



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

## Берген сабактары

GMS-323 Кыргыз даамы

GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii

GMS-429 Кондитердик өнөр

TUO-201 Кыргыз жана т.рк ашканасы

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-334 Тамактануу ишканаларында автоматташтыруу программалары

GMS-326 Менюну пландоо жана башкаруу

GMS-224 Тамак даярдоо негиздери iii

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

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

GMS-411 Даарылоо-профилактикалык тамактануу  
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-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii  
GMS-102 Тейлөө технологиясы i  
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-431 Азия ашканасы  
Yii-332 Вегетариан ашканасы  
Yii-203 Тамак-аш өндүрүшү ii  
Yii-305 Тамак-аш өндүрүшүн автоматизациялоо  
Yii-206 Тамак-аш өндүрүшү iii

TUO-102 Мейманадагы тазалык иштери  
TRO-104 Бөлмө фондунун эксплуатация кызматы  
Yii-104 Тамак-аш өндүрүшү i  
Yii-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг  
TRO-222 Азия тамактары  
TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү  
Yii-217 Тамак-аш өндүрүшү iii  
TRO-203 Тамак аш өндүрүш  
REN-216 Тамак-аш өндүрүшү  
Yii-112 Тамак-аш өндүрүшү ii  
Yii-115 Тамак-аш өндүрүшү i  
REN-214 Азия ашканасы  
TRO-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы  
Yii-220 Өзгөчө коомдук тамак-аш өндүрүшү жана технологиясы  
Yii-103 Санитария жана гигиена  
Yii-113 Тамак-аш илими  
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
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. 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. 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>.
  3. 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/>.
  4. 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://ruseservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/view/69>.
  5. 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>.
  6. Н.Турганбаева, Д.Исакова, А.Тайфунов. (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.
  7. 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>.
  8. 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.
  9. 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>.
  10. 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>.
  11. Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова, С.Турдубекова, В.ERDEM. (2019). Labor Force Analysis in Food and Beverage Establishments in Kyrgyzstan: A Descriptive Study. TURİZAM INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL, 23(2), 69-85. DOI: 10.5937/turizam23-20686.
  12. 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. Milletlerarası 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](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.Adısova. 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 УЩЕЛЯ. 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.Kalybekova. РЕСТОРАНДАРДА УЛУТТУК КЫРГЫЗ ТАМАК – АШТАРЫНЫН ТУРИСТТИК АЗЫК КАТАРЫ КОЛДОНУЛУШУН БААЛОО: БИШКЕК Ш. МИСАЛЫНДА . INTERNATIONAL CONGRESS ON CULTURAL HERITAGE AND TOURISM, 2019.  
[www.bizimdijitamabaa.com](http://www.bizimdijitamabaa.com).
  11. [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-uluslararası-türk-dünyası-turgzm-sempozyumu-iii-el-aralyk-tngnrk-dngynosng-turizm-simpoziumu-3rd-international-turkic-world-tourism-symposium.html>.
  12. [Н.Турганбаева](#), [И.Гүндөгду](#). 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-Uluslararası-Surdurulebilir-Turizm-Kongresi%20Bildiri-Kitabi.pdf>.

## Китептери

1. [К.Асанова](#), [У.Алимов](#), [Н.Турганбаева](#), Т.GÖK, С.İnce, 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](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%B0I e\_%C4%B0Igili\_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 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. 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. 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](https://base.patent.kg/iz.php?action=search_list&f000=3722).