




Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:  
Руководитель ООП:  
Ю.А. РЫЖКОВ   
2020 г. 



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

## СТАТИСТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОБРАБОТКИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Направление подготовки

19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы  
обучения

Составитель:

ст.преп. Лихуша П.С. 

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Статистические методы обработки экспериментальных данных

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными принципами анализа и представления экспериментальных данных, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

-способности владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Задачами освоения дисциплины является обеспечение:

- знания методов регрессионного и дискриминантного анализа;
- умения провести точечное и интервальное оценивание экспериментальных данных; анализировать исходные данные, выдвинуть и проверить гипотезы; использовать для анализа данных и представления результатов такие пакеты как Statistica.
- владения готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
- владения статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Статистические методы обработки экспериментальных данных» включена в блок Дисциплин по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

## 4. Объем дисциплины составляет:

**Очная форма обучения:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 34 часа, практические работы 17 часов, **самостоятельная работа: 57 час.**

**Заочная форма обучения:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 6 часов, практические работы 6 часов, **самостоятельная работа: 92 час., 4 час. (контроль)**

**По переходному плану заочная форма обучения:** 4 зачетных единицы, 144 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа: 119 часов, 9 час. (контроль).**

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из	Владеть: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: провести точечное и интервальное оценивание экспериментальных данных; проанализировать исходные данные, выдвинуть и проверить гипотезы; использовать для анализа данных и представления результатов такие пакеты как Statistica.

растительного сырья (ПК-17)	Знать:методы регрессионного и дискриминантного анализа; как идентифицировать модель, оценить качество и параметры модели.
--------------------------------	---

**6. Форма промежуточной аттестации**

- очная форма: зачёт в 4-м семестре
- заочная форма обучения: зачёт на 4 курсе
- по переходному плану заочная форма: экзамен на 3-ем курсе.

**7. Язык преподавания русский.**