Др.
Надира Турганбаева
Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби
Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү
nadira.turganbaeva@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1997 - 2001	Технологиялык факультети, И.Раззаков ат. Кыргыз Техникалык Университети
2	Магистр	2001 - 2002	Технологиялык факультети, И.Раззаков ат. Кыргыз Техникалык Университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Түркчө	B2	B2	B2	B2	B2

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

Илимий багыттары

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

Илимий даражалары

1	Др.	2024	"Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы", И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университети

Берген сабактары

GMS-429 Кондитердик өнөр

GMS-511 ?

TUO-201 Кыргыз жана т.рк ашканасы

GMS-323 Кыргыз даамы

GMS-111 Товар таануу

GMS-222 Тамак-аш коопсуздугу

STJ-222 Өндүрүштүк практика 1

GMS-332 Гастрономиялык туризм

GMS-334 Тамактануу ишканаларында автоматташтыруу программалары

GMS-326 Менюну пландоо жана башкаруу

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-224 Тамак даярдоо негиздери iii

YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)

GMS-411 Даарылоо-профилактикалык тамактануу

TUO-209 Тамак-аш өндүрүшү

TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-102 Тейлөө технологиясы i

GMS-305 Менюну башкаруу

GMS-304 Тамактануу ишканаларындагы маалымат технологиялары

GMS-308 Молекулалык тамак-аш

GMS-311 Нан азыктарын жана десерттерди даярдоо негиздери

BTZ-451 Дипломдук иш i

GMS-204 Борбордук азия элдеринин тамак-ашы

Yİİ-316 Тамак - аш өндүрүшүн автоматташтыруу

Yİİ-417 Менюну пландоо жана башкаруу

Yİİ-436 Кондитердик иш

BTZ-452 Дипломдук иш ii

TUO-217 Менюну пландоо

Yİİ-335 Орто азия ашканасы

TUO-243 Менюну пландоо

Yİİ-216 Нан жана таттууларды даярдоо негиздери

Yİİ-111 Тамактануу негиздери жана санитария

Yİİ-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери

GMS-104 Тамак даярдоо негиздери i

Yİİ-213 Тамак-аш өндүрүшүнүн жогорку деңгели

YÖD-202 Кыргыз ашканасы (курстук иш)

Yİİ-452 Дипломдук иш ii

YÖD-102 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери (курстук иш)

Yİİ-405 Тамак-аш өндүрүшүн автоматизациялоо

Yİİ-451 Дипломдук иш i

Yİİ-332 Вегетариан ашканасы

Yİİ-431 Азия ашканасы

Yİİ-203 Тамак-аш өндүрүшү ii

Yİİ-305 Тамак-аш өндүрүшүн автоматизациялоо

TUO-102 Мейманадагы тазалык иштери

Yİİ-206 Тамак-аш өндүрүшү iii

Yİİ-104 Тамак-аш өндүрүшү i

TRO-104 Бөлмө фондунун эксплуатация кызматы

Yİİ-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг

Yİİ-217 Тамак-аш өндүрүшү iii

TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү

TRO-222 Азия тамактары

TRO-203 Тамак аш өндүрүш

Yİİ-112 Тамак-аш өндүрүшү ii

REH-216 Тамак-аш өндүрүшү

REH-214 Азия ашканасы

Yİİ-115 Тамак-аш өндүрүшү i

Yİİ-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы

TRO-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы

Yİİ-113 Тамак-аш илими

Yİİ-103 Санитария жана гигиена

Yİİ-102 Тамак-аш өндүрүшү i

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Жогорку окуу жай директорунун жардамчысы	Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби	10.07.2015	01.07.2018

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
2	Жогорку окуу жай директорунун жардамчысы	Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби	18.07.2018	30.06.2019
3	Жогорку окуу жай директорунун жардамчысы	Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби	01.07.2019	03.11.2019
4	Жогорку окуу жай директорунун жардамчысы	Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби	05.11.2019	31.08.2021

Башка журналдарда басылган макалалары

1. 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.
2. 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.
3. N.TURGANBAYEVA, N.KIDIRALİEV, M.Mukarama. (2023). Seasonal Variations in the Biological Value of Kyrgyz Donkey's Milk Proteins. Food Processing: Techniques and Technology, 53(3), 591-599. https://www.scopus.com/record.
4. N.TURGANBAYEVA, M.Mukarama. (2023). Characteristics of fatty acid composition of the fat fraction of kyrgyz donkey milk. Izvestiya Vuzov. Food Technology, 5-6(394), 22-29. https://ivpt.ru/tocs/394/3/.
5. N.TURGANBAYEVA, N.KIDIRALİEV, A.Amangeldieva. (2023). СОСТОЯНИЕ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КЫРГЫЗСТАНЕ. Сервис в России и за рубежом, 17(3), 67-76. https://ruservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/view/69.
6. N.TURGANBAYEVA, C.ÖZBEKOVA, R.A.A.TEGİN. (2023). Functional koumiss from donkey's milk. Harran Journal of Agricultural and Food Science, 27(4), 458-466. https://dergipark.org.tr/en/download/article-file.
7. 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.
8. N.TURGANBAYEVA, İ.GÜNDOĞDU, H.Çılgınoğlu. (2020). Kırgızistan Sağlık Turizmi Kapsamında At Sütü Tedavisine Alternatif Olarak Eşek Sütünün Kullanımı ve Önemi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 74-98. https://dergipark.org.tr/en/pub/tdtad/issue/54471/660734.
9. 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.
10. 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.

11. Н.Турганбаева. (2019). ТРАДИЦИОННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО МОЛОКА. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 2(50), 173-180. https://elibrary.ru/item.asp?id=42332673.
12. 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.
13. 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. N.TURGANBAYEVA, N.KIDIRALİEV. KIRGIZİSTAN BÖLGELERİNİN GELİŞİMİNDE AGRO□FESTİVALLERİN ROLÜ. VI International Gastronomy Tourism Studies Congress, 2022. http://ugtak.org/.
2. N.TURGANBAYEVA, G.SAMATOVA. Research of Banquet Halls in Kyrgyzstan: Bishkek. 24. Milletlerarasi Türk Kooperatifçilik Kongresi, 2022. DOI: ISBN: 978-605-71878-6-4. http://www.koopkurkongre.com/.
3. N.KIDIRALİEV, N.TURGANBAYEVA. Kırgızistan bölgelerinin gelişiminde agrofestivallerin rolü. VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 2022. DOI: http://ugtak.org/wp-content/uploads/2022/11/Procedings-Book-VI.-IGTSC.pdf. http://ugtak.org/wp-content/uploads/2022/11/Procedings-Book-VI.-IGTSC.pdf.
4. 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.
5. Н.Турганбаева, Г.Саматова, C.İnce. Geçmişten Geleceğe Kırgız Mutfağında Hamurun Yeri. 2 International Congress of New Generations and New Trends in Tourism, 2021. https://ingant.subu.edu.tr/tr/1-uluslararasi-turizmde-yeni-jenerasyonlar-ve-yeni-trendler-kongresi.
6. Н.Турганбаева, Г.Саматова, C.İnce. Kırgız Mutfak Kültüründe Ustukan ile ilgili Gelenekler ve İnanışlar. 2.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı, 2021. https://ingant.subu.edu.tr/tr/2-uluslararasi-turizmde-yeni-jenerasyonlar-ve-yeni-trendler-kongresi.
7. Н.Турганбаева, Ç.Adisova. Коомдук Тамактануу Ишканаларында Автоматташтыруу Системаларынын Колдонулушун Талдоо. 2.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı, 2021. https://ingant.subu.edu.tr/tr/2-uluslararasi-turizmde-yeni-jenerasyonlar-ve-yeni-trendler-kongresi.
8. 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.
9. Н.Турганбаева. АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ОСЛИЦЫ КЕГЕТИНСКОГО УЩЕЛЬЯ. ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФОРУМ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ И ТЕКСТИЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, 2020.

https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-im-i-razzakova/konferencii-i-seminary.

10. Н.Турганбаева, Д.Исакова, A.Kalybekova. РЕСТОРАНДАРДА УЛУТТУК КЫРГЫЗ ТАМАК – АШТАРЫНЫН ТУРИСТТИК АЗЫК КАТАРЫ КОЛДОНУЛУШУН БААЛОО: БИШКЕК Ш. МИСАЛЫНДА . INTERNATIONAL CONGRESS ON CULTURAL HERITAGE AND TOURISM, 2019. www.bizimdijitamatbaa.com.
11. Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова, А.Мараева. ДЕСТИНАЦИЯНЫ ИЛГЕРИЛЕТҮҮДӨ ГУРМЕ ФЕСТИВАЛДАРДЫН МААНИСИ. 3. ULUSLARARASITÜRKDÜNYASITURĠZMSEMPOZYUMU, 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.
12. Н.Турганбаева, И.Гүндогду. KIRGIZİSTAN SAĞLIK TURİZMİ KAPSAMINDA AT SÜTÜ TEDAVİSİNE ALTERNATİF EŞEK SÜTÜNÜN KULLANIMI VE ÖNEMİ. 1 INTERNATIONAL SUSTAINABLE TOURISM CONGRESS, 2018. https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2020/yayinlarimiz/1-Uluslararasi-Surdurulebilir-Turizm-Kongresi%20Bildiri-Kitabi.pdf.

Китептери

1. К.Асанова, У.Алимов, Н.Турганбаева, T.GÖK, C.Ince, E.AKGÖZ, B.ERDEM. KIRGIZİSTAN’DA KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN SINIFLANDIRILMASI İLE İLGİLİ BİR MODEL ÖNERİSİ. BYR Publishing House. https://www.academia.edu/42399306/K%C4%B1rg%C4%B1zistanda_Konaklama_%C4%B0%C5%9Fletmelerinin_S%C4%B1n%C4%B1fland%C4%B1r%C4%B1lmas%C4%B1_%C4%B0le_%C4%B0lgili_Bir_Model_%C3%96nerisi.
2. С.Турдубекова, У.Алимов, Н.Турганбаева, Г.Саматова, Д.Исакова, S.Günyel, C.TURGANBAEVA. Kırgızistan ve Türkiye mutfak kültürü : seçme tarifler. Detay Yayincilik. http://mediamanas.kg/2485-krgzistan-ve-trkiye-mutfandan-seme-tarifler-kitab-yaymland.html.
3. N.TURGANBAYEVA, C.İNCE. Tarım ve Hayvancılıkta Yapılan Çalışmalar ve Güncel Değişimler. İksadyayinevi. https://iksadyayinevi.com/home/tarim-ve-hayvancilikta-yapilan-calismalar-ve-guncel-degisimler/.

Долбоорлору

1. Н.Турганбаева, К.Асанова, У.Алимов, Э.Акгоз, Б.Эрдем, Т.Гок, Ж.Ынже. Кыргызстанда иштеген жайгаштыруу ишканалардын өзгөчөлүктөрүн изилдөө жана классификация (жиктеме) стандарттарын иштеп чыгуу. KTMU-BAP-2018.SBE.03.
2. 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.
3. 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.

Патенттери

1. N.TURGANBAYEVA. Кымыз суусундугу. Кыргыз Республикасынын Министрлер

Кабинетине караштуу Интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги (Кыргызпатент), 2324. https://base.patent.kg/iz.php?action=search_list&f000=3722.