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-201 Тейлөө технологиясы ii

GMS-325 Суусундуктар технологиясы

GMS-329 Бар жана миксология

GMS-427 Азия ашканалары

GMS-213 Көркөм өнөр негиздери

STJ-421 Өндүрүштүк практика ii

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-432 Тамак стилистикасы жана фотография

GMS-214 Иш-чара менеджменти

GMS-328 Сомелье кызматы

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

STJ-412 Квалификация алуу алдындагы практика

GMS-324 Түрк тамак-аштары

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GMS-102 Тейлөө технологиясы i

STJ-222 Өндүрүштүк практика 1

STJ-322 Өндүрүштүк практика i

GMS-414 Шоколад жана шекер юнюрү

GMS-409 Тамак-аш стилистикасы жана фотография

TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

TUO-106 Негизги ашкана колдонмолору

TOI-109 Тамак-аш тейлөө кызматтары

GMS-303 Бар жана суусундуктар кызматын башкаруу

STJ-312 Юндүрүштүк практика

STJ-402 Өндүрүштүк практика iii

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

STJ-212 Окуу практикасы

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

BTZ-451 Дипломдук иш i

TUO-130 Тамак-аш тейлөө кызматы

Yİİ-342 Чыгыш ашканасы

Yİİ-438 Тамак стилистикасы жана фотография

GMS-205 Батыш тамак-ашы

Yİİ-211 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгели

Yİİ-217 Шарап маданияты

Yİİ-215 Бар ж-а суусундуктар кызматтарын башкаруусу

TUO-227 Тамак-аш өндүрүшү

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

Yİİ-114 Тамак-аш тейлөө кызматынын негиздери

Yİİ-116 Тамак-аш өндүрүшүнүн негиздери

Yİİ-338 Гастрономиялык дизайн

STR-412 Кесиптик экинчи чет тил ii

TRO-411 Кесиптик экинчи чет тил i

Yİİ-411 Кесиптик экинчи чет тил i

TRO-412 Кесиптик экинчи чет тил ii

Yİİ-412 Кесиптик экинчи чет тил ii

Yİİ-451 Дипломдук иш i

Yİİ-452 Дипломдук иш ii

STR-411 Кесиптик экинчи чет тил i

Yİİ-431 Азия ашканасы

Yİİ-110 Тейлөө кызматтарын уюштуруу

Yİİ-333 Шарапчылык

YÖD-202 (курстук иш)

Yİİ-204 Бар кызматы

Yİİ-201 Тамак-аш тейлөө кызматы ii

Yİİ-332 Вегетариан ашканасы

Yİİ-102 Тамак-аш тейлөө кызматы i

Yİİ-433 Тез татым кызматтары жана франчайзинг

TRO-202 Тамак-аш өндүрүшү

TRO-218 Шарапчылык

TRO-205 Тамак-аш тейлөө кызматы

STR-101 Туризмдин негиздери

Yİİ-219 Тамак-аш тейлөө кызматы iii

Yİİ-216 Шарапчылык

REH-126 Тамак-аш тейлөө кызматы

Yİİ-121 Тамактануу негиздери жана санитария

STR-103 Туризм географиясы

TRO-117 Тамак-аш тейлөө кызматы

REH-216 Тамак-аш өндүрүшү

Yİİ-115 Тамак-аш өндүрүшү і

Yİİ-117 Тамак-аш тейлөө кызматы і

REH-116 Кыргызстан туризм географиясы

TRO-204 Тамак=аш даярдоо калькуляциясы

Yİİ-222 Тамак-аш даярдоо калькуляциясы

REH-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.Saalieva, 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. 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.
5. 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.
6. Н.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. Н.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. 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. D.İSAKOVA. Availability of Traditional Offal Dishes on the Menus of Ethnic Restaurants in Bishkek. 24. Milletlerarası Türk Kooperatifçilik Kongresi, 2022. www.koopkurkongre.com.
2. D.İSAKOVA. Peynir Altı Suyu Ve Bitkisel Içerikli Hindi Eti Bazlı Fonksiyonel Et Ürünü. 20. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi, 2022. http://www.turkkongre.com/.
3. 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.

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, A.Kalybekova. РЕСТОРАНДАРДА УЛУТТУК КЫРГЫЗ ТАМАК – АШТАРЫНЫН ТУРИСТТИК АЗЫК КАТАРЫ КОЛДОНУЛУШУН БААЛОО: БИШКЕК Ш. МИСАЛЫНДА . INTERNATIONAL CONGRESS ON CULTURAL HERITAGE AND TOURISM, 2019. www.bizimdijitamatbaa.com.
6. Н.Турганбаева, Д.Исакова, Г.Саматова, А.Мараева. ДЕСТИНАЦИЯНЫ ИЛГЕРИЛЕТҮҮДӨ ГУРМЕ ФЕСТИВАЛДАРДЫН МААНИСИ. 3. ULUSLARARASITÜRKDÜNYASITURĠZMSEMPOZYUMU, 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. Kırgızistan ve Türkiye mutfak kültürü : seçme tarifler. Detay Yayincilik. http://mediamanas.kg/2485-krgzistan-ve-trkiye-mutfandan-seme-tarifler-kitab-yaymland.html.
2. 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.
3. 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.
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.