Доц.Др.
Анарсейит Дейдиев
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
anarseit.deydiev@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1977 - 1982	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Фрунзе политехникалык институту (И.Раззаков атындагы Кыргыз Мамдекеттик техникалык университети
2	Магистр	1982 - 1982	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Фрунзе политехникалык институту (И.Раззаков атындагы Кыргыз Мамдекеттик техникалык университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Кыргызча	A1	A1	A1	A1	A1
2	Англисче	C2	C1	C1	C1	C2
3	Орусча	A1	A1	A1	A1	A1
4	Түркчө	B2	B2	B2	C1	C2

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

Илимий багыттары

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

Илимий даражалары

1	Др.	1987	Коллоиддик жана мембрана химиясы, Д.И.Менделеев атындагы Москва химия технология институту

2	Доц.М.А.Др.	1995	Тамак-аш консервалоо технологиясы, Кыргыз техникалык университети
3	Доц.Др.	2000	Тамак-аш консервалоо технологиясы, И.Раззаков атындагы Кыргыз техникалык университети

Берген сабактары

LEE-611 Семинар 2

GID-614 Тамак азыктарындагы углеводдорду изилдөө

LEE-800 Магистрдик диссертация

LEE-801 Илим изилдөө практикасы

GMB-802 Кесиптик практика

GID-900 Доктордук диссертация

YET-900 Адистик сынак

GMB-101 Тамак-аш инженерлигине киришүү

LEE-610 Семинар i

GMB-405 Тамак-аш технологиясы

GMB-421 Тамак-аш технологиясындагы жа.ы процесстер

GMB-502 Семинар

GID-442 Кургатуу технологиясы

STJ-402 Квалификация алуу алдындагы практика

GID-413 Тамак-аш технологиясы ii

GMB-202 Биохимия

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMB-515 Жогорку технологиялуу тамак-аш өндүрүшү

GID-611 Алдынкы тамак-аш биохимиясы

GID-617 Тамак-аш нанотехнологиясы

GID-604 Семинар 3

BTZ-451 Дипломдук иш i

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GID-232 Биохимия

GID-101 Тамак-аш инженерлигине киришүү

GID-502 Илим-изилдөө практикасы

GID-506 Жогорку технологиялуу тамак-аш өндүрүшү

GID-612 Алдынкы тамак-аш биохимиясы

GID-615 Тамак-аш нанотехнологиясы

GID-616 Алдынкы тамак-аш биотехнологиясы

GID-500 Магистрдик диссертация

GID-202 Коомдук иштер

GMÜ-511 Педагогикалык практика

GMÜ-512 Семинар

GID-512 Чийки затт.жана даяр тамак.сап.текш.маал.технологиясы

GID-514 Семинар

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GMÜ-570 Тамак=аш инженериясындагы өзгөчө темалар

GMÜ-670 Тамак-аш инженериясында өзгөчө темалар

GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы

GMÜ-513 Тамак-аш өнөр жайында термикалык эмес иштетүү усулдары

GMÜ-514 Тамак азыктарын өндүрүүнүн аддыңкы технологиясы

GMÜ-517 Инженериядагы тереңдетилген биологиялык процесстер

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

GMÜ-524 Тамак-аш өндүрүү технологиясы

GMÜ-528 Тереңдетилген тамак-аш биохимиясы

GMÜ-600 Доктордук диссертация

GID-300 Практика

KİM-313 Коллоиддик химия

GID-318 Тамак-аш технологиясы i

GID-333 Коллоиддик химия

GMÜ-692 Семинар ii

KİM-213 Коллоиддик химия

GMÜ-691 Семинар i

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

MÜH-102 Компьютердик графика

GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак

GID-102 Тамак аш инженериясы

GID-311 Тамак аш химиясы

GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-590 Семинар

GID-315 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

GID-480 Тамак-аш инженерия спецификасы

GID-433 Мембранада бөлүү технологиясы

GID-218 Тамак-аш анализи

GID-313 Тамак аш химиясы

GID-314 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери

KİM-301 Физикалык химия

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	29.09.2011	19.09.2016
2	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	01.11.2016	31.10.2019
3	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	05.11.2019	05.11.2022
4	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	05.12.2022	04.12.2025

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	PhD Руслан Адил акай тегин 2017 KIMIZDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN MPCR İLE İDENTİFİKASYONU
2	PhD Жаңыл Искакова 2016 KIRGIZ MİLLİ FERMENTE İÇECEĞİ BOZO ÜRETİM TEKNOLOJİSİNİ GELİŞTİRME VE KULLA
3	Магистр Анара Аралбек кызы 2022 YAK SÜTÜNÜN TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRMASI

4	Магистр Алтынай Абдыкеева 2022 GLİKOZUN ÇEŞİTLİ MİKROORGANİZMALARLA FERMENTASYON SÜRECİNİN İNCELENMESİ
5	Магистр Самара Бакиева 2020 GÖZENEKLİ KURUT ÜRETİM TEKNOLOJİ ARAŞTIRMASI
6	Магистр Арсен Асанов 2019 KURUTULMUŞ MEYVELERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN VE GÜVENLİK GÖSTERGELER
7	Магистр Жазгүл Сейтканова 2018 KIRGIZ ULUSAL İÇERİĞİ OLAN BOZANIN MİKROFLORASININ ARAŞTIRILMASI

SCI, SCI-E, SSCI жана AHCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. Р.Элеманова, М.М.Мусульманова, C.ÖZBEKOVA, A.USUBALİYEVA, R.A.A.TEGİN, A.DEYDİEV, Ж.Сманалиева. (2022). Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures. International Dairy Journal, 105453(134), 105453. DOI: https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000842981900012.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. A.USUBALİYEVA, A.DEYDİEV, C.ÖZBEKOVA, M.Musulmanova, A.Saalieva, A.Aralbeka Kyzy. (2023). THE PROCESS OF YAK MILK FERMENTATION BY POLYCOMPONENT STARTER CULTURE. Online Journal of Animal and Feed Research, 13(6), 426 - 432. https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2023.59.
2. A.USUBALİYEVA, A.DEYDİEV, A.Aralbeka Kyzy. (2022). Кыргызстандагы Нарын областындагы топоз сүтүнүнүн балуулугу. Известия КГТУ им. И. Раззакова, 3(63), 172-175. https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-imirazzakova/arkhiv.
3. С.Ж.С., C.İSKAKOVA, A.DEYDİEV. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА "БОЗО". ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(1), 31-34. https://elibrary.ru/item.asp?id=35034198.
4. C.İSKAKOVA, A.DEYDİEV, A.KULMIRZAEV. (2017). Улуттук бозо ичимдиги: даярдоо ыкмалары жана микрофлоралык курамы. MANAS Journal of Engineering, 5(1), 35-45. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/575991.

Докладдары

1. C.İSKAKOVA, A.DEYDİEV, C.SMANALİYEVA. Investigation of Rheological Behavior of Kyrgyz Traditional Beverages Bozo and Maksym during Storage Period. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017. DOI: https://www.researchgate.net/publication/328531834_Investigation_of_Rheological_.

https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/.

Долбоорлору

1. А.Дейдиев, А.Усубалиева, Ы.Тонтул, С.Туркер, Ж.Өзбекова, А.Бодошов. Чүй областындагы мөмө-шире өндүрүшүнүн алма калдыгынан функционалдык мөмө батончигин өндүрүү. KTMU-BAP-2019.FBE.04.