



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-329 Бар жана миксология

GMS-432 Тамак стилистикасы жана фотография

GMS-214 Иш-чара менеджменти

GMS-325 Суусундуктар технологиясы

GMS-328 Сомелье кызматы

STJ-421 Өндүрүштүк практика ii

GMS-427 Азия ашканалары

GMS-201 Тейлөө технологиясы ii
GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-102 Тейлөө технологиясы i
GMS-324 Түрк тамак-аштары
GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
STJ-322 Өндүрүштүк практика ii
GMS-414 Шоколад жана шекер юнүрү
STJ-222 Өндүрүштүк практика 1
GMS-409 Тамак-аш стилистикасы жана фотография
TOI-109 Тамак-аш тейлөө кызматтары
STJ-402 Өндүрүштүк практика iii
STJ-412 Квалификация алуу алдындагы практика
STJ-312 Өндүрүштүк практика
GMS-303 Бар жана суусундуктар кызматын башкаруу
TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
BTZ-452 Дипломдук иш ii
TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i
TUO-106 Негизги ашкана колдонмолору
BTZ-451 Дипломдук иш i
STJ-212 Окуу практикасы
TRO-104 Тамак-аш тейлөө кызматы
TUO-108 Бар кызматы
TUO-209 Тамак-аш өндүрүшү
TUO-130 Тамак-аш тейлөө кызматы
GMS-206 Шарап маданияты
GMS-207 Чыгыш тамак-ашы
STJ-202 Өндүрүштүк практика i
STJ-302 Өндүрүштүк практика ii
GMS-205 Батыш тамак-ашы
Yii-211 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгели
Yii-342 Чыгыш ашканасы
Yii-438 Тамак стилистикасы жана фотография
TUO-227 Тамак-аш өндүрүшү

Yii-114 Тамак-аш тейлөө кызматынын негиздери
Yii-215 Бар ж-а суусундуктар кызматтарын башкаруусу
Yii-217 Шарап маданияты
YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)
Yii-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери
Yii-338 Гастрономиялык дизайн
TRO-411 Кесиптик экинчи чет тил i
TRO-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
Yii-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
Yii-411 Кесиптик экинчи чет тил i
STR-411 Кесиптик экинчи чет тил i
Yii-451 Дипломдук иш i
Yii-452 Дипломдук иш ii
STR-412 Кесиптик экинчи чет тил ii
Yii-110 Тейлөө кызматтарын уюштуруу
Yii-431 Азия ашканасы
YÖD-202 (курстук иш)
Yii-333 Шарапчылык
Yii-201 Тамак-аш тейлөө кызматы ii
Yii-204 Бар кызматы
Yii-102 Тамак-аш тейлөө кызматы i
Yii-332 Вегетариан ашканасы
Yii-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг
TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү
TRO-218 Шарапчылык
TRO-205 Тамак-аш тейлөө кызматы
STR-101 Туризмдин негиздери
Yii-219 Тамак-аш тейлөө кызматы iii
Yii-216 Шарапчылык
STR-103 Туризм географиясы
REN-216 Тамак-аш өндүрүшү
TRO-117 Тамак-аш тейлөө кызматы
Yii-115 Тамак-аш өндүрүшү i

Yii-121 Тамактануу негиздери жана санитария

REN-126 Тамак-аш тейлөө кызматы

Yii-117 Тамак-аш тейлөө кызматы i

TRO-204 Тамак=аш даярдоо калькуляциясы

REN-116 Кыргызстан туризм географиясы

Yii-222 Тамак-аш даярдоо калькуляциясы

REN-111 Тамак-аш этикасы

TRO-113 Санитария жана гигиена

Башка журналдарда басылган макалалары

1. 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>.
2. Н.Турганбаева, Д.Исакова, А.Тайfun. (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.
3. 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.
4. Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова, С.İNCE, Т.ГОК. (2020). KIRGIZİSTAN GASTRONOMİ HARİTASI. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(3), 360-382. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1412660>.
5. Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова, С.Турдубекова, В.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.
6. 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.bizimdijitamatbaa.com.
6. [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#), [Г.Саматова](#), А.Мараева. ДЕСТИНАЦИЯНЫ ИЛГЕРИЛЕТҮҮДӨ ГУРМЕ ФЕСТИВАЛДАРДЫН МААНИСИ. 3. ULUSLARARASITÜRKDÜNYASITURĞZMSEMPOZYUMU, 2018. DOI: ISBN978-9967-9038-5-2. <https://docplayer.biz.tr/64934115-3-uluslararasi-turk-dunyasi-turgzm-sempozyumu-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>.

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 . КТМУ-ВАР-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.