**PROJE İSMİ**

**ÖZET (En fazla 300 Kelime)** **Projenin amacı, kapsamı, kullanılacak yöntem(ler) ve varılması planlanan sonuçlar açık ve öz olarak sunulmalıdır.**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**Anahtar Kelimeler:** xxx, xxx, xxx, xxx, xxx (en az 3, en fazla 5 adet) **Projeyi tanımlayan anahtar kelimeler bu kısımda verilmelidir.**

**GİRİŞ (En fazla 1000 Karakter) Proje çalışmasının konusu ve kapsamı net olarak açıklanmalı, amaç ile ilişkisi açıklanmalıdır. Amacı nedir, kapsamı nedir, araştırma yöntemleri ve önceki çalışmalar nedir gibi, okuyucuyu konuya hazırlayıcı özellikteki bilgilere yer verilmelidir.**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Tablo 1).

Tablo 1. xxxxxx

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

(Şekil 1).



Şekil 1. Logo örneği

**ÖZGÜN DEĞER (en fazla 1000 karakter) Bu başlık altında projenin diğer yapılan uygulamalardan ve mevcut literatürden farkı açıkça belirtilmeli ve projenin özgünlüğü vurgulanmalıdır.**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**MATERYAL, YÖNTEM VE METOT (En fazla 2000 Karakter) Proje fikrinin hayata geçirilmesi için kurgulanan çözüm, izlenen yol, kullanılan araç, teknik ve metotlar açıklanmalıdır. Bu bölümün, proje çıktılarının doğrulanması veya geçerli kılınması için yürütülen faaliyetleri de içermesi beklenilir.**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Formül 1).

$y=a+bx$ (1)

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**PROJENİN UYGULAMA ALANLARI: Proje çıktılarının katma değere ve/veya uygulamaya konulabileceği alanlar ve/veya sektörler yazılmalıdır.**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**PROJENİN TEKNOLOJİ HAZIRLIK SEVİYESİ (En fazla 250 Karakter**)

(TRL seviyesi hakkında bilgi almak için linki tıklayınız: <https://www.tubitak.gov.tr/sites/default/files/2204/trl_tubitak_4.pdf> )

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**BEKLENEN SONUÇ (En fazla 1000 Karakter) Proje çalışması sonucunda (varsa) elde edilmiş ön bulgular ve elde edilecek sonuçlar, bu sonuçların literatürdeki çalışmalar ile karşılaştırılması bu bölümde yazılmalıdır. Projenin gerçekleştirilmesi sonucunda ulusal ekonomiye, toplumsal refaha ve bilimsel birikime yapılabilecek katkılar ve sağlanabilecek yararlar tartışılmalı ve elde edileceği umulan sonuçlardan kimlerin ne şekilde yararlanabileceği belirtilmelidir.**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**ORTAYA ÇIKABİLECEK FİKRİ HAKLAR (300 Karakter) Proje sonunda ortaya çıkabilecek patent, faydalı model, tasarım, kitap, eser vb. fikri ürünler belirtilmelidir.**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**KAYNAKLAR (“Proje Pazarı Yazım Kılavuzu”nda yer alan yazım kurallarına uygun olarak kaynaklar belirtilmelidir.)**

Nath K R (1993). Cheese, Dairy Science and Technology Handbook, Volume :2, Product Manufacturing., Ed: Y.H. Hui, Wiley-VCH, California, 161-256.

Pearson AM, Tauber FW (1984). Processed Meats, Second Edition. The Avi Publishing Company, 427 p, Connecticut, USA.

Soykan P (1992). Biometrinin Temel Prensipleri. Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Yayınları No. 95, 155s Tekirdağ.

Yılmaz F, Savaş Ü (2007). Effects of Gamma Irradiation on Trans and Fatty Acid Composition in Ground Beef. Food Control, 18: 635-638.

Yılmaz R, Durmaz G, Öz B (2007). The presence of some anabolic residues in beef meats. 5thInternational Congress on Food Technology “Consumer Protection Trough Food ProcessImprovement & Innovation in The World” Proceedings Volume 1, 502-505, Greece.