



Динара Исакова
Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби
Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү
dinara.isakova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1995 - 2000	Технология факультети, И.Раззаков ат.Кыргыз Техникалык Университети
2	Магистр	2000 - 2001	Технология факультети, И.Раззаков ат.Кыргыз Техникалык Университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	A2	B1	A2	A2	A2
2	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
3	Түркчө	C1	C2	B2	B2	C2

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

Илимий багыттары

Тамак аш гигиенасы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш өндүрүш жабдыктары, Туризм, Тамак-аш жана суусундук

Берген сабактары

GMS-325 Суусундуктар технологиясы

GMS-329 Бар жана миксология

GMS-427 Азия ашканалары

GMS-201 Тейлөө технологиясы ii

GMS-213 Көркөм өнөр негиздери

STJ-421 Өндүрүштүк практика ii

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GMS-102 Тейлөө технологиясы i

GMS-214 Иш-чара менеджменти
GMS-328 Сомелье кызматы
GMS-432 Тамак стилистикасы жана фотография
GMS-324 Түрк тамак-аштары
GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
STJ-412 Квалификация алуу алдындагы практика
GMS-414 Шоколад жана шекер юнюрү
STJ-322 Өндүрүштүк практика ii
GMS-409 Тамак-аш стилистикасы жана фотография
STJ-222 Өндүрүштүк практика 1
TOI-109 Тамак-аш тейлөө кызматтары
GMS-303 Бар жана суусундуктар кызматын башкаруу
STJ-312 Өндүрүштүк практика
STJ-402 Өндүрүштүк практика iii
TUO-106 Негизги ашкана колдонмолору
TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i
TUO-130 Тамак-аш тейлөө кызматы
STJ-212 Окуу практикасы
BTZ-451 Дипломдук иш i
TRO-104 Тамак-аш тейлөө кызматы
TUO-108 Бар кызматы
TUO-209 Тамак-аш өндүрүшү
GMS-206 Шарап маданияты
GMS-207 Чыгыш тамак-ашы
STJ-202 Өндүрүштүк практика i
STJ-302 Өндүрүштүк практика ii
Yii-342 Чыгыш ашканасы
Yii-438 Тамак стилистикасы жана фотография
GMS-205 Батыш тамак-ашы
Yii-211 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгели
Yii-217 Шарап маданияты

Yii-215 Бар ж-а суусундуктар кызматтарын башкаруусу
Yii-114 Тамак-аш тейлөө кызматынын негиздери
YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)
TUO-227 Тамак-аш өндүрүшү
Yii-338 Гастрономиялык дизайн
Yii-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери
TRO-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
Yii-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
STR-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
TRO-411 Кесиптик экинчи чет тил i
Yii-451 Дипломдук иш i
Yii-452 Дипломдук иш ii
STR-411 Кесиптик экинчи чет тил i
Yii-411 Кесиптик экинчи чет тил i
Yii-431 Азия ашканасы
Yii-110 Тейлөө кызматтарын уюштуруу
Yii-333 Шарапчылык
YÖD-202 (курстук иш)
Yii-204 Бар кызматы
Yii-201 Тамак-аш тейлөө кызматы ii
Yii-332 Вегетариан ашканасы
Yii-102 Тамак-аш тейлөө кызматы i
Yii-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг
TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү
TRO-205 Тамак-аш тейлөө кызматы
TRO-218 Шарапчылык
Yii-216 Шарапчылык
STR-101 Туризмдин негиздери
Yii-219 Тамак-аш тейлөө кызматы iii
Yii-121 Тамактануу негиздери жана санитария
TRO-117 Тамак-аш тейлөө кызматы
REN-216 Тамак-аш өндүрүшү
Yii-115 Тамак-аш өндүрүшү i

STR-103 Туризм географиясы

REN-126 Тамак-аш тейлөө кызматы

Yii-117 Тамак-аш тейлөө кызматы i

REN-116 Кыргызстан туризм географиясы

TRO-204 Тамак=аш даярдоо калькуляциясы

Yii-222 Тамак-аш даярдоо калькуляциясы

REN-111 Тамак-аш этикасы

TRO-113 Санитария жана гигиена

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [N.TURGANBAYEVA](#), [D.İSAKOVA](#), M.Mukarama. (2025). STUDY OF FATTY ACID PROFILE OF PATES FROM BY-PRODUCTS OF BROILER CHICKEN. *Izvestiya VUZov. Food Technology*, (4), 61-65. <https://ivpt.ru/tocs/401/8/>.
2. [A.USUBALİYEVA](#), A.N.Saalieva, F.A.Kochkorova, M.K.Esenamanova, R.I.Elemanova, N.S.Dyusheeva, [N.TURGANBAYEVA](#), [D.İSAKOVA](#), [S.TURDUBEKOVA](#). (2025). Biological value of yak milk and its importance in medical and functional nutrition: A systematic review. *HEART, VESSELS AND TRANSPLANTATION*, 8(3), 1-15. DOI: 10.24969/hvt.2025.575.
3. [Ü.SORMAZ](#), [N.KIDIRALİEV](#), [S.TURDUBEKOVA](#), [N.TURGANBAYEVA](#), [D.İSAKOVA](#), [G.SAMATOVA](#). (2023). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bişkek İli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(3), 137-154. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/turibder/issue/79256/1315934>.
4. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), A.Tayfun. (2021). Üniversite Öğrencilerinin Yeme Davranışları Üzerine Bir Araştırma (A Study on the Eating Behavior of University Students). *JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES*, 9(1), 366-376. DOI: 10.21325/jotags.2021.793.
5. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#). (2020). ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ ОСЛИНОГО МОЛОКА. *НАУКА, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ КЫРГЫЗСТАНА*, 4(1), 21-24. DOI: 10.26104/NNTIK.2019.45.557.
6. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [Г.Саматова](#), C.INCE, T.GOK. (2020). KIRGIZİSTAN GASTRONOMİ HARİTASI. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 360-382. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1412660>.
7. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [Г.Саматова](#), [С.Турдубекова](#), B.ERDEM. (2019). Labor Force Analysis in Food and Beverage Establishments in Kyrgyzstan: A Descriptive Study. *TURIZAM INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL*, 23(2), 69-85. DOI: 10.5937/turizam23-20686.
8. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [Н.Кыдыралиев](#). (2019). Питание как фактор достижения успехов в национальных спортивных играх. *РЕФОРМА*, 2(82), 69-75. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/reforma/issue/49531/634206>.

Докладдары

1. [D.İSAKOVA](#). Availability of Traditional Offal Dishes on the Menus of Ethnic Restaurants in Bishkek. 24. Milletlerarası Türk Kooperatifçilik Kongresi, 2022. www.koopkurkongre.com.
2. [D.İSAKOVA](#). Peynir Altı Suyu Ve Bitkisel İçerikli Hindi Eti Bazlı Fonksiyonel Et Ürünü. 20. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi, 2022. <http://www.turkkongre.com/>.
3. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#). INVESTIGATION AMINO ACID COMPOSITION OF DONKEY'S MILK

OF THE KEGETY GORGE. Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference, 2021.

https://www.researchgate.net/publication/354113049_INVESTIGATION_AMINO_ACID_COMPOSITION_OF_DONKEY'S_MILK_OF_THE_KEGETY_GORGE.

4. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#). ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ И ОБОГАЩЕННЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМИ БАД. INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL «GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2020: CENTRAL A, 2020. <http://bobek-kz.com/posts>.
5. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [А.Калыбекова](#). РЕСТОРАНДАРДА УЛУТТУК КЫРГЫЗ ТАМАК – АШТАРЫНЫН ТУРИСТТИК АЗЫК КАТАРЫ КОЛДОНУЛУШУН БААЛОО: БИШКЕК Ш. МИСАЛЫНДА . INTERNATIONAL CONGRESS ON CULTURAL HERITAGE AND TOURISM, 2019. www.bizimdiijamatbaa.com.
6. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [Г.Саматова](#), [А.Мараева](#). ДЕСТИНАЦИЯНЫ ИЛГЕРИЛЕТҮҮДӨ ГУРМЕ ФЕСТИВАЛДАРДЫН МААНИСИ. 3. ULUSLARARASITÜRKDÜNYASITURĞZMSEMPZYUMU, 2018. DOI: ISBN978-9967-9038-5-2. <https://docplayer.biz.tr/64934115-3-uluslararasi-turk-dunyasi-turgzm-sempzyumu-iii-el-aralyk-tngrk-dngynosng-turizm-simpoziumu-3rd-international-turkic-world-tourism-symposium.html>.

Китептери

1. [С.Турдубекова](#), [У.Алимов](#), [Н.Турганбаева](#), [Г.Саматова](#), [Д.Исакова](#), [S.Günyel](#), [С.TURGANBAEVA](#). Kirgizistan ve Türkiye mutfak kültürü : seçme tarifler. Detay Yayıncılık. <http://mediamanas.kg/2485-krzistan-ve-trkiye-mutfandan-seme-tarifler-kitab-yaymland.html>.
2. [N.MARGAZIEVA](#), [K.ASANOVA](#), [N.TURGANBAYEVA](#), [G.SAMATOVA](#), [N.KIDIRALIEV](#), [D.ISAKOVA](#), [S.TURDUBKOVA](#), [C.INCE](#), [M.Güllü](#), [Z.Ö.Yaman](#), [M.ULUTAŞ](#), [İ.Gençay](#). Коомдук тамактануу ишканаларын башкаруу. Кыргыз-Түрк «Манас» университетинин басылмалары: 424 . Сатуу жана маркетинг. file:///C:/Users/423136/AppData/Local/Packages/5319275A.WhatsAppDesktop_cv1g1gvanyjgm/LocalState/sessions/7D541136FEB6.pdf.
3. [N.TURGANBAYEVA](#), [C.INCE](#), [N.KIDIRALIEV](#), [K.ASANOVA](#), [D.ISAKOVA](#), [G.SAMATOVA](#), [S.TURDUBKOVA](#), [M.ULUTAŞ](#), [N.MARGAZIEVA](#), [M.Gulu](#), [Б.А.Иззет](#), [И.Ж.Генчай](#). Коомдук тамактануу ишканаларын башкаруу. KTMÜ Yayın Ofisi. ISBN 978-9967-9645-2-5.

Долбоорлору

1. [Н.Турганбаева](#), [Г.Саматова](#), [Д.Исакова](#), [Н.Кыдыралиев](#), [С.Турдубекова](#), [Э.Акгоз](#), [Б.Эрдем](#), [Т.Гок](#), [Ж.Ынже](#). Кыргызстандын гастрономиялык картасын даярдоо жана гастрономиялык тур маршрутун аныктоо . KTMU-BAP-2018.SBE.05.
2. [М.м.Мусульманова](#), [Р.Элеманова](#), [А.Усубалиева](#), [А.Саалиева](#), [А.Сабырбекова](#), [Ж.Сманалиева](#), [Н.Дюшеева](#), [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#). Топоздун жана анын гибриддеринин сүттөрүн комплекстик иштетүүнүн негизинде дизайнердик тамак-аш азыктарынын курамын жана касиеттерин калыптандыруудагы илимий-практикалык негиздери. #007652.