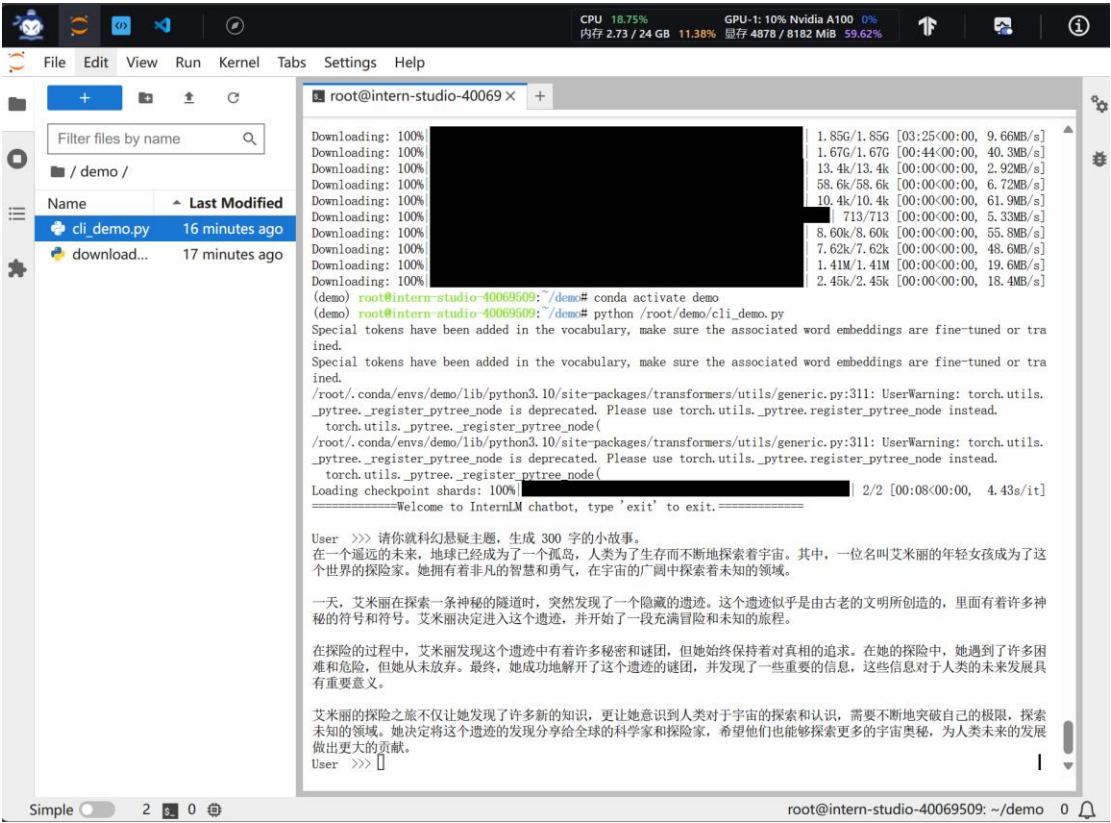


# Lesson 2 作业

## 趣味 Demo

### 基础作业 (结营必做)

### 使用 InternLM2-Chat-1.8B 模型生成 300 字的小故事 (需截图)



User >>> 请你就科幻悬疑主题，生成 300 字的小故事。

在一个遥远的未来，地球已经成为了一个孤岛，人类为了生存而不断地探索着宇宙。其中，一位名叫艾米丽的年轻女孩成为了这个世界的探险家。她拥有着非凡的智慧和勇气，在宇宙的广阔中探索着未知的领域。

一天，艾米丽在探索一条神秘的隧道时，突然发现了一个隐藏的遗迹。这个遗迹似乎是由古老的文明所创造的，里面有着许多神秘的符号和符号。艾米丽决定进入这个遗迹，并开始了一段充满冒险和未知的旅程。

在探险的过程中，艾米丽发现这个遗迹中有着许多秘密和谜团，但她始终保持着对真相的追求。在她的探险中，她遇到了许多困难和危险，但她从未放弃。最终，她成功地解开了这个遗迹的谜团，并发现了一些重要的信息，这些信息对于人类的未来发展具有重要意义。

艾米丽的探险之旅不仅让她发现了许多新的知识，更让她意识到人类对于宇宙的探索 and 认识，需要不断地突破自己的极限，探索未知的领域。她决定将这个遗迹的发现分享给全球的科学家和探险家，希望他们也能够探索更多的宇宙奥秘，为人类未来的发展做出更大的贡献。

User >>> |

### 进阶作业 (优秀学员必做)

熟悉 huggingface 下载功能，使用 huggingface\_hub python 包，下载 InternLM2-Chat-7B 的 config.json 文件到本地（需截图下载过程）

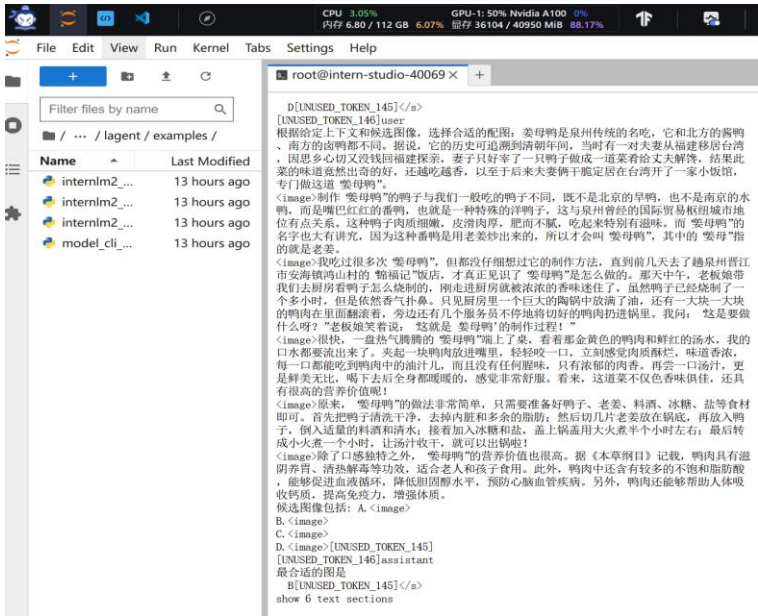
```
[notice] A new release of pip is available: 23.1.2 -> 24.0
[notice] To update, run: python.exe -m pip install --upgrade pip
+ 代码 + Markdown

1 import os
2 from huggingface_hub import hf_hub_download # Load model directly
3
4 hf_hub_download(repo_id="internlm/internlm2-7b", filename="config.json")
2) ✓ 2.2s Python
.. c:\Users\Administrator\AppData\Local\Programs\Python\Python38\lib\site-packages\tqdm\auto.py:21: TqdmWarning: IPProgress not found. Please upda
from .autonotebook import tqdm as notebook_tqdm

C: > Users > Administrator > .cache > huggingface > hub > models--internlm--internlm2-7b > snapshots > ea4312ff4a5175723a17fbbbd74fa27514dd87b5 > {} config.json > .
1 {
2   "architectures": [
3     "InternLM2ForCausalLM"
4   ],
5   "auto_map": {
6     "AutoConfig": "configuration_internlm2.InternLM2Config",
7     "AutoModelForCausalLM": "modeling_internlm2.InternLM2ForCausalLM",
8     "AutoModel": "modeling_internlm2.InternLM2ForCausalLM"
9   },
10  "bias": false,
11  "bos_token_id": 1,
12  "eos_token_id": 2,
13  "hidden_act": "silu",
14  "hidden_size": 4096,
15  "initializer_range": 0.02,
16  "intermediate_size": 14336,
17  "max_position_embeddings": 32768,
18  "model_type": "internlm2",
19  "num_attention_heads": 32,
20  "num_hidden_layers": 32,
21  "num_key_value_heads": 8,
22  "pad_token_id": 2,
23  "rms_norm_eps": 1e-05,
24  "rope_theta": 1000000,
25  "rope_scaling": null,
26  "tie_word_embeddings": false,
27  "torch_dtype": "bfloat16",
28  "transformers_version": "4.33.0",
29  "use_cache": true,
30  "vocab_size": 92544
31 }
```

完成 浦语灵笔 2 的 图文创作 及 视觉问答 部署（需截图）

图文创作





我吃过很多次“姜母鸭”，但都没仔细想过它的制作方法，直到前几天去了趟泉州晋江市安海镇鸿山村的“锦福记”饭店，才真正见识了“姜母鸭”是怎么做的。那天中午，老板娘带我们去厨房看鸭子怎么烧制的，刚走进厨房就被浓浓的香味迷住了，虽然鸭子已经烧制了一个多小时，但是依然香气扑鼻。只见厨房里一个巨大的陶锅中放满了油，还有一大块一大块的鸭肉在里面翻滚着，旁边还有几个服务员不停地将切好的鸭肉扔进锅里。我问：“这是要做什么呀？”老板娘笑着说：“这就是‘姜母鸭’的制作过程！”



很快，一盘热气腾腾的“姜母鸭”端上了桌，看着那金黄色的鸭肉和鲜红的汤水，我的口水都要流出来了。夹起一块鸭肉放进嘴里，轻轻咬一口，立刻感觉肉质酥烂，味道香浓，每一口都能吃到鸭肉中的油汁儿，而且没有任何腥味，只有浓郁的肉香。再尝一口汤汁，更是鲜美无比，喝下去后全身都暖暖的，感觉非常舒服。看来，这道菜不仅色香味俱佳，还具有很高的营养价值呢！



原来，“姜母鸭”的做法非常简单，只需要准备好鸭子、老姜、料酒、冰糖、盐等食材即可。首先把鸭子清洗干净，去掉内脏和多余的脂肪；然后切几片老姜放在锅底，再放入鸭子，倒入适量的料酒和清水；接着加入冰糖和盐，盖上锅盖用大火煮半个小时左右；最后转成小火煮一个小时，让汤汁收干，就可以出锅啦！

的常见饮食来源[5]。

食品	叶黄素（微克/克鲜重）	玉米黄质（微克/克鲜重）
蔬菜		
罗勒	70.5	
羽衣甘蓝	48.0-114.7	
韭葱	36.8	
香菜	64.0-106.5	
辣椒	2.5-85.1	5.9-13.5
蛋		
蛋黄	3.8-13.2	
坚果		
开心果	7.7-49.0	
谷物		
玉米	21.9	10.3
单粒小麦	7.4	0.9
呼罗珊小麦	5.5	0.7
硬质小麦	5.4	0.5

除了口感独特之外，“姜母鸭”的营养价值也很高。据《本草纲目》记载，鸭肉具有滋阴养胃、清热解毒等功效，适合老人和孩子食用。此外，鸭肉中还含有较多的不饱和脂肪酸，能够促进血液循环，降低胆固醇水平，预防心脑血管疾病。另外，鸭肉还能够帮助人体吸收钙质，提高免疫力，增强体质。



完成 Lagent 工具调用 数据分析 Demo 部署（需截图）

