Проф.Др.
Нурудин Кыдыралиев
Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби
Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү
nurudin.kidiraliyev@manas.edu.kg

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Кыргызча	A1	A1	A1	A1	A1
2	Англисче	C2	C2	C2	C2	C2
3	Орусча	A1	A1	A1	A1	A2
4	Түркчө	B1	B1	B1	B1	B1

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

Илимий багыттары

Тамак-аш технологиясы, Туризм, Тамак-аш жана суусундук

Берген сабактары

LEE-800 ?

GMS-113 Тамактануунун физиологиясы

GMS-433 Тамак рецептурасын түзүү жана сенсордук анализ

GMS-514 ?

GMS-802 ?

TRZ-612 Гастрономия философиясы жана маданияты

GMS-452 Дипломдук иш ii

GMS-332 Гастрономиялык туризм

GMS-428 Тамактануу ишканаларын долбоорлоо

GMS-330 Тамактануу ишканаларында жабдуулар

GMS-222 Тамак-аш коопсуздугу

TRO-500 Магистрдик диссертация

TOI-513 Туризм жана кулинария

GMS-406 Сервис ишканаларынын инфраструктурасы

GMS-413 Органолептикалык анализ

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-312 Коомдук тамактануу ишканаларынын жабдыктары

TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GMS-101 Товар таануу

GMS-105 Тамактануунун физиологиясы

GMS-108 Жашоо-тиричилик коопсуздугу

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

Yİİ-415 Коомдук тамактануу ишканаларында сапат башкаруусу

BTZ-451 Дипломдук иш i

BTZ-452 Дипломдук иш ii

TRO-510 Илимий изилдөө практикасы

TRO-540 Туризм жана кулинария

TRO-530 Магистрдик диссертация

STR-108 Иш коопсуздугу

YÖD-202 Кыргыз ашканасы (курстук иш)

GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар

Yİİ-111 Тамактануу негиздери жана санитария

GMÜ-532 Тамактануу физиологиясы

GMÜ-554 Инженериядагы реологиялык ыкмалар

Yİİ-439 Өлчөм таануу, стандартташтыруу жана тастыкташтыруу

TRO-512 Семинар

GMÜ-520 Чийки зат жана даяр азыктардын сапатын текшер-гү маа.те

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

GID-446 Сенсордук анализ

GID-447 Азык-түлүк коопсуздугу

GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо

GID-320 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары

GID-445 Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жана сапатты башкаруу

GID-451 Бүтүрүү иши i

GID-452 Бүтүрүү иши ii

GMÜ-600 Доктордук диссертация

GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы

GID-328 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары

GID-329 Тамактануу физиологиясы

GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери

GID-319 Тамак-аш биотехнологиясы

GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы

GMÜ-512 Семинар

GMÜ-511 Педагогикалык практика

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак

GMÜ-691 Семинар i

GID-472 Иш коопсуздугу

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-692 Семинар ii

GID-317 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери лабораториясы

GID-422 Тамак-аш инженердик долборлоо

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-590 Семинар

GMÜ-507 Тамак=аш онор жайынын жабдыктары жана машиналары

GID-444 Механикалык бөлүү процесстери

GID-443 Тамак-аш коопсуздугу

GID-330 Бөлүү процесстери

BİL-410 Компилегичтерди иштеп чыгуу

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Бөлүм башчысы	Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү	04.07.2017	04.07.2020
2	Бөлүм башчысы	Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү	04.07.2020	31.08.2021
3	Бөлүм башчысы	Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү	07.09.2021	06.09.2024

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
4	Бөлүм башчысы	Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү	10.10.2024	30.11.2025
5	Декан	Туризм факультети	24.11.2025	-

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	PhD Айбек Бодошов 2016 TALAS BÖLGESİNDE ÜRETİLEN FASÜLYENİN TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMAS
2	Магистр Нурзаада Эсенкадыр кызы 2024 KIRGIZİSTAN ULUSAL MUTFAĞINI GAS. TURİZ. ROLÜNÜN ANALİZİ
3	Магистр Кымызай Абдукулова 2021 YİYECEK-İÇECEK İŞLETME-DE İŞYERİ DİZAYNININ İŞ VERİMLİ-NE ETKİSİ:BİŞKEK İKİ

Башка журналдарда басылган макалалары

1. N.TURGANBAYEVA, N.KIDIRALİEV, Ü.SORMAZ, R.Gumus. (2025). YAS SIRASINDA YEMEK: KIRGIZİSTAN’DAÖLÜM SONRASI YEMEK RİTÜELLERİ. INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM AND DESTINATION STUDIES - IJOTADS, IV(II), 173-186. DOI: 10.5281/zenodo.15857053.
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/pages/publications/85174970254?origin=resultslist.
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://ruservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/view/69.
5. N.KIDIRALİEV, А.Э.М.. (2022). О возможностях использования мяса яка как перспективного профилактического продукта при дефиците йода и железа. Пищевая промышленность, 8(8), 12-15. http://foodprom.ru/archive.
6. N.KIDIRALİEV, А.М.А.. (2022). Особенности питания школьников. Известия КГТУ им. И. Раззакова, 3(3), 160-165. https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-im-i-razzakova.
7. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж.. (2021). Оптимизация в рецептуре слоеного изделия содержания биоактивированной рисовой муки и тыквенного пюре. Вестник Кыргызского экономического университета им. М. Рыскулбекова, 3(3), 99-104.

https://elibrary.ru/item.asp?id=47330269.

8. N.KIDIRALİEV, А.Э.М.. (2021). Способы обогащения йодом мясных продуктов. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 7(7), 14-18. http://science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2021/7/ННТ-7_2021г_14-18.pdf.
9. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж., С.М.К.. (2020). Рецептурно-технологические решения при производстве зерновых батончиков нового поколения . Сурский Вестник, 4(4), 70-77. https://surskiy-vestnik.pgau.ru/file/doc/vipuski/12/%D0%A1%D0%92-2020-4.pdf.
10. N.KIDIRALİEV, А.Э.М., Т.Б.С.. (2019). Современное состояние и перспективы использования мяса яка в общественном питании Кыргызской Республики. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 8(8), 14-18. http://www.science-journal.kg/ru/journal/1/2019/8/.
11. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж.. (2019). Применение зельнозерновой биомуки на сыворотке в производстве слоеных изделий . Известия КГТУ им. И. Раззакова, 8(8), 30-35. http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2019/8/30-35.pdf.
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.
13. Н.Кыдыралиев, А.Бодошов. (2018). Разработка фруктово-овощного пюре для детей в возрасте до трех лет. Пищевая промышленность, 11(11), 25-27. http://foodprom.ru/journals.

Докладдары

1. N.TURGANBAYEVA, N.KIDIRALİEV. KIRGIZİSTAN BÖLGELERİNİN GELİŞİMİNDE AGRO□FESTİVALLERİN ROLÜ. VI International Gastronomy Tourism Studies Congress, 2022. http://ugtak.org/.
2. 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.
3. N.KIDIRALİEV. Применение зерен фасоли в питании. «Зерновая отрасль: состояние и перспективы развития», посвященной 70-летию акаде, 2020. DOI: https://atu.edu.kz/main/science. https://atu.edu.kz/old-version/archives/5478/#.
4. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж.. Исследования биохимического состава топинамбура. Качество продукции, технологий и образования, 2020. DOI: https://pps.kaznu.kz/kz/Main/FileShow2/190471/109/3/18218/2020//. https://www.kon-ferenc.ru/konferenc30_04_20_7.html.
5. N.KIDIRALİEV. Kirgizistan Açisindan Fasulye Festivalinin Persfektifleri. MTCON'20 Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı, 2020. DOI: https://irp-cdn.multiscreensite.com/2515bad0/files/uploaded/KITAP%20-%20TURKCE.p. https://irp-cdn.multiscreensite.com/2515bad0/files/uploaded/KITAP%20-%20TURKCE.pdf.
6. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж., К.Т., С.М.К., Б.Н.. Modeling of Recipes of Special Purpose Bakery Products. International Scientific-Practical Conference "Agriculture and Food Security: Te, 2020. DOI: https://doi.org/10.1051/bioconf/20202700017. https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2020/11/contents/contents.html.
7. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж.. Влияние рисовой биомуки на реологические свойства слоеного полуфабриката. Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья Северо-Кавказского, 2019. DOI: https://elibrary.ru/item.asp?id=42483261. http://www.cnshb.ru/jour/j_as.asp?id=142092.
8. N.KIDIRALİEV, A.A.. The Features of the Organization Mountain Tourist’s Nutrition in

Kyrgyzstan. III. Intrnational Congress on Cultural Heritage and Tourism , 2019. DOI: https://www.kongreuzmani.com/3-international-congress-on-cultural-heritage-and-t. https://www.kongreuzmani.com/3-international-congress-on-cultural-heritage-and-tourism-events-iccht-2019.html.

9. N.KIDIRALİEV. Кыргызстандын тамак-аш өнөр жайы. I. Международный Симпозиум Тюркского Мира по Сельскому хозяйству и Продовольстви, 2019. DOI: https://www.academia.edu/41473275/I_ULUSLARARASI_T%C3%9CRK_D%C3%9CNYASI_TARIM_VE. https://www.academia.edu/41473275/I_ULUSLARARASI_T%C3%9CRK_D%C3%9CNYASI_TARIM_VE_GIDA_SEMPOZYUMU_B%C4%B0LD%C4%B0R%C4%B0LER_K%C4%B0TABI_2019.
10. N.KIDIRALİEV, Р.А.Ж., С.М., Б.Н.. Study of rheological properties of cakedough from a mixture of wheat and amaranth flour. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Te, 2019. DOI: https://doi.org/10.1051/bioconf/20201700145. https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2020/01/bioconf_fies2020_00145/bioconf_fies2020_00145.html.
11. N.KIDIRALİEV, А.М.А.. Разработка рецептуры и технологии производства запеканки с тыквой. 4. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, 2018. https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2018/TAM-METN-BLDR-KTABI.pdf.

Китептери

1. 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.
2. 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, 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.