



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

GMS-406 Сервис ишканаларынын инфраструктурасы

GMS-413 Органолептикалык анализ

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
TRO-500 Магистрдик диссертация
TOI-513 Туризм жана кулинария
TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMS-312 Коомдук тамактануу ишканаларынын жабдыктары
TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i
TRO-510 Илимий изилдөө практикасы
TRO-540 Туризм жана кулинария
GMS-101 Товар таануу
GMS-105 Тамактануунун физиологиясы
GMS-108 Жашоо-тиричилик коопсуздугу
YÖD-302 Тамак-аш тейлөө кызматынын жогорку деңгээли(курстук иш)
Yii-415 Коомдук тамактануу ишканаларында сапат башкаруусу
BTZ-451 Дипломдук иш i
BTZ-452 Дипломдук иш ii
TRO-530 Магистрдик диссертация
STR-108 Иш коопсуздугу
YÖD-202 Кыргыз ашканасы (курстук иш)
GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар
GMÜ-532 Тамактануу физиологиясы
GMÜ-554 Инженериядагы реологиялык ыкмалар
Yii-111 Тамактануу негиздери жана санитария
Yii-439 Өлчөм таануу, стандартташтыруу жана тастыкташтыруу
TRO-512 Семинар
GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы
GID-328 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары
GID-329 Тамактануу физиологиясы
GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери
GMÜ-600 Доктордук диссертация
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-500 Илим изилдөө практикасы

GID-319 Тамак-аш биотехнологиясы

GMÜ-511 Педагогикалык практика

GMÜ-512 Семинар

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GID-472 Иш коопсуздугу

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-692 Семинар ii

GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак

GMÜ-691 Семинар i

GMÜ-590 Семинар

GID-317 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери лабораториясы

GID-422 Тамак-аш инженердик долборлоо

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-507 Тамак=аш онор жайынын жабдыктары жана машиналары

GID-444 Механикалык бөлүү процесстери

GID-443 Тамак-аш коопсуздугу

GID-330 Бөлүү процесстери

ВІL-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 | 01.12.2025 | - |

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 DİZAYNİNİN İŞ VERİMLİ-NE ETKİSİ:BIŞKEK 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=resultlist>.
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.KIDIRALIEV**, 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.KIDIRALIEV**, Р.А.Ж., С.М.К.. (2020). Rezepturno-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.KIDIRALIEV**, 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.KIDIRALIEV**, 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.KIDIRALIEV**. KIRGIZISTAN BÖLGELERİNİN GELİŞİMİNDE AGROFESTİVALLERİN ROLÜ. VI International Gastronomy Tourism Studies Congress, 2022.
<http://ugtak.org/>.
2. **N.KIDIRALIEV, N.TURGANBAYEVA**. Kirgizistan 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.KIDIRALIEV**. 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.KIDIRALIEV**, 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.KIDIRALIEV**. Kirgizistan Açısından Fasulye Festivalinin Persfektifleri. MTCO'N20 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.KIDIRALIEV**, 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.KIDIRALIEV**, 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.cnsnb.ru/jour/j_as.asp?id=142092.
8. **N.KIDIRALIEV**, А.А.. The Features of the Organization Mountain Tourist's Nutrition in

Kyrgyzstan. III. International 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.KIDIRALIEV](#). Кыргызстандын тамак-аш өнөр жайы. I. Международный Симпозиум Тюркского Мира по Сельскому хозяйству и Продовольствию, 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.KIDIRALIEV](#), P.A.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: Те, 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.KIDIRALIEV](#), 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.MARGAZIEVA](#), [K.ASANOVA](#), [N.TURGANBAYEVA](#), [G.SAMATOVA](#), [N.KIDIRALIEV](#), [D.ISAKOVA](#), [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.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.