



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-323 Кыргыз даамы

TUO-201 Кыргыз жана т.рк ашканасы

GMS-429 Кондитердик өнөр

GMS-111 Товар таануу

GMS-332 Гастрономиялык туризм

GMS-334 Тамактануу ишканаларында автоматташтыруу программалары

GMS-222 Тамак-аш коопсуздугу
STJ-222 Өндүрүштүк практика 1
GMS-326 Менюну пландоо жана башкаруу
GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii
GMS-224 Тамак даярдоо негиздери iii
YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)
GMS-411 Даарылоо-профилактикалык тамактануу
TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-102 Тейлөө технологиясы i
GMS-304 Тамактануу ишканаларындагы маалымат технологиялары
GMS-305 Менюну башкаруу
GMS-308 Молекулалык тамак-аш
GMS-311 Нан азыктарын жана десерттерди даярдоо негиздери
TUO-209 Тамак-аш өндүрүшү
TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i
BTZ-451 Дипломдук иш i
GMS-204 Борбордук азия элдеринин тамак-ашы
Yii-316 Тамак - аш өндүрүшүн автоматташтыруу
Yii-417 Менюну пландоо жана башкаруу
Yii-436 Кондитердик иш
BTZ-452 Дипломдук иш ii
Yii-335 Орто азия ашканасы
Yii-216 Нан жана таттууларды даярдоо негиздери
TUO-243 Менюну пландоо
TUO-217 Менюну пландоо
GMS-104 Тамак даярдоо негиздери i
Yii-111 Тамактануу негиздери жана санитария
Yii-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери
Yii-213 Тамак-аш өндүрүшүнүн жогорку деңгели
YÖD-202 Кыргыз ашканасы (курстук иш)
Yii-452 Дипломдук иш ii

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

Yii-405 Тамак-аш өндүрүшүн автоматизациялоо

Yii-451 Дипломдук иш i

Yii-332 Вегетариан ашканасы

Yii-431 Азия ашканасы

Yii-203 Тамак-аш өндүрүшү ii

Yii-305 Тамак-аш өндүрүшүн автоматизациялоо

TUO-102 Мейманадагы тазалык иштери

Yii-206 Тамак-аш өндүрүшү iii

Yii-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг

Yii-104 Тамак-аш өндүрүшү i

TRO-104 Бөлмө фондунун эксплуатация кызматы

TRO-203 Тамак аш өндүрүш

Yii-217 Тамак-аш өндүрүшү iii

TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү

TRO-222 Азия тамактары

Yii-112 Тамак-аш өндүрүшү ii

REN-216 Тамак-аш өндүрүшү

REN-214 Азия ашканасы

Yii-115 Тамак-аш өндүрүшү i

Yii-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы

TRO-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы

Yii-113 Тамак-аш илими

Yii-103 Санитария жана гигиена

Yii-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
2	Жогорку окуу жай директорунун жардамчысы	Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби	18.07.2018	30.06.2019

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
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. [N.TURGANBAYEVA](#), [N.KIDIRALIEV](#), [Ü.SORMAZ](#), R.Gumus. (2025). YAS SIRASINDA YEMEK: KIRGIZISTAN'DAÖLÜM SONRASI YEMEK RİTÜELLERİ. INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM AND DESTINATION STUDIES - IJOTADS, IV(II), 173-186. DOI: 10.5281/zenodo.15857053.
2. [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/>.
3. [N.TURGANBAYEVA](#), [G.SAMATOVA](#), [Ü.SORMAZ](#), A.Temirakunov. (2025). РЕСТОРАН ТАНДООДО МУУНДАР АРАЛЫК АРТЫКЧЫЛЫКТАРЫН ИЗИЛДӨӨ: БИШКЕК ШААРЫНЫН МИСАЛЫНДА. Bulletin of Osh State University, (3), 163-181. DOI: 10.52754/16948610_2025_3_0_13.
4. [A.USUBALIYEVA](#), A.N.Saaliyeva, 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.
5. [Ü.SORMAZ](#), [N.KIDIRALIEV](#), [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>.
6. [N.TURGANBAYEVA](#), [N.KIDIRALIEV](#), 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/pages/publications/85174970254?origin=resultslist>.
7. [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/>.
8. [N.TURGANBAYEVA](#), [N.KIDIRALIEV](#), A.Amangeldieva. (2023). СОСТОЯНИЕ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КЫРГЫЗСТАНЕ. Сервис в России и за рубежом, 17(3), 67-76. <https://ruseservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/view/69>.
9. [N.TURGANBAYEVA](#), [C.ÖZBEKOVA](#), [R.A.A.TEĞİN](#). (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>.
10. [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.
11. [N.TURGANBAYEVA](#), [İ.GÜNDOĞDU](#), H.Çilginoğlu. (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>.
12. [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.
 13. [Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова](#), С.İNCE, Т.GOK. (2020). KIRGIZİSTAN GASTRONOMİ HARİTASI. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(3), 360-382. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1412660>.
 14. [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>.
 15. [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.
 16. [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 AGROFESTİVALLERİN 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/Proceedings-Book-VI.-IGTSC.pdf>. <http://ugtak.org/wp-content/uploads/2022/11/Proceedings-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](#), С.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-uluslararası-turizmde-yeni-jenerasyonlar-ve-yeni-trendler-kongresi>.
6. [Н.Турганбаева, Г.Саматова](#), С.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-uluslararası-turizmde-yeni-jenerasyonlar-ve-yeni-trendler-kongresi>.
7. [Н.Турганбаева, Ç.Adisoa](#). Коомдук Тамактануу Ишканаларында Автоматташтыруу Системаларынын Колдонулушун Талдоо. 2.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı, 2021. <https://ingant.subu.edu.tr/tr/2-uluslararası-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](#), [А.Калыбекова](#). РЕСТОРАНДАРДА УЛУТТУК КЫРГЫЗ ТАМАК – АШТАРЫНЫН ТУРИСТТИК АЗЫК КАТАРЫ КОЛДОНУЛУШУН БААЛОО: БИШКЕК Ш. МИСАЛЫНДА . INTERNATIONAL CONGRESS ON CULTURAL HERITAGE AND TOURISM, 2019. www.bizimdiyitamabaa.com.
11. [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-uluslararası-türk-dünyası-turgzm-sempozyumu-iii-el-aralyk-tngnk-dngnosng-turizm-simpoziumu-3rd-international-turkic-world-tourism-symposium.html>.
12. [Н.Турганбаева](#), [И.Гүндөгду](#). KIRGIZISTAN 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-Uluslararası-Surdurulebilir-Turizm-Kongresi%20Bildiri-Kitabi.pdf>.

Китептери

1. [К.Асанова](#), [У.Алимов](#), [Н.Турганбаева](#), [Т.ГÖК](#), [С.İnce](#), [Е.АКГÖZ](#), [В.ERDEM](#). KIRGIZISTAN'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](#), [С.ТURGANBAEVA](#). Kırgızistan ve Türkiye mutfak kültürü : seçme tarifler. Detay Yayıncılık. <http://mediamanas.kg/2485-krğızistan-ve-trkiye-mutfandan-seme-tarifler-kitab-yaymland.html>.
3. [N.TURGANBAYEVA](#), [C.İNCE](#). Tarım ve Hayvancılıkta Yapılan Çalışmalar ve Güncel Değişimler. İksadyayınevi. <https://iksadyayınevi.com/home/tarim-ve-hayvancilikta-yapilan-calismalar-ve-guncel-degisimler/>.
4. [N.MARGAZİEVA](#), [K.ASANOVA](#), [N.TURGANBAYEVA](#), [G.SAMATOVA](#), [N.KIDIRALİEV](#), [D.İSAKOVA](#), [S.TURDUBEKOVA](#), [C.İNCE](#), [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.
5. [N.TURGANBAYEVA](#), [C.İNCE](#), [N.KIDIRALİEV](#), [K.ASANOVA](#), [D.İSAKOVA](#), [G.SAMATOVA](#), [S.TURDUBEKOVA](#), [M.ULUTAŞ](#), [N.MARGAZİEVA](#), [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](#), [К.Асанова](#), [У.Алимов](#), Э.Акгоз, Б.Эрдем, Т.Гок, Ж.Ынже. Кыргызстанда иштеген жайгаштыруу ишканалардын өзгөчөлүктөрүн изилдөө жана классификация (жиктеме) стандарттарын иштеп чыгуу. КТМУ-ВАР-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 . КТМУ-ВАР-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.