****

 **دانشگاه شهید بهشتی**

**دانشکده مهندسی و علوم کامپیوتر**

**اطلاعیه دفاع**

|  |  |
| --- | --- |
| **نام استاد راهنما: سرکار خانم دکتر مهرنوش شمس‌فرد****نام استاد مشاور: جناب آقای دکتر مجتبی وحیدی‌اصل** | **D:\rem\درسی\دانشگاه\مدارک\nk\_4 - Copy.jpgنام دانشجو: نازنین کریمی مقدم** |
| **مقطع: کارشناسی ارشد** | **گرایش: هوش مصنوعی و رباتیکز** | **رشته: مهندسی کامپیوتر** |
| **تاریخ: 29/6/1400** | **نوع دفاع:*** **دفاع پروپوزال □**
* **دفاع پایان نامه □**
* **دفاع رساله دکترا □**
 |
| **ساعت: 15:30 الی 17:30** |
| **مکان:****http://194.225.24.96/defa-computer-3/** |
| **عنوان: طراحی سیستم توصیه‌گر دستورغذا با رویکرد بازیگونه** |
| **داوران داخلی: سرکار خانم دکتر منیره عبدوس** | **داوران خارجی: سرکار خانم دکتر چیترا دادخواه** |
| **چکیده:** امروزه سیستم‌های توصیه‌گر به ویژه در حوزه سلامت تغذیه بسیار متداول شده‌اند. مطالعات انجام شده نشان می‌دهند که این سیستم‌ها نه تنها می‌توانند راهی برای کمک به افراد برای پیدا کردن غذای موردعلاقه‌شان باشند، بلکه به آنها کمک می‌کنند تا سلامت تغذیه خود را بهبود ببخشند. از طرفی مردم به سختی مایل به اشتراک گذاری داده‌های خود هستند و داده تست کمی برای سنجش سیستم وجود دارد، اما به واسطه بازی گونه‌سازی گروهی پلتفرم ها، اعتمادپذیری بین فرد و سیستم بیشتر می‌شود. در روشهایی مانند جمع سپاری، کارها با سرعتی بسیار بیشتر و هزینه کمتر از شیوه سنتی به نتیجه می‌رسد. پژوهش کنونی تلاشی برای توسعه سیستم توصیه‌گر دستور غذا است که با ترکیب بازی گونه‌سازی مشکلات بیان شده را برطرف سازد.به این منظور ابتدا با توجه به نبود دادگان دستورغذاهای ایرانی، پیکره‌ای شامل 6000 دستورپخت به صورت نیمه خودکار تولید شده است و با پردازش متن اطلاعات مورد نیاز در دستورغذاها شامل موادغذایی سازنده و نحوه پخت بدست آمده و اطلاعات دسته‌بندی شده است. سپس دو بردار مربوط به غذا، شامل یک بردار سلامت و یک بردار مواد سازنده و دستور پخت آن غذا تولید می‌شود. سیستم اطلاعات ورودی کاربر را گرفته و میزان مفید بودن غذا و میزان تناسب با ذائقه فرد را به ترتیب با بردار سلامت غذا و بردار مواد سازنده شباهت‌سنجی می‌کند و با درنظر گرفتن مجموع این دو، یک دستور غذا را به کاربر به عنوان توصیه اعلام می‌کند. اگر دستورغذای توصیه‌شده در پایگاه دانش موجود نباشد، براساس بردارها دستورغذای جدید تولید می‌شود. دستورغذای توصیه‌شده به همراه توصیه سایر افراد در اختیار کاربر قرار گرفته می‌شود تا آنها را امتیازدهی کند. از نتایج این ارزیابی در بهبود معیارهای شباهت‌سنجی و بالابردن دقت سیستم توصیه‌گر استفاده خواهد شد. در واقع امتیاز به دست آمده علاوه بر افزایش تمایل کاربر به ادامه کار در یک محیط رقابتی، به بالابردن معیارهای شباهت‌سنجی موجود در توصیه‌ها نیز کمک خواهد کرد. نتایج نشان می‌دهند که در این حالت، سیستم بیشترین بهره‌‌وری ممکن را داشته است. |