



Динара Исакова  
Туризм жана мейманкана иштетүү жогорку мектеби  
Ресторан жана кулинардык өнөр бөлүмү  
dinara.isakova@manas.edu.kg

## Билими

1	Бакалавр	1995 - 2000	Технология факультети, И.Раззаков ат.Кыргыз Техникалык Университети
2	Магистр	2000 - 2001	Технология факультети, И.Раззаков ат.Кыргыз Техникалык Университети

## Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	A2	B1	A2	A2	A2
2	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
3	Түркчө	C1	C2	B2	B2	C2

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

## Илимий багыттары

Тамак аш гигиенасы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш өндүрүш жабдыктары, Туризм, Тамак-аш жана суусундук

## Берген сабактары

GMS-325 Суусундуктар технологиясы

GMS-329 Бар жана миксология

GMS-427 Азия ашканалары

GMS-201 Тейлөө технологиясы ii

GMS-213 Көркөм өнөр негиздери

STJ-421 Өндүрүштүк практика ii

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-328 Сомелье кызматы

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii  
GMS-214 Иш-чара менеджменти  
BTZ-452 Дипломдук иш ii  
GMS-102 Тейлөө технологиясы i  
GMS-432 Тамак стилистикасы жана фотография  
GMS-324 Түрк тамак-аштары  
STJ-412 Квалификация алуу алдындагы практика  
GMS-414 Шоколад жана шекер юнүрү  
STJ-322 Өндүрүштүк практика ii  
GMS-409 Тамак-аш стилистикасы жана фотография  
STJ-222 Өндүрүштүк практика 1  
TOI-109 Тамак-аш тейлөө кызматтары  
TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii  
STJ-402 Өндүрүштүк практика iii  
STJ-312 Өндүрүштүк практика  
GMS-303 Бар жана суусундуктар кызматын башкаруу  
TUO-106 Негизги ашкана колдонмолору  
TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i  
TUO-130 Тамак-аш тейлөө кызматы  
STJ-212 Окуу практикасы  
BTZ-451 Дипломдук иш i  
GMS-206 Шарап маданияты  
GMS-207 Чыгыш тамак-ашы  
STJ-202 Өндүрүштүк практика i  
STJ-302 Өндүрүштүк практика ii  
TRO-104 Тамак-аш тейлөө кызматы  
TUO-108 Бар кызматы  
TUO-209 Тамак-аш өндүрүшү  
GMS-205 Батыш тамак-ашы  
Yii-211 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгели  
Yii-342 Чыгыш ашканасы  
Yii-438 Тамак стилистикасы жана фотография  
TUO-227 Тамак-аш өндүрүшү

YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)  
Yii-114 Тамак-аш тейлөө кызматынын негиздери  
Yii-215 Бар ж-а суусундуктар кызматтарын башкаруусу  
Yii-217 Шарап маданияты  
Yii-338 Гастрономиялык дизайн  
Yii-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери  
TRO-411 Кесиптик экинчи чет тил i  
Yii-451 Дипломдук иш i  
Yii-452 Дипломдук иш ii  
STR-411 Кесиптик экинчи чет тил i  
STR-412 Кесиптик экинчи чет тил ii  
Yii-411 Кесиптик экинчи чет тил i  
TRO-412 Кесиптик экинчи чет тил ii  
Yii-412 Кесиптик экинчи чет тил ii  
Yii-431 Азия ашканасы  
Yii-110 Тейлөө кызматтарын уюштуруу  
Yii-333 Шарапчылык  
YÖD-202 (курстук иш)  
Yii-204 Бар кызматы  
Yii-201 Тамак-аш тейлөө кызматы ii  
Yii-102 Тамак-аш тейлөө кызматы i  
Yii-332 Вегетариан ашканасы  
Yii-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг  
TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү  
TRO-205 Тамак-аш тейлөө кызматы  
TRO-218 Шарапчылык  
Yii-216 Шарапчылык  
Yii-219 Тамак-аш тейлөө кызматы iii  
STR-101 Туризмдин негиздери  
REN-126 Тамак-аш тейлөө кызматы  
STR-103 Туризм географиясы  
TRO-117 Тамак-аш тейлөө кызматы  
REN-216 Тамак-аш өндүрүшү

Yii-115 Тамак-аш өндүрүшү i

Yii-121 Тамактануу негиздери жана санитария

Yii-117 Тамак-аш тейлөө кызматы i

REN-116 Кыргызстан туризм географиясы

TRO-204 Тамак=аш даярдоо калькуляциясы

Yii-222 Тамак-аш даярдоо калькуляциясы

REN-111 Тамак-аш этикасы

TRO-113 Санитария жана гигиена

## Башка журналдарда басылган макалалары

1. [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/>.
2. [A.USUBALİYEVA](#), 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.
3. [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>.
4. [H.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.
5. [H.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.
6. [H.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>.
7. [H.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.
8. [H.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. [D.İSAKOVA](#). Availability of Traditional Offal Dishes on the Menus of Ethnic Restaurants in Bishkek. 24. Milletlerarası Türk Kooperatifçilik Kongresi, 2022. [www.koopkurkongre.com](http://www.koopkurkongre.com).
2. [D.İSAKOVA](#). Peynir Altı Suyu Ve Bitkisel İçerikli Hindi Eti Bazlı Fonksiyonel Et Ürünü. 20. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi, 2022. <http://www.turkkongre.com/>.
3. [H.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).

4. [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>.
5. [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.bizimdiijamatbaa.com](http://www.bizimdiijamatbaa.com).
6. [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-uluslararasi-turk-dunyasi-turgzm-sempozyumu-iii-el-aralyk-tngrk-dngynosng-turizm-simpoziumu-3rd-international-turkic-world-tourism-symposium.html>.

## Китептери

1. [С.Турдубекова, У.Алимов, Н.Турганбаева, Г.Саматова, Д.Исакова](#), S.Günyel, C.TURGANBAEVA. Kirgizistan ve Türkiye mutfak kültürü : seçme tarifler. Detay Yayıncılık. <http://mediamanas.kg/2485-krzistan-ve-trkiye-mutfandan-seme-tarifler-kitab-yaymland.html>.
2. [N.MARGAZIEVA, K.ASANOVA, N.TURGANBAYEVA, G.SAMATOVA, N.KIDIRALIEV, D.ISAKOVA, S.TURDUBEKOVA, C.INCE](#), 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](file:///C:/Users/423136/AppData/Local/Packages/5319275A.WhatsAppDesktop_cv1g1gvanyjgm/LocalState/sessions/7D541136FEB6.pdf).
3. [N.TURGANBAYEVA, C.INCE, N.KIDIRALIEV, K.ASANOVA, D.ISAKOVA, G.SAMATOVA, S.TURDUBEKOVA, M.ULUTAŞ, N.MARGAZIEVA](#), 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.
2. 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.