# 동방삼룡 순위 매기기

한중일 카테고리별 문화 학습 및 비교 웹사이트







개발 배경 일정



개발 내용 시스템, 파일 구성도



적용 기술 구현결과



기대효과 향후 개발내용



개발 배경 및 일정

## 개발 배경





### 개선점

- 카테고리별 본인의 선택을 모두 그래프화 하여 쉽게 취향 확인
- 단순한 이미지만이 아닌 해당 문화에 대한 설명을 함께 확인
- 추가적인 설명을 생성형 AI를 통해 유저 맞춤형으로 제공

## 개발 일정



### *주간 일정* 13~15주차 (5월24일 ~ 6월 13일)

24 ← 13주차 → 30 31 ← 14주차 → 06 07← 15주차 → 13

요구사항 수집

요구사항 분석 및 분류

요구사항 항목별 설계

요구사항 항목별 개발

발표자료 제작



개발 내용 시스템, 파일 구성도

## 개발 내용 요점





### 문화 순위매기기

- 한중일 3개국의 전통 문화에 대해 1,2,3등 선택
- 이름과 사진, 설명글 축련



### 생성형AI를 사용한 추가적인 질의응답

- 사진과 설명을 보고 추가적인 질문사항을 프롬프트입력
- 투표창에서 질문을 입 력하고 즉시 확인 가능

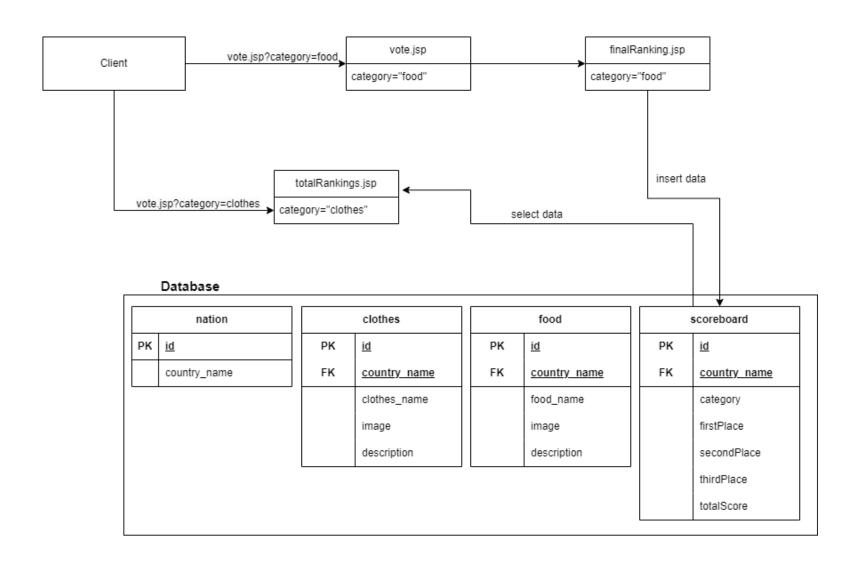


### 투표결과 통계 확인

- 본인이 투표한 결과 확인
- 역대 사용자들의 종합 투표 결과 확인

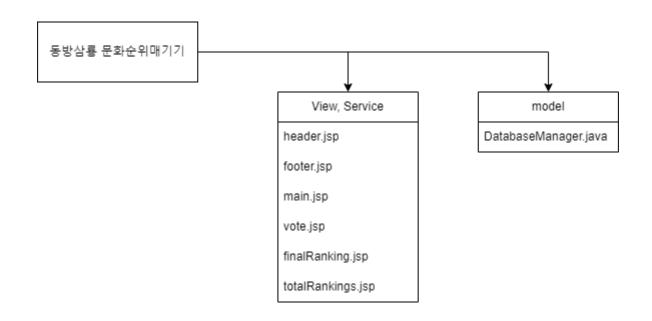
## 시스템 구성도





## 파일 구성도





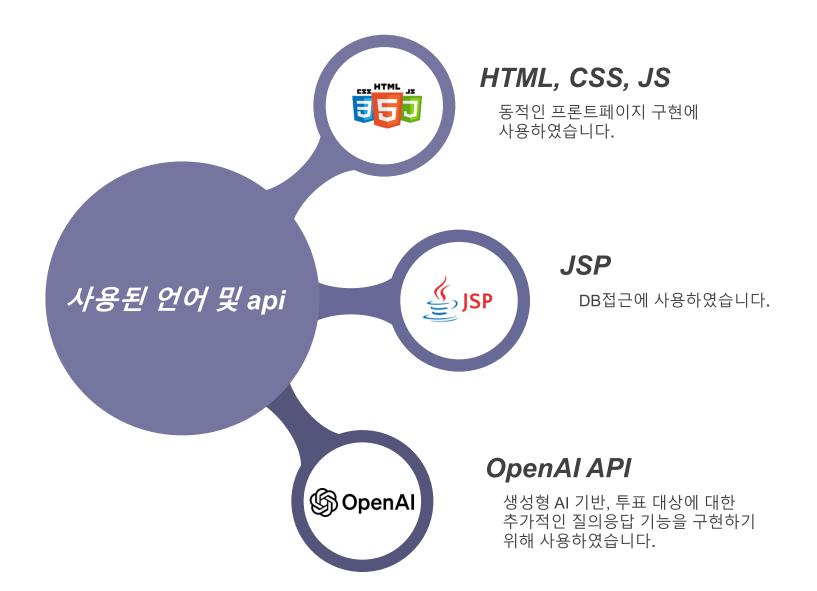
- ※: finalRanking.jsp는 투표가 완료되면 연결되는 페이지로 직전 투표결과만 표시됩니다.
- ※: totalRankings.jsp는 지금까지의 모든 투표결과가 표시됩니다.



적용 기술, 구현 결과

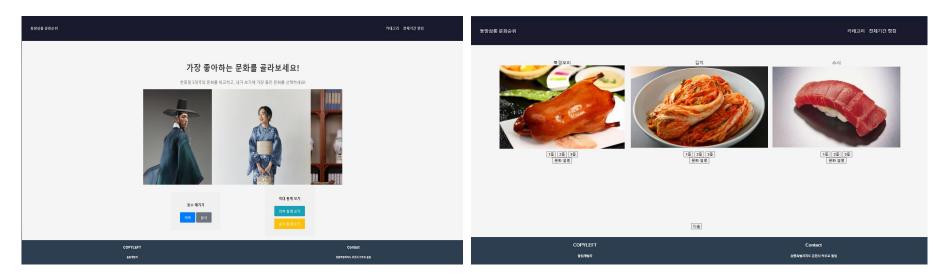
## 적용 기술





## 구현 결과- overview

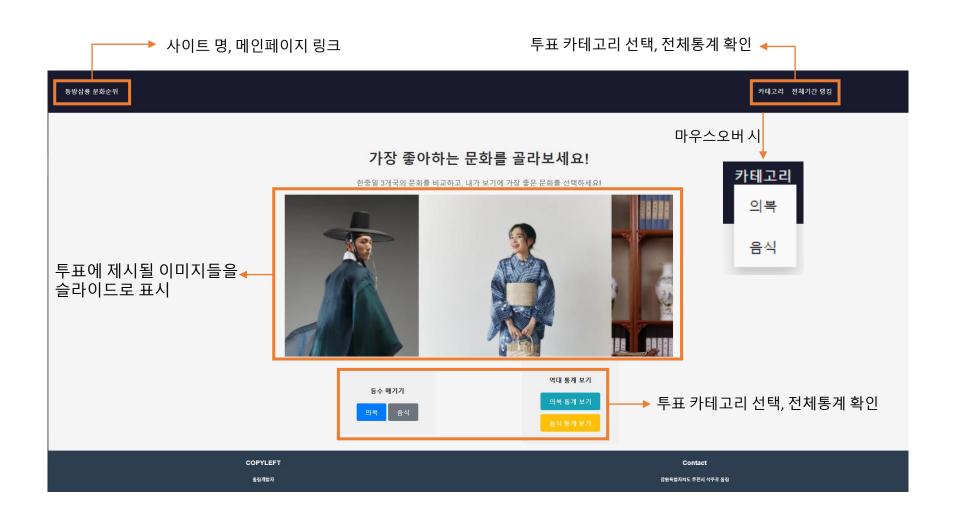






## 구현 결과- 메인화면(레벨0)

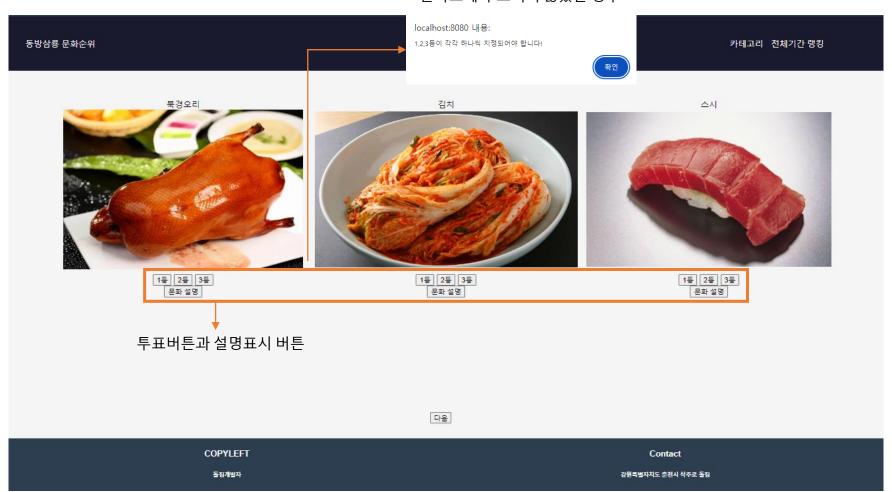




## 구현 결과- 투표화면(레벨1)



#### 올바르게 투표되지 않았을 경우

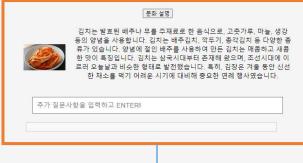


## 구현 결과- 투표화면 문화설명(레벨1)



동방삼룡 문화순위 카테고리 전체기간 랭킹







1등 2등 3등 문화 설명

#### 문화설명글과 생성형AI 프롬프트 입력창

다음

#### 문화 설명



김치는 발효된 배추나 무를 주재료로 한 음식으로, 고춧가루, 마늘, 생강 등의 양념을 사용합니다. 김치는 배추김치, 깍두기, 총각김치 등 다양한 종 류가 있습니다. 양념에 절인 배추를 사용하여 만든 김치는 매콤하고 새콤 한 맛이 특징입니다. 김치는 삼국시대부터 존재해 왔으며, 조선시대에 이 르러 오늘날과 비슷한 형태로 발전했습니다. 특히, 김장은 겨울 동안 신선 한 채소를 먹기 어려운 시기에 대비해 중요한 연례 행사였습니다.

김치에 대해 자세히 설명해줘. 조리방법과 재료를 중점적으로 설명해줘.

Loading.



등의 양념을 사용합니다. 김치는 배추김치, 깍두기, 총각김치 등 다양한 종 류가 있습니다. 양념에 절인 배추를 사용하여 만든 김치는 매콤하고 새콤 한 맛이 특징입니다. 김치는 삼국시대부터 존재해 왔으며, 조선시대에 이 르러 오늘날과 비슷한 형태로 발전했습니다. 특히, 김장은 겨울 동안 신선

문화 설명

한 채소를 먹기 어려운 시기에 대비해 중요한 연례 행사였습니다.

김치는 발효된 배추나 무를 주재료로 한 음식으로, 고춧가루, 마늘, 생강



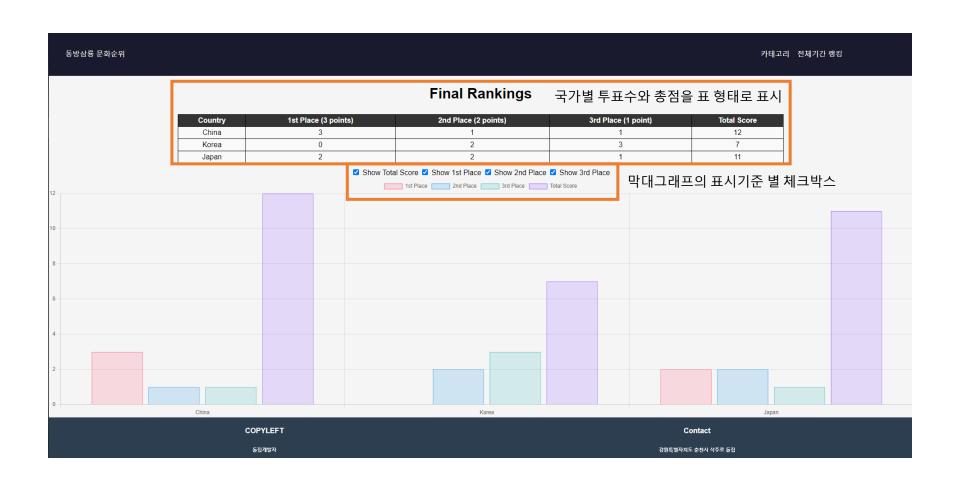
김치에 대해 자세히 설명해줘. 조리방법과 재료를 중점적으로 설명해줘



김치는 한국 요리의 대표적인 반찬으로, 발효된 배추나 다양한 채소를 소금, 고춧 가루, 마늘, 생강 등과 함께 발효시킨 음식입니다. 김치는 매운 맛과 짠 맛, 그리고 신맛과 단맛이 어우러져 풍부한 맛을 가지고 있습니다. 김치를 만들기 위해서는 우선 김치 양념장을 만들어야 합니다. 김치 양념장은 고춧가루, 멸치젓, 설탕, 소 금, 다진 마늘, 다진 생강, 다진 파 등을 섞어 만들게 됩니다. 이 양념장을 사용하여 김치를 담글 재료를 소금에 적당히 절이고 물기를 꼭 짠 후 양념장과 함께 버무려 줍니다. 김치의 맛과 질감은 발효 시간에 따라 달라지게 되는데, 보통 2~3일 동안 상온에서 발효 후 냉장고에 보관하여 더 오랫동안 저장할 수 있습니다. 맛을 좀 더 맑고 고소하게 만들기 위해서는 1주일 이상 냉장고에 보관하는 것이 좋습니다. 김 치는 단일 종류뿐만 아니라 다양한 재료를 활용하여 만들 수 있기 때문에 여러 가 지 맛을 즐길 수 있습니다. 또한 김치는 그 자체로 먹는 것 뿐만 아니라 국물이나 볶음 요리 등 다양한 음

## 구현 결과- 통계화면(레벨2)







기대효과, 향후 개발 내용

## 기대효과





### 문화에 대한 관심

음식과 옷 등 여러 문화에 대해 암기하듯이 너무 무겁게 접근하지 않고 단순한 순위 매기기로 오히려 가볍게 접근하므로써 젊은층의 한중일 문화에 대한 관심도가 증가할 것이라고 예상됩니다.

### 좋아하는 문화 인식

투표결과를 통해 본인이 좋아하는 문화에 대해 확실히 인식합니다. 차후에 해당 국가로의 여행까지 이어질 수 있다고 예상됩니다.



## 향후 개발 내용





### 개인별 특화 기능들

로그인을 포함하여 개인별 구체적인 기능들을 추가해보려 합니다.

### 2차 가공된 생성형AI 데이터

생성형 AI가 만들어준 데이터를 한번 더 재가공하여 지금처럼 텍스트로만 출력해주는 것이 아니라 더욱 정형화된 데이터로 출력하는 방식을 고민해 보려 합니다.



## 참고자료





### OpenAl API

https://platform.openai.com/docs/api-reference/chat

### 메인화면

JS slide 구현 https://im-developer.tistory.com/97





투표화면

GSON 사용법 https://hianna.tistory.com/629

