

BIL 481 – Test Results Report



TOBB ETÜ
University of Economics & Technology

25 Mar 2025

TASK MATRIX

Section	Description	Contributor
Test Results Overview	A brief summary of the test results, listing the outcomes (pass/fail) and any issues encountered during the testing phase.	Efe Görkem Akkanat
Test Results Analysis	A detailed analysis of the test results, explaining any discrepancies, failures, or unexpected behavior in the tests and suggesting potential fixes or improvements.	Efe Görkem Akkanat
Logs and Output	A compilation of the logs and outputs relevant to the tests, showing detailed results, error messages, or success indicators from the system’s execution during the tests.	Kaan Arslan

Table of Contents

1. Test Results Overview

2. Test Results Analysis

- a. Test 1
- b. Test 2
- c. Test 3
- d. Test 4

3. Logs and Output

- a. Logs
- b. Outputs

1. Test Results Overview

Test ID	Test Name	Objective	Expected Result	Status
TC-001	Image Upload and Detection	The system should successfully detect ingredients from a PNG file.	Detected ingredients should be listed.	PASS
TC-002	Recipe Generation	The system should generate a recipe based on the detected ingredients.	Recipe should include ingredients and preparation steps.	PASS
TC-003	User Interface Interaction	Ingredients and recipes should be displayed properly.	Ingredients and recipes should be listed in a readable format.	PASS
TC-004	Alternative Recipe Suggestions	The system should generate 1 main recipe and 2 alternative recipes.	The recipes should be unique and consistent.	PASS

2. Test Results Analysis

- **Test 1 (TC-001): PASS**
 - The test was successful; ingredients were detected and listed properly.
- **Test 2 (TC-002): PASS**
 - The system generated a recipe with the correct ingredients and steps.
- **Test 3 (TC-003): PASS**
 - The ingredients and recipes were displayed correctly in a readable format.
- **Test 4 (TC-004): PASS**
 - The system generated one main recipe and two alternatives with consistent results.

3. Logs and Output

Logs

YOLO logs:

```
image 1/1
C:\Users\ASUS\AppData\Local\Temp\Image2_converted.png: 640x640
2 0s, 1 1, 234.1ms
Speed: 1.9ms preprocess, 234.1ms inference, 0.7ms postprocess
per image at shape (1, 3, 640, 640)
```

OpenAI logs:

Gönderilen Prompt:

```
['elma', 'muz']
```

Üretilen Tarifler:

Tespit edilen malzemeler şunlar: "elma, muz"

1. Elma ve Muzlu Smoothie

- Malzemeler:

- * 1 adet orta boy elma
- * 1 adet olgunlaşmış muz
- * 1 bardak soğuk su veya badem sütü
- * 1 yemek kaşığı bal
- * Buz (isteğe bağlı)

- Yapılışı:

1. Elmayı soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
2. Muzu soyun.
3. Elmayı, muz, balı ve suyunu veya badem sütünü

blendera ekleyin.

4. Buz kullanıyorsanız, blendera ekleyin.
5. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar blenderı çalıştırın.
6. Servis yapmadan önce soğumaya bırakın.

2. Elma ve Muz Salatası

- Malzemeler:

- * 2 adet orta boy elma
- * 2 adet olgunlaşmış muz
- * 1 yemek kaşığı bal
- * 1 çay kaşığı tarçın

- Yapılışı:

1. Elmaları ve muz, muz soyun.
2. Elmaları ve muz ince dilimler halinde kesin.

3. Dilimlenmiş meyveleri bir kapta karıştırın.
4. Üstüne bal ve tarçın ekleyin.
5. Tüm meyveler bal ve tarçınla karışmış olana kadar iyice karıştırın.
6. Soğuk servis yapın.

3. Elma ve Muzlu Yoğurt

- Malzemeler:

- * 1 adet orta boy elma
- * 1 adet olgunlaşmış muz
- * 2 su bardağı sade yoğurt
- * 1 yemek kaşığı bal

- Yapılışı:

1. Elmaları yıkayın ve çekirdeklerini çıkarın.
2. Elmaları ince dilimlere kesin.
3. Muzlar soyun ve dilimleyin.
4. Elmaları, muzları, yoğurdu ve balı blendera ekleyin.
5. Pürüzsüz bir kıvam olana kadar karıştırın.
6. Soğuk servis yapın.

Outputs

Tespit edilen malzemeler şunlar: "elma, muz"

1. Elma ve Muzlu Smoothie

- Malzemeler:

- * 1 adet orta boy elma
- * 1 adet olgunlaşmış muz
- * 1 bardak soğuk su veya badem sütü
- * 1 yemek kaşığı bal
- * Buz (isteğe bağlı)

- Yapılışı:

1. Elmayı soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
2. Muzu soyun.
3. Elmayı, muz, balı ve suyunu veya badem sütünü blendera ekleyin.
4. Buz kullanıyorsanız, blendera ekleyin.
5. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar blenderı çalıştırın.
6. Servis yapmadan önce soğumaya bırakın.

2. Elma ve Muz Salatası

- Malzemeler:

- * 2 adet orta boy elma
- * 2 adet olgunlaşmış muz
- * 1 yemek kaşığı bal
- * 1 çay kaşığı tarçın