



Akışkanlar Mekaniği



Süreklilik:	$Q = A \cdot v$
Bernoulli:	$P + \frac{1}{2} \rho v^2 + \rho g z = \text{sabit}$
Reynolds sayısı:	$Re = \frac{\rho v D}{\mu}$

- Boru içi akış
- Pompa ve basınç kaybı



Isı Transferi



Isı transferi:	$q = U \cdot A \cdot \Delta T_{lm}$
Isıtma / soğutma:	$\Delta T_{lm} = \frac{\Delta T_1 - \Delta T_2}{\ln\left(\frac{\Delta T_1}{\Delta T_2}\right)}$

- Pastörizasyon
- Isı değiştirici tasarımı



Kütle Transferi



Fick yasası:	$J = -D \frac{dC}{dx}$
Nem transferi:	$N = k_c (C_s - C)$

- Kurutma
- Konsantrasyon ve difüzyon



Bu dersler sayesinde öğrenciler, gıda üretim süreçlerini yalnızca görsel olarak değil, **matematiksel olarak da analiz etmeyi öğrenir.**



ODTÜ
METU

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

Lisans Eğitimi

Bilim ve Teknoloji Derslerinden Örnekler

Gıda mikrobiyolojisi, gıda kimyası ve ilgili teknoloji dersleri; lisans eğitiminin bilimsel ve uygulamalı yönlerini güçlendirmektedir.



Gıda Mikrobiyolojisi

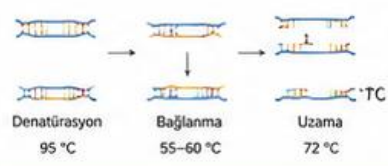


- PCR ve moleküler analiz
- Genetik deteksiyon yöntemleri
- Bakteriyofajlar
- Gıda kaynaklı mikroorganizmalar

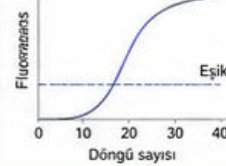
DNA



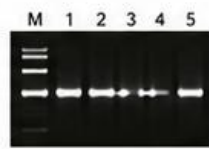
PCR



Mikrobiyal analiz



Genetik deteksiyon



Gıda Kimyası

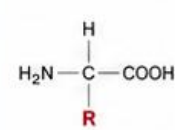


- Proteinler ve yapıları
- Karbonhidratlar
- Yağlar ve lipitler
- Bileşen analizi

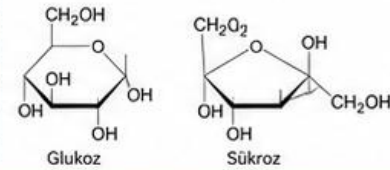
Protein yapısı



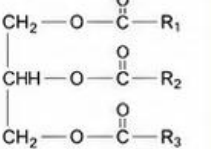
Amino asit



Karbonhidrat örnekleri



Lipit yapısı (trigliserit)



Bu dersler sayesinde öğrenciler, gıdanın **bilimsel yapısını** ve **analiz yöntemlerini** öğrenir.

Bölüm İmkânları

ABET Akreditasyonu



Accreditation Board
for Engineering &
Technology



ABET (Accreditation Board for Engineering and Technology), ABD'deki ve dünyanın farklı ülkelerindeki mühendislik ve teknoloji programlarını değerlendiren bağımsız bir akreditasyon kuruluşudur.



ABET akreditasyonu, bir programın eğitim kalitesi, öğrenme çıktıları ve sürekli iyileştirme yaklaşımı açısından uluslararası ölçekte tanındığını gösterir.



Özellikle Amerika Birleşik Devletleri'nde birçok üniversite, yüksek lisans ve doktora programlarına kabul sürecinde ABET akreditasyonunu önemli bir gösterge olarak değerlendirmektedir.



Aralarında NASA ve Boeing gibi yüksek profilli kurumların da bulunduğu çok sayıda uluslararası kuruluş, işe alımlarda ABET akreditasyonunu güçlü bir avantaj olarak görmektedir.

ODTÜ Gıda Mühendisliği,
uluslararası ölçekte tanınan güçlü bir mühendislik eğitimi sunar.

Bölüm İmkânları

Çift Anadal / Yandal

Diğer bölümler gibi ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde de **çift anadal** ve **yandal olanakları** bulunmaktadır.



Çift Anadal Başvuru Koşulları

- ✓ Başvurduğu yarıyla kadar ana dal lisans programında aldığı tüm kredili derslerden **DD** veya üzeri, kredisiz derslerden **S notu** almış olması
- ✓ Genel not ortalamasının en az **3.00** olması
- ✓ Ana dal lisans programına kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren en erken **üçüncü yarıyılın başında**, en geç **beşinci yarıyılın başında** olması



Yandal Başvuru Koşulları

- ✓ Başvurduğu yarıyla kadar ana dal lisans programında aldığı tüm kredili derslerden **DD** veya üzeri, kredisiz derslerden **S notu** almış olması
- ✓ Genel not ortalamasının en az **2.50** olması
- ✓ Ana dal lisans programına kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren en erken **üçüncü yarıyılın başında**, en geç **altıncı yarıyılın başında** olması



Bu olanaklar, öğrencilerin **akademik gelişimlerini zenginleştirmelerine** ve **disiplinlerarası yetkinlik** kazanmalarına katkı sağlar.

İlk Uluslararası Öğrenci Topluluğu



feeding the minds
that feed the world

İFT, farklı kültürlerden öğrencileri bir araya getirerek **bilgi paylaşımını, mesleki gelişimi ve inovasyonu** destekleyen bir platformdur.



Uluslararası öğrenciler arasında etkileşim ve kültürel paylaşım

CAREER TALKS WITH



Eren Erdem
Manufacturing
Director, Orta Doğu,
Kafkasya & Orta Asya



Melih Hızarcı
Human Resources Director
TCCA



Caner Talas
Innovation
Manager

05.12.2019 | 6 PM
FDE AUD.



Sektör profesyonelleri ile
kariyer söyleşileri

TECHNICAL TRIPLER



07.02.2020
CUMA



12.40 – 17.00



Coca-Cola İçecek
A.Ş. Ankara



21.02.2020
CUMA



08.00 – 20.00



Ak Gıda – Grup Lactalis
Eskişehir / Sakarya



Teknik geziler ve sektör
etkinlikleri

1st METU – İFT R&D COMPETITION

INNOVATIVE FRUIT JUICE PROJECTS



Son Başvuru Tarihi
22 Nisan 2019



Final
12 Mayıs 2019



1. 17.500 ₺
2. 12.500 ₺
3. 10.000 ₺

Mansiyon
(Sürpriz Ödüller)

SPONSORLAR



Küresel bakış açısı
ve kültürel etkileşim



Sektörle bağlantı
ve networking



İnovasyon ve girişimcilik
fırsatları



Kişisel ve mesleki
gelişim

Erasmus

Ülkedeki en geniş uluslararası iş birliği ağlarından biri

- ✓ 5 kıta'da
- ✓ 85'ten fazla ülkede

- > Avrupa Birliği Erasmus+
- > YÖK Mevlana
- > Exchange



Technical University of Sofia



Politecnico di Milano



CZECH UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES PRAGUE



LULEÅ UNIVERSITY OF TECHNOLOGY



Wageningen University & Research



Hochschule Kempten University of Applied Sciences



University of Tartu



Tampere University



University of West Attica



Budapest University of Technology and Economics



Universitat de València



ODTÜ METU



Öğrencilerimiz **farklı ülkelerde eğitim alma**, yeni kültürler tanıma ve **uluslararası deneyim** kazanma fırsatı elde eder.



Staj İmkânları



ZORUNLU VE GÖNÜLLÜ STAJ OLANAKLARI



Kısa Dönem Stajlar

Bölümümüz kapsamında zorunlu stajlar bulunmaktadır.

ZORUNLU STAJLAR

- ✓ 3. sınıf FDE300 (20 iş günü)
- ✓ 4. sınıf FDE400 (20 iş günü)



Uzun Dönem / Gönüllü Stajlar

Öğrencilerimiz, sektörün önde gelen kurumlarında uzun dönem veya gönüllü staj olanaklarından da faydalanabilmektedir.



PEPSICO
GO
STAJ PROGRAMI

2 ay



Arçelik

GenNext Long Term
Internship Programme

3 ay



Unilever
Leadership Internship
Programme (ULIP)

3 ay



Mondelēz
International
SNACKING MADE RIGHT

1 öğretim yılı



Öğrencilerimiz, kısa dönem zorunlu stajların yanı sıra farklı sektörlerde **uzun dönem ve gönüllü staj fırsatlarından** da yararlanabilmektedir.

Lisansüstü Çalışmalar

Lisansüstü Laboratuvarları



Araştırma altyapımız, lisansüstü düzeyde çok sayıda uzmanlaşmış laboꝛatuvarı kapsamaktadır.



1. BİYOTEKNOLOJİ VE MOLEKÜLER ÇALIŞMALAR

- ✓ Starter Kültür Laboratuvarı
- ✓ Moleküler Biyoloji Laboratuvarı
- ✓ Gıda Güvenliği ve Moleküler Biyoloji Laboratuvarı
- ✓ Endüstriyel Biyoteknoloji Laboratuvarı



2. PROSES VE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ

- ✓ Ekstrüzyon Laboratuvarı
- ✓ Termal Olmayan İşleme Laboratuvarı
- ✓ Gıda Proses Laboratuvarı
- ✓ Meyve ve Sebze İşleme, Enzimler Laboratuvarı



3. ANALİZ VE İLERİ TEKNİKLER

- ✓ Reoloji ve Doku Analiz Laboratuvarı
- ✓ Süperkritik Sıvı Ekstraksiyon Laboratuvarı
- ✓ Gıda Kimyası ve Nükleer Manyetik Rezonans İnceleme Laboratuvarı



Lisansüstü Çalışmalar

Ulusal ve Uluslararası Destekli Projeler

Bölümümüzde öğretim üyelerimiz, farklı araştırma konularında ulusal ve uluslararası desteklerle çok sayıda proje yürütmektedir.



Projelerimiz Ulusal ve Uluslararası Kaynaklarla Desteklenmektedir



Horizon Europe –
MSCA Staff Exchanges

Alternatif proteinlerin gıda sistemlerine entegrasyonunu destekleyen araştırma projesi



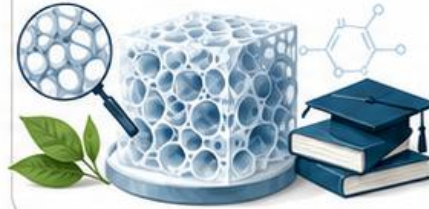
European Excellence Initiative

Tarım ve gıda alanında araştırma kapasitesini güçlendiren kurumsal dönüşüm projesi



MSCA Doctoral Networks

Sürdürülebilir gıda sistemleri için yenilikçi gıda sınıfı aerojel geliştirme ağı



SuChAQuality

H2020-MSCA-RISE

Şeker ve şekerleme sektörü için alternatif kalite ve özgünlük yöntemleri



H2020-PRIMA

Fonksiyonelleştirilmiş domates ürünleri tasarımı



Bu projeler, bölümümüzün güçlü araştırma altyapısını ve ulusal/uluslararası iş birliği kapasitesini göstermektedir.



Son 5 yılda mezun olan öğrencilerimizin çalıştığı yerler



T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI



Mezunlarımız; üretim, kalite, Ar-Ge, regülasyon, denetim ve yönetim alanlarında görev almaktadır.

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK 50 GIDA FİRMASI

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 	8 	9 	10 
11 	12 	13 	14 	15 	16 	17 	18 	19 	20 
21 	22 	23 	24 	25 	26 	27 	28 	29 	30 
31 	32 	33 	34 	35 	36 	37 	38 	39 	40 
41 	42 	43 	44 	45 	46 	47 	48 	49 	50 

NERELERDEYİZ?

Gıda Mühendisliği mezunları, dünyanın dört bir yanında öncü kurum ve kuruluşlarda fark yaratıyor.



ULUSLARARASI ÜNİVERSİTELER

- Massachusetts Institute of Technology (MIT), USA
 - Cornell University, USA
 - University of North Carolina, USA
 - Purdue University, USA
 - Wageningen University & Research, Netherlands
 - Technical University of Munich, Germany
 - University of Zurich, Switzerland
 - Ghent University, Belgium
 - UNSW, Australia
 - University of New South Wales, Australia
 - Aarhus University, Denmark
 - University of Nebraska–Lincoln, USA
 - Penn State University, USA
 - University of Illinois, USA
 - Endhoven University of Technology, Netherlands
 - University of Tokyo, Japan
 - Lumsa University, Italy
- ve daha fazlası...



KÜRESEL GEÇERLİLİK

Uluslararası standartlarla uyumlu bir eğitim ve geniş iş birliği ağı.



SINIRSIZ FIRSATLAR

Araştırma, inovasyon ve kariyer olanakları dünya çapında.



GÜÇLÜ MEZUN AĞI

Farklı ülkelerde, farklı sektörlerde başarılı ODTÜ Gıda mühendisleri.



Kamu Sektöründe Çalışma Olanakları

Gıda mühendisleri kamu kurumlarında; denetim, mevzuat, Ar-Ge, kalite, proje yönetimi ve uzmanlık alanlarında görev alabilmektedir.

- ✓ Tarım ve Orman Bakanlığı
- ✓ Avrupa Birliği Başkanlığı
- ✓ Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
- ✓ TÜBİTAK – TÜBİTAK MAM
- ✓ Kalkınma Ajansları / ilgili kamu kurumları
- ✓ Türkiye İstatistik Kurumu
- ✓ Türk Standartları Enstitüsü
- ✓ Ticaret Bakanlığı
- ✓ Türk Patent ve Marka Kurumu
- ✓ Hazine ve Maliye Bakanlığı



Mezunlarımız; kamu sektöründe mühendis, uzman, denetçi ve proje personeli olarak görev alabilmektedir.

GIDA TASARIM VE İNOVASYON FESTİVALİ 2026



GIDA MÜHENDİSLİĞİ: GELECEĞİN VE HER ZAMANIN MESLEĞİ

Gıda, yaşamın temelidir.
Sağlıklı, güvenli ve sürdürülebilir gıdaya duyulan ihtiyaç
bugün de, yarın da, **her koşulda devam edecektir.**



Gıda Mühendisleri, insan sağlığına, topluma ve geleceğe değer katan çözümler üretir.



KAMU SEKTÖRÜ

- ✓ Gıda güvenliği ve denetimi
- ✓ Politika ve standartların geliştirilmesi
- ✓ Ar-Ge ve proje yönetimi
- ✓ Toplum sağlığının korunması



ÖZEL SEKTÖR

- ✓ Üretim, kalite ve süreç yönetimi
- ✓ Ürün geliştirme ve inovasyon
- ✓ Ar-Ge, teknik satış ve pazarlama
- ✓ Gıda sanayisinin her alanında liderlik fırsatları



BİR ŞUBE OLARAK

- ✓ Üretim, kalite ve süreç yönetimi
- ✓ Ürün geliştirme ve inovasyon
- ✓ Ar-Ge, teknik satış ve pazarlama
- ✓ Gıda sanayisinin her alanında liderlik fırsatları



ULUSLARARASI GEÇERLİLİK

Gıda Mühendisliği, dünyanın her yerinde geçerliliği olan evrensel bir meslektir.
Uluslararası standartlar, projeler ve iş birlikleri ile global bir kariyer sizi bekliyor.