



STATISTICA Quickstart (QST)

Hinweis: Dieser Kurs ersetzt ab September 2009 den früheren Kurs „*STATISTICA Grundkurs*“ (GRK) mit gleichem Inhalt.

Kursziel:

Ziel dieses Produktkurses ist die Einarbeitung in Werkzeuge des Datenanalysepakets *STATISTICA* und in das Modul „*Elementare Statistik*“. Die Teilnehmer werden mit der Programmoberfläche vertraut gemacht und lernen, die Ergebnisausgabe flexibel zu steuern.

Zielgruppe:

Dieser Kurs richtet sich an alle, die mit der Software *STATISTICA* arbeiten möchten.

Kursinhalte:

Dieser Kurs liefert einen Überblick der Möglichkeiten von *STATISTICA Basis* und führt in die Benutzung des Programms ein. Die Themen:

- Programmbedienung und Standardeinstellungen
- Datenmanagement (Datenübernahme, Berichte)
- Grafik (Grafiktypen, Verändern von Grafiken)
- Elementare Statistik (Tabellierung, Kennziffern)



Die Schulung besteht aus einer kurzen Erläuterung der genannten Verfahrensweisen und der selbständigen Einarbeitung der Schulungsteilnehmer im Rahmen von Übungen. Als Beispiele in unseren Standardkursen dienen allgemein verständliche Datensätze aus verschiedenen Anwendungsbereichen.

Voraussetzungen:

Um von der Schulung voll profitieren zu können, sollten die Teilnehmer mit der grafischen Oberfläche des Betriebssystems *Windows* vertraut sein und über statistische Grundkenntnisse verfügen.

Ergänzende Kurse:

Für Teilnehmer ohne ausreichende Vorkenntnisse bieten wir unseren Methodenkurs „*Einführung in die Statistik – Teil 1*“ (STA1) an. Als ergänzende Produktkurse eignen sich beispielsweise „*Visualisierung mit STATISTICA*“ (VIS), „*STATISTICA Qualitätsregelkarten*“ (QRK) oder „*Stabilitätsanalyse mit STATISTICA*“ (STS).

Ausbildungsgänge:



Als Alternative zur individuellen Zusammenstellung von Kursen bieten wir themenorientierte Kombinationen einzelner Kurse als geschlossene Ausbildungsgänge an. Der Kurs „*STATISTICA Quickstart*“ (QST) ist Teil der Ausbildungsgänge zum *STATISTICA Process-Expert* und zum *STATISTICA PharmLab-Expert*.

Dauer: 1 Tag

Zeit: 9:30 - 17:00 Uhr

Preis: EUR 450,- (zzgl. MwSt.) je Teilnehmer