# **ИТОГОВЫЙ ПРОЕКТ**

Создание прототипа рекомендательного сервиса рецептов

Гарипова Ляйсан Мухтаровна Data Scientist (DS 102) Haggopai (Uranus)



## РЕФЛЕКСИЯ

В данном проекте я узнала:

- Как подготовить и очистить датасет с большим количеством данных для дальнейшего обучения
- Использование нескольких алгоритмов с разными метриками и выбор лучшей модели
- как работать в PyCharm

Задание было понятно, но возникли трудности в длительных расчетах модели, работе с API и разработкой программы в PyCharm.

По завершению проекта я похвалила бы себя за усердие и терпение.

#### Цель работы

Закрепление навыков, полученных в ходе выполнения предыдущих задач. Создание прототипа рекомендательного сервиса рецептов

#### Входные данные и инструменты

- -датасет из Epicurious
- -API FoodData
- -сайт www.epicurious.com -pdf с нутриентами

#### Этапы подготовки и разработки

- 1. Исследование
- 1.1. Прогноз
- 1.1.1. Подготовка данных
- 1.1.2. Регрессия
- 1.1.3. Классификация
- 1.1.4. Принятие решения
- 1.2. Пищевая ценность
- 1.3. Похожие рецепты

- 2. Разработка
- 2.1. Класс Forecast
- 2.2. Класс NutritionFacts
- 2.3. Kласс SimilarRecipes
- 3. Основная программа
- 4. Бонусная часть

### 1. Подготовка данных

На входе был дан датасет epi\_r.csv содержащий 680 столбцов и 20052 строки.

При помощи дополнительного json файла с ингредиентами из датасета были удалены не ингредиенты

После анализа столбцов, на предмет отображения ингредиента и удаления столбцов, которые не содержат ингредиенты, в датасете осталось 339 столбцов

#### 2. РЕГРЕССИЯ

#### Модели

- LinearRegression {'fit intercept': True}
- DecisionTreeRegressor {'max\_depth': 15, 'max\_features': 10, 'min samples split': 10}
- RandomForestRegressor {'max\_depth': 50, 'max\_features': 10, 'n\_estimators': 100}

#### Ансамбли

- VotingRegressor {'weights': (1, 3, 2)}
- BaggingRegressor {'n estimators': 5}

Метрика RMSE

Кросс-валидация на train

таргет rating 8 позиций

точность наивной модели Выше, поэтому отказываемся от регрессии



#### 3. Классификация

#### Модели

- LogisticRegression {'fit\_intercept': True, 'penalty': 'l1', 'solver': 'liblinear'}
- SVM {'kernel': 'rbf', 'C': 5}
- DecisionTreeClassifier {'class\_weight': None, 'criterion': 'gini', 'max\_depth': 2}
- RandomForestClassifier {'class\_weight': None, 'criterion': 'gini', 'max\_depth': 30, 'n\_estimators': 150}

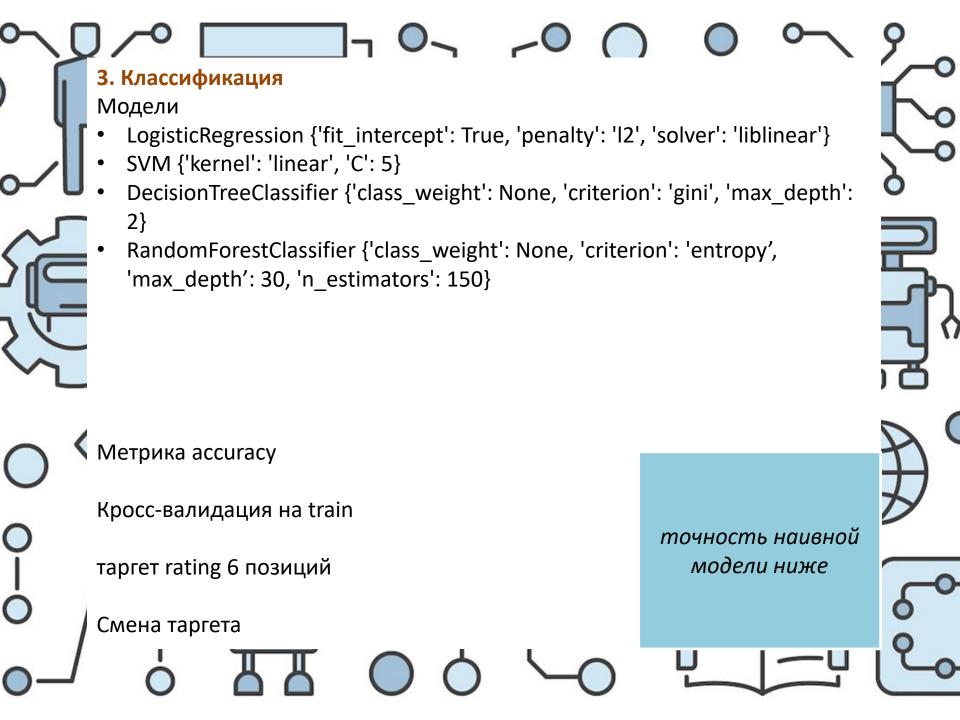
Метрика accuracy

Кросс-валидация на train

таргет rating 6 позиций

Смена таргета и метрики

точность наивной модели ниже



#### Классификация

Точностью (precision) называется доля правильных ответов модели в преде лах класса —

это доля объектов действительно принадлежащих данному классу относи тельно всех объектов которые система отнесла к этому классу. Что нам и требуется.

#### Модели

- LinearRegression {'fit\_intercept': True, 'penalty': 'l1', 'solver': 'liblenear'}
- SVM {'kernel': 'linear', 'C': 5}
- DecisionTreeClassifier {'class\_weight': 'balanced', 'criterion': 'entropy', 'max\_depth': 1}
- RandomForestClassifier {'class\_weight': None, 'criterion': 'gini', 'max\_depth': 10, 'n\_estimators': 150}

#### Ансамбли

- VotingClassifier {'weights': (1, 3, 2)}
- BaggingClassifier {'n\_estimators': 5}

Метрика precision Кросс-валидация на train таргет rating 3 позиций смена таргета точность наивной модели ниже

## 4. Принятие решения

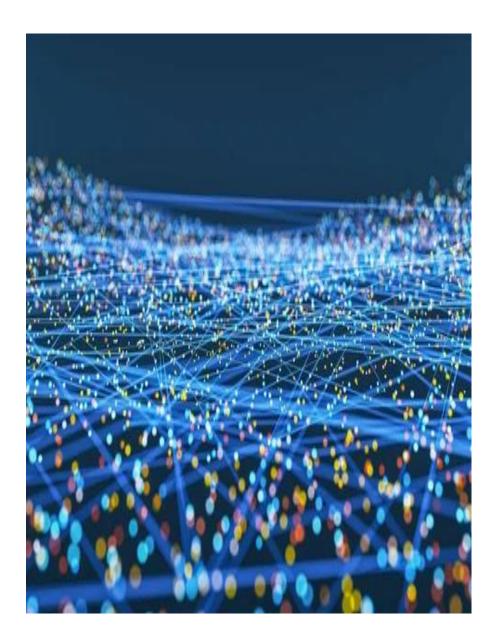
Наилучшие результаты у модели:

Классификация

Таргет: 3 класса

Метрика: precision

Модель: RandomForestClassifier



# 5. Пищевая ценность и рецепты

Данные: API FoodData PDF с нутриентами

Рецепты: www.epicurious.com



	Title	Rating	Almond	Amaretto	Anchovy	Anise	Apple	Apple Juice	Apricot	Artichoke	 Wine	Wok Y	Yellow Squash	Yogurt	Yuca	Zucchini	U	RL va	1 mea	l class
0	Lentil, Apple, and Turkey Wrap	2.500	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Lentil%2C%20	) 12.	0 othe	er so-so
1	Boudin Blanc Terrine with Red Onion Confit	4.375	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Boudin%2C%20	)      10.	0 othe	er great
2	Potato and Fennel Soup Hodge	3.750	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Potato%2C%20	0 6.	0 othe	er great
3	Mahi-Mahi in Tomato Olive Sauce	5.000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Mahi%2C%20Ma	a 6.	0 dinne	er great
4	Spinach Noodle Casserole	3.125	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Spinach%2C%/	2 6.	0 othe	er so-so
27899	Chinese Barbecued Spareribs	3.750	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Chinese%2C%/	2 8.	0 othe	er great
27900	Artichoke and Parmesan Risotto	4.375	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Artichoke%20	2 4.	0 dinne	er great
27901	Turkey Cream Puff Pie	4.375	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Turkey%2C%20	0 6.	0 dinne	er great
27902	Snapper on Angel Hair with Citrus Cream	4.375	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Snapper%2C%/	2 12.	0 othe	er great
27903 E	Baked Ham with Marmalade-Horseradish Glaze	4.375	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	 0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	https://www.epicurious.com/search/Baked%2C%20H	ł 6.	0 othe	er great

27904 rows × 343 columns

## ПРИМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

```
\Users\89\PycharmProjects\pythonProjecti\venv\Scripts\python.exe C:\Users\89\PycharmProjects\pythonProjecti\data\nutritionist.
Пример ввода продуктов: Rice, Tonato, Beef
great. Хороший выбор продуктов!
II. ПИШЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
Total lipid (fat) - 38.8 % of Daily Value
Vitamin C - 4.0 % of Daily Value
atty acids - 10.0 % of Daily Value
                                                                              Cornmeal
                                                                              Carbohydrate: 48.0 %
                                                                               Protein : 24.0 %
                                                                               Fatty acids : 15.0 %
                                                                               Fiber: 11.0 %
                                                                              Iron : 11.0 %
                                                                               Sodium : 11.0 %
                                                                              Calcium: 2.0 %
                                                                               Vitamin C : 1.0 %
                                                                              Cholesterol: 0.0 %
Sour Cream-Streusel Coffee Cake (per
Ингридиенты:
                                               Niacin : 19.8 %
                                               Calcium : 19.8 %
 Sour Cream
 Walnut
                                               Cholesterol : 6.8 %
Nutrients:
 Fatty acids : 275.0 %
 Total lipid (fat): 150.0 %
```

### ПРОВЕРКА ПРОЕКТА

