TRAVAUX PRATIQUES – IFT 2003 – H2020

Construction d'un programme-conseiller à partir du guide alimentaire canadien

But:

Proposer des conseils automatisés pour une saine alimentation en utilisant les informations données dans le nouveau guide alimentaire canadien. https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/

Objectifs:

Fait appel à la créativité, à la réflexion, à la mise en pratique des concepts vus en cours, à l'esprit critique et au travail en équipe.

Réalisation:

- en équipes de 4 à 5 personnes
- intégrer 2 aspects d'IA vus dans le cadre du cours
- avoir une partie programmée en langage Prolog
- la conception doit comprendre des spécifications, un programme et une analyse du travail réalisé.

3 étapes:

Étape 1 = TP1 (5%), date limite : 28 février 23h59

- Choix d'application : type de conseils, sous quelle forme? pour qui? pourquoi? Etc.
- Membres de l'équipe : compétences, forces, faiblesses.
- Fonctionnement de l'équipe : tâches principales.

Étape 2 = TP2 (5%), date limite : 15 mars 23h59

- Aspects d'IA du cours à intégrer (2), si possible les techniques qui seront utilisées.
- Quelle partie sera programmée en langage Prolog?

Étape 3 = TP3 (20%), date limite : 26 avril 23h59

- Rapport final : description du travail réalisé et analyse des résultats, modifications par rapport aux TP 1 et 2.
- Programme réalisé (fichiers sources, documentation, exécutable).
- Exposé oral (non évalué).