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

GMS-433 Тамак рецептурасын түзүү жана сенсордук анализ

GMS-113 Тамактануунун физиологиясы

TOI-513 Туризм жана кулинария

LEE-800 Магистрдик диссертация

GSM-501 ?

GMS-801 ?

TRZ-612 Гастрономия философиясы жана маданияты

GMS-514 ?

GMS-452 Дипломдук иш ii

GMS-332 Гастрономиялык туризм

GMS-428 Тамактануу ишканаларын долбоорлоо

GMS-330 Тамактануу ишканаларында жабдуулар

TRO-500 Магистрдик диссертация

GMS-406 Сервис ишканаларынын инфраструктурасы

GMS-413 Органолептикалык анализ

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-222 Тамак-аш коопсуздугу

GMS-312 Коомдук тамактануу ишканаларынын жабдыктары

TRO-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

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

STR-108 Иш коопсуздугу

YÖD-202 Кыргыз ашканасы (курстук иш)

TRO-530 Магистрдик диссертация

GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар

Yİİ-111 Тамактануу негиздери жана санитария

GMÜ-532 Тамактануу физиологиясы

GMÜ-554 Инженериядагы реологиялык ыкмалар

TRO-512 Семинар

Yİİ-439 Өлчөм таануу, стандартташтыруу жана тастыкташтыруу

GMÜ-600 Доктордук диссертация

GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы

GID-328 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары

GID-329 Тамактануу физиологиясы

GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери

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

GID-320 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

GID-445 Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жана сапатты башкаруу

GID-451 Бүтүрүү иши i

GID-452 Бүтүрүү иши ii

GID-446 Сенсордук анализ

GID-447 Азык-түлүк коопсуздугу

GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GMÜ-512 Семинар

GMÜ-511 Педагогикалык практика

GID-319 Тамак-аш биотехнологиясы

GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы

GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак

GMÜ-691 Семинар i

GMÜ-692 Семинар ii

GID-472 Иш коопсуздугу

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

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-330 Бөлүү процесстери

GID-443 Тамак-аш коопсуздугу

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	-
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. 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.
2. 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/record.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

8. 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.
9. 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/.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

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.