



Доц.Др.
Анарсейит Дейдиев
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
anarseit.deydiev@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1977 - 1982	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Фрунзе политехникалык институту (И.Раззаков атындагы Кыргыз Мамдекеттик техникалык университети)
2	Магистр	1982 - 1982	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Фрунзе политехникалык институту (И.Раззаков атындагы Кыргыз Мамдекеттик техникалык университети)

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Кыргызча	A1	A1	A1	A1	A1
2	Англисче	C2	C1	C1	C1	C2
3	Орусча	A1	A1	A1	A1	A1
4	Түркчө	B2	B2	B2	C1	C2

A1: Beginner **A2:** Elementary **B1:** Pre-Intermediate **B2:** Intermediate **C1:** Upper-Intermediate **C2:** Advanced

Илимий багыттары

Тамак аш гигиенасы, Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш өндүрүш жабдыктары

Илимий даражалары

1	Др.	1987	Коллоиддик жана мембрана химиясы, Д.И.Менделеев атындагы Москва химия технология институту
---	-----	------	--------------------------------------------------------------------------------------------

2	Доц.М.А.Др.	1995	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Кыргыз техникалык университети
3	Доц.Др.	2000	Тамак-аш консервалоо технологиясы, И.Раззаков атындагы Кыргыз техникалык университети

Берген сабактары

LEE-611 Семинар 2

LEE-612 Семинар 3

GID-614 Тамак азыктарындагы углеводдорду изилдөө

LEE-800 Магистрдик диссертация

LEE-801 Илим изилдөө практикасы

GMB-802 Кесиптик практика

GID-900 Доктордук диссертация

YET-900 Адистик сынак

GMB-101 Тамак-аш инженерлигине киришүү

LEE-610 Семинар i

GMB-405 Тамак-аш технологиясы

GMB-421 Тамак-аш технологиясындагы жа.ы процесстер

GMB-502 Семинар

STJ-402 Квалификация алуу алдындагы практика

GID-413 Тамак-аш технологиясы ii

GID-442 Кургатуу технологиясы

GMB-515 Жогорку технологиялуу тамак-аш өндүрүшү

GID-611 Алдынкы тамак-аш биохимиясы

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMB-202 Биохимия

GID-617 Тамак-аш нанотехнологиясы

GID-232 Биохимия

GID-101 Тамак-аш инженерлигине киришүү

GID-604 Семинар 3

BTZ-451 Дипломдук иш i

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GID-502 Илим-изилдөө практикасы
GID-506 Жогорку технологиялуу тамак-аш өндүрүшү
GID-612 Алдынкы тамак-аш биохимиясы
GID-615 Тамак-аш нанотехнологиясы
GID-616 Алдынкы тамак-аш биотехнологиясы
GID-500 Магистрдик диссертация
GMÜ-511 Педагогикалык практика
GMÜ-512 Семинар
GID-512 Чийки затт.жана даяр тамак.сап.текш.маал.технологиясы
GID-514 Семинар
GMÜ-530 Илим изилдөө иши
GID-202 Коомдук иштер
GMÜ-570 Тамак=аш инженериясындагы өзгөчө темалар
GMÜ-670 Тамак-аш инженериясында өзгөчө темалар
GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы
GMÜ-513 Тамак-аш өнөр жайында термикалык эмес иштетүү усулдары
GMÜ-514 Тамак азыктарын өндүрүүнүн аддыңкы технологиясы
GMÜ-517 Инженериядагы тереңдетилген биологиялык процесстер
GMÜ-520 Чийки зат жана даяр азыктардын сапатын текшер-гү маа.те
GMÜ-524 Тамак-аш өндүрүү технологиясы
GMÜ-528 Тереңдетилген тамак-аш биохимиясы
GMÜ-600 Доктордук диссертация
GID-318 Тамак-аш технологиясы i
GID-333 Коллоиддик химия
GID-300 Практика
KİM-313 Коллоиддик химия
KİM-213 Коллоиддик химия
GMÜ-692 Семинар ii
GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы
GMÜ-691 Семинар i
GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак
GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар
MÜH-102 Компьютердик графика

GID-102 Тамак аш инженериясы

GID-311 Тамак аш химиясы

GMÜ-590 Семинар

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GID-315 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

GID-480 Тамак-аш инженерия спецификасы

GID-433 Мембранада бөлүү технологиясы

GID-313 Тамак аш химиясы

GID-314 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери

GID-218 Тамак-аш анализи

KİM-301 Физикалык химия

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	29.09.2011	19.09.2016
2	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	01.11.2016	31.10.2019
3	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	05.11.2019	05.11.2022
4	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	05.12.2022	04.12.2025
5	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	16.02.2026	-

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	PhD Руслан Адил акай тегин 2017 KIMIZDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN MPCR İLE İDENTİFİKASYONU
2	PhD Жаңыл Искакова 2016 KIRGIZ MİLLİ FERMENTE İÇECEĞİ BOZO ÜRETİM TEKNOLOJİSİNİ GELİŞTİRME VE KULLA

3	Магистр Анара Аралбек кызы 2022 YAK SÜTÜNÜN TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRMASI
4	Магистр Алтынай Абдыкеева 2022 GLİKOZUN ÇEŞİTLİ MİKROORGANİZMALARLA FERMENTASYON SÜRECİNİN İNCELENMESİ
5	Магистр Самара Бакиева 2020 GÖZENEKLİ KURUT ÜRETİM TEKNOLOJİ ARAŞTIRMASI
6	Магистр Арсен Асанов 2019 KURUTULMUŞ MEYVELERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN VE GÜVENLİK GÖSTERGELER
7	Магистр Жазгүл Сейтканова 2018 KIRGIZ ULUSAL İÇERİĞİ OLAN BOZANIN MİKROFLORASININ ARAŞTIRILMASI

SCI, SCI-E, SSCI жана ANCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. Р.Элеманова, М.М.Мусульманова, [C.ÖZBEKOVA](#), [A.USUBALİYEVA](#), [R.A.A.TEĞİN](#), [A.DEYDİEV](#), Ж.Сманалиева. (2022). Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures. International Dairy Journal, 105453(134), 105453. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453>. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000842981900012>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [A.USUBALİYEVA](#), [A.DEYDİEV](#), [C.ÖZBEKOVA](#), M.Musulmanova, A.Saaliyeva, A.Aralbeka Kyzy. (2023). THE PROCESS OF YAK MILK FERMENTATION BY POLYCOMPONENT STARTER CULTURE. Online Journal of Animal and Feed Research, 13(6), 426 - 432. <https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2023.59>.
2. [A.USUBALİYEVA](#), [A.DEYDİEV](#), A.Aralbeka Kyzy. (2022). Кыргызстандагы Нарын областындагы топоз сүтүнүнүн балуулугу. Известия КГТУ им. И. Раззакова, 3(63), 172-175. <https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-imirazzakova/arkhiv>.
3. С.Ж.С., [C.İSKAKOVA](#), [A.DEYDİEV](#). (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА "БОЗО". ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(1), 31-34. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35034198>.
4. [C.İSKAKOVA](#), [A.DEYDİEV](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2017). Улуттук бозо ичимдиги: даярдоо ыкмалары жана микрофлоралык курамы. MANAS Journal of Engineering, 5(1), 35-45. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/575991>.

Докладдары

1. C.İSKAKOVA, A.DEYDİEV, C.SMANALIYEVA. Investigation of Rheological Behavior of Kyrgyz Traditional Beverages Bozo and Maksym during Storage Period. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017. DOI:
https://www.researchgate.net/publication/328531834_Investigation_of_Rheological_
<https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/>.

Долбоорлору

1. А.Дейдиев, А.Усубалиева, Ы.Тонтул, С.Туркер, Ж.Өзбекова, А.Бодошов. Чүй областындагы мөмө-шире өндүрүшүнүн алма калдыгынан функционалдык мөмө батончигин өндүрүү. КТМУ-ВАР-2019.ФВЕ.04.