Türkçe Başlık, Ortaya Hizalı Olarak Baş Harfleri Büyük Yazılmalıdır

**Ad SOYADa, Ad SOYADb**

aKurum(Üniversite ya da hastane), Fakülte/Bölüm/Ana Bilim Dalı, Şehir, e-posta, telefon no

bKurum(Üniversite ya da hastane), Fakülte/Bölüm/Ana Bilim Dalı, Şehir, e-posta, telefon no

**Özet**

Bu kısım Özet’in yer alacağı kısımdır. Öz’ün en az 250 kelime olması ve 500 kelimeyi geçmemesi gerekmektedir (kaynakça hariç). Çalışmanın kısa bir özeti niteliğinde olmalıdır. Çalışmanın başlığı, yazarları ve adresleri örnekte verilen kısımlardaki yerlerine eklenerek düzenlenmelidir. Yazar sayısında herhangi bir sınırlama bulunmamaktadır. Bildiri başlığı Times New Roman 12 punto, diğer yazılar Times New Roman 10 punto büyüklüğünde olmalıdır.

**Anahtar Kelimeler:** Aaaa, bbbb, cccc, dddd, eeee

**Kaynakça:** Son Sayfa

English Title, Initials should be written in capital letters, aligned in the middle.

**Abstract**

This is the part where the English summary will take place.

**Keywords:** Aaaa, bbbb, cccc, dddd, eeee

**References:** End Page

Kurallar:

- **Üst, alt, sol ve sağ kenar boşluklar: 2,5 cm**

**- En az 3 anahtar kelime eklenmeli.**

**-** **Yazım kurallarına dikkat edilmesi gerekir. Tüm yazım hatalarından yazarlar sorumludur.**

**-** Bildiri özeti başlığı 12, diğer yazılar 10 punto, Times New Roman yazı karakteri kullanılarak, tek satır aralığında ve paragraflar arasında 1 satır boşluk bırakılarak yazılmalıdır.

**KAYNAK GÖSTERİMİ**

Kaynaklara metin içinde gereken yerlerde atıf yapılmalıdır. Metin içinde kaynak gösterimi tek yazar ise (Doymaz 2003); iki yazar ise (Basunia and Abe 2001); ikiden fazla yazar ise (Akpınar ve diğerleri., 2003) şeklinde olmalıdır.

Dergi:

Doymaz, I., (2003). Drying Kinetics of White Mulberry. Journal of Food Engineering 61(3): 341-346.

Basunia, M. A. and Abe., T. (2001). Thin-layer Solar Drying Characteristics of Roughrice Under Natural Convection. Journal of Food Engineering 47(4): 295-301

Lawrence, K. C.- Funk, D, B.- Windham W R (2001). Dielectric Moisturesensor for Cereal Grains and Soybeans. Transactions of the ASAE 44(6): 1691-1696.

Akpınar E, Midilli A & Biçer Y (2003a). Single Layer Drying Behavior of Potatoes Lices in a Convective Cyclone Dryer and Mathematical Modeling. Energy Conversion and Management 44(10): 1689-1705

Kitap:

Yıldırım, O., (1996). Bahçe Bitkileri Sulama Tekniği. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1438, Ders Kitabı: 420, Ankara

Mohsenin, N.N., (1970). Physical Properties of Plant and Animal Materials. Gordon and Breach Science Publishers, New York.

Kitabın Bir Bölümü:

Fıratlı, Ç., (1993). Arı Yetiştirme. (Ed: M Ertuğrul), Hayvan Yetiştirme, Baran Ofset, Ankara, s. 30-34

Rizvi S S H (1986). Thermo Dynamic Properties of Foods in Dehydration. In: M A Rao& S.S. H, Rizvi (Eds), Engineering Properties of Foods, Marcel Dekker, New York, pp. 190-193

Yazarı Belirtilmeyen Kurum Yayınları:

TUİK (2012). Tarım İstatistikleri Özeti. Türkiye İstatistik Kurumu, Yayın No: 3877, Ankara

ASAE (2002). Standards S352.2, 2002, Moisture Measurement-Unground Grain and Seeds. ASAE, St. Joseph, MI

İnternetten Alınan Bilgi:

FAO (2013). Classifications and Standards. http://www.fao.org/economic/ess/ess-standards/en/ (Erişim tarihi:10.02.2013)

Tezler:

Koyuncu, T., (1992). Tarım Arabalarında Kullanılan Çarpma Etkili Frenlerin Araştırılması. Yüksek lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Basılmamış), Ankara

Berbert P A (1995). On-linedensity-Independent Moisture Content Measurement of hard Winter Wheat Using the Capacitance Method. PhD Thesis, Crandfield University (Unpublished), UK

Tam Metin Kongre/Sempozyum Kitabı:

Yağcıoğlu, A. ve Ark., (1999). Drying Characteristics of Laurel Leaves Under Different Drying Conditions. In: Proceedings of the 7th International Congress on AgriculturalMechanizationandEnergy, 26–27 May, Adana, Turkey, pp. 565–569

Kara., Z. ve Beyoğlu N., (1995). Konya ili Beyşehir Yöresinde Yetiştirilen Üzüm Çeşitlerinin Göz Verimliliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye II. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi. Bildiriler (II): 3-6 Ekim, Adana, s. 524-528