

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.13 «Статистическая обработка экспериментальных данных»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: возможности, отличительные особенности современных пакетов прикладных компьютерных программ для обработки экспериментальных данных; основные понятия теории вероятностей и математической статистики, дискретной математики; основы компьютерной графики; статистические методы анализа экспериментальных данных; программные средства, реализующие эти методы на ПК.

уметь: применять полученные знания для решения задач обработки экспериментальных данных; самостоятельно использовать статистические пакеты STADIA, SPSS и др. для анализа экспериментальных данных; применять пакет компьютерной математики MathCAD для решения задач обработки экспериментальных данных и визуализации результатов; использовать вероятностные модели для конкретных процессов и проводить необходимые расчеты.

обладать компетенциями:

- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);
- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Действие с приближенными числами»

Тема 1. Оценка ошибок приближенных чисел

Тема 2. Погрешности результатов основных арифметических действий.

Тема 3. Интерполирование. Общие сведения.

Смысловой модуль №2 «Сведения по теории вероятностей»

Тема 4. Случайные события. Дискретные случайные величины.

Тема 5. Случайные величины непрерывного типа.

Тема 6. Обработка равноточных и неравноточных измерений определенной величины.

Смысловой модуль №3 «Обработка статистического материала»

Тема 7. Обработка одномерной статистической совокупности

Тема 8. Элементарная теория корреляции двух величин

Тема 9. Пакеты прикладных компьютерных программ для обработки экспериментальных данных.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции; практические занятия.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик

Пасекова А.В., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой:

Заруба Т.А. д-р техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

КАФЕДРА СЕРВИСА И
ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА


(подпись)