**Лабораторная работа №4**

Дополнение к индивидуальным заданиям

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Классификатор** | **Метрика** | **Данные для анализа** | **Предмет классификации** |
| 1 | Метод дробящихся эталонов | евклидова | winequality-red.csv | Качество вина |
| 2 | Метод парзерновского окна |  | flavors\_of\_cacao.csv | Качество батончика |
| 3 | Метод k-ближайших соседей | манхэттенская | winemag-data\_first150k.csv | Качество вина |
| 4 | Метод парзерновского окна |  | winequality-red.csv | Качество вина |
| 5 | Метод потенциальных функци |  | flavors\_of\_cacao.csv | Процент какао |
| 6 | Полный метрический классификатор с классифицирующей функцией по МНК | Чебышёва | flavors\_of\_cacao.csv | Качество батончика |
| 7 | СТОЛП | Минковского | winequality-red.csv | Крепость вина |
| 8 | FRiS-СТОЛП |  | flavors\_of\_cacao.csv | Рейтинг компании производителя |
| 9 | Метод дробящихся эталонов | евклидова | flavors\_of\_cacao.csv | Процент какао |
| 10 | Метод k-ближайших соседей | манхэттенская | flavors\_of\_cacao.csv | Качество батончика |
| 11 | Полный метрический классификатор с классифицирующей функцией по МНК | Чебышёва | flavors\_of\_cacao.csv | Качество батончика |
| 12 | Метод парзерновского окна |  | winequality-red.csv | Крепость вина |
| 13 | FRiS-СТОЛП |  | winemag-data\_first150k.csv | Качество вина |
| 14 | Метод потенциальных функци |  | winequality-red.csv | Качество вина |
| 15 | Метод k-ближайших соседей | манхэттенская | flavors\_of\_cacao.csv | Рейтинг компании производителя |