Курсовая работа Задача

Мы хотим автоматически определить оптимальное время заваривания чая на основе температуры воды и размере чайных листов

Выходные данные

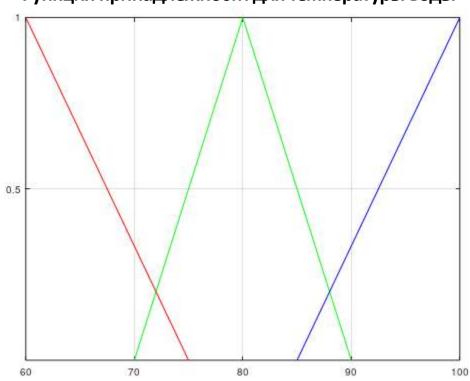
Температура воды – градусы – [НТ, СТ, ВТ]

Размер чайных листов – миллиметры – [МР, СР, БР]

Выходные данные

Время заваривания – минуты – [ОМВ, МВ, СВ, ВВ, ОВВ]

Функция принадлежности для температуры воды

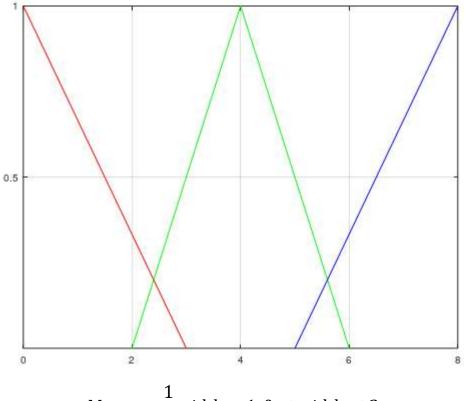


$$M_{HT} = -\frac{1}{15}t + 5,60 \le t \le 75$$

$$M_{CT} = \begin{cases} \frac{1}{10}t - 7,70 \le t \le 80\\ -\frac{1}{10}t + 9,80 \le t \le 90 \end{cases}$$

$$M_{BT} = \frac{1}{15}t - \frac{17}{3}, 85 \le t \le 100$$

Функция принадлежности для размера чайных листов

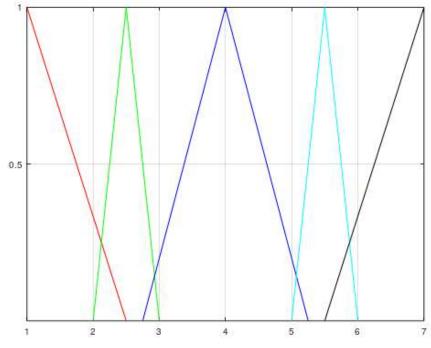


$$M_{MP} = -\frac{1}{3}$$
 width $+1, 0 \le$ width ≤ 3

$$M_{CP} = \begin{cases} \frac{1}{2} width - 1, 2 \le width \le 4\\ -\frac{1}{2} width + 3, 4 \le width \le 6 \end{cases}$$

$$M_{BP} = \frac{1}{3} \text{width} - \frac{5}{3}, 5 \le \text{width} \le 8$$

Функция принадлежности для времени заваривания



$$\begin{split} M_{OMB} &= -\frac{2}{3} \, time + \frac{5}{3}, 1 \leq time \leq 2.5 \\ M_{MB} &= \begin{cases} 2 time - 4, 2 \leq time \leq 2.5 \\ -2 time + 6, 2.5 \leq time \leq 3 \end{cases} \\ M_{CB} &= \begin{cases} \frac{4}{5} time - \frac{11}{5}, 2.75 \leq time \leq 4 \\ -\frac{4}{5} time + \frac{21}{5}, 4 \leq time \leq 5.25 \end{cases} \\ M_{BB} &= \begin{cases} 2 time - 10, 5 \leq time \leq 5.5 \\ -2 time + 12, 5.5 \leq time \leq 6 \end{cases} \\ M_{OBB} &= \frac{2}{3} time - \frac{11}{3}, 5.5 \leq time \leq 7 \end{split}$$

База правил

Время заваривания		Размер чайных листов		
		MP	СР	БР
Температура воды	HT	СВ	БВ	ОБВ
	СТ	MB	СВ	БВ
	ВТ	OMB	MB	СВ

Оценка

Температура воды равна 87 градусов, размер чайных листов – 2,5 мм

Вычисления

$$M_{CT} = -\frac{87}{10} + 9 = \frac{3}{10}$$

$$M_{BT} = \frac{87}{15} - \frac{17}{3} = \frac{2}{15}$$

$$M_{MP} = -\frac{2,5}{3} + 1 = \frac{1}{6}$$

$$M_{CP} = \frac{2,5}{2} - 1 = \frac{1}{2}$$

Полученные правила

- 1. Средняя температура и маленький размер чайных листьев
- 2. Средняя температура и средний размер чайных листьев
- 3. Высокая температура и маленький размер чайных листьев
- 4. Высокая температура и средний размер чайных листьев

Истинность

1.
$$S_1 = \min(\frac{3}{10}, \frac{1}{6}) = \frac{1}{6}$$

2.
$$S_2 = \min(\frac{3}{10}, \frac{1}{2}) = \frac{3}{10}$$

3.
$$S_3 = \min(\frac{2}{15}, \frac{1}{6}) = \frac{2}{15}$$

4.
$$S_4 = \min(\frac{2}{15}, \frac{1}{2}) = \frac{2}{15}$$

$$Max[S] = S_2 = \frac{3}{10}$$

Время заваривания		Размер чайных листов		
		MP	СР	БР
Температура воды	HT			
	СТ	MB	СВ	
	ВТ	OMB	MB	

Максимальная степень истинности соответствует правилу среднему времени заварки чая

Итог

$$\frac{3}{10} = \begin{cases} \frac{4}{5} \text{time} - \frac{11}{5}, 2.75 \le \text{time} \le 4\\ -\frac{4}{5} \text{time} + \frac{21}{5}, 4 \le \text{time} \le 5.25 \end{cases}$$

Оптимальное время заварки чая должно быть равным time = $\frac{3.125+4.875}{2}=4$ минуты