

Wine Ontology

Лапутько Григорий P41182 E-mail@corp.ifmo.ru

Назначение

университет итмо

Онтология вина и еды.

Область моей онтологии – представление еды и вин. Онтология можно использовать для приложений, которые будут предлагать хорошие сочетания вин и еды.

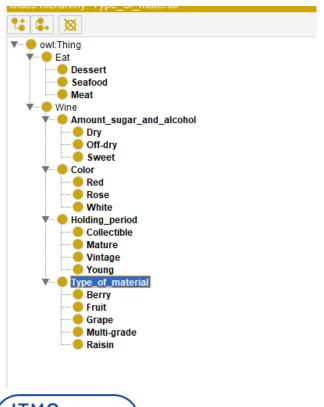
В онтологию должны быть включены понятия, описывающие различные типы вин, основные виды еды, понятие хорошего сочетания вина и еды.

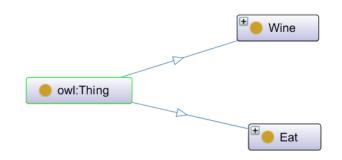




Классы







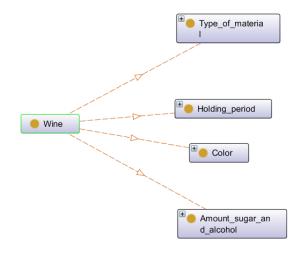


Класс Wine



Class Type_of_material
 Holding_period
 Color
 Amount_sugar_and_alcohol ext Wine

• Wine <u>options</u> Type_of_material
Holding_period
Color
Amount sugar and alcohol

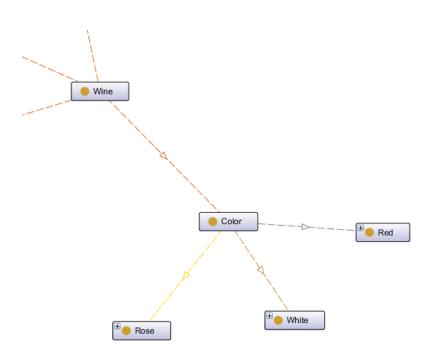




Класс Color



Color <u>using dark grapes</u> Red <u>using light grapes</u> White <u>using dark grapes without skin</u> Rose





Класс Holding_period

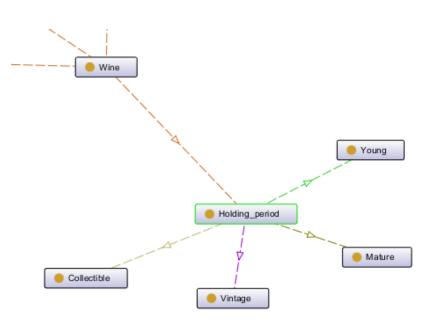
университет итмо

Holding_period <u>less than 6 months</u> Young

<u>more than 6 months</u> Mature

<u>not less than 2 years</u> Vintage

<u>more than 3 years</u> Collectible





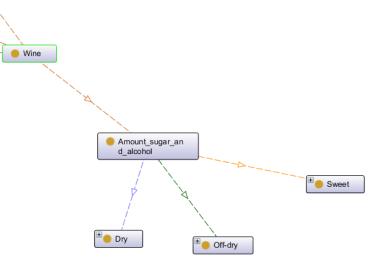
Класс Amount_sugar_and_alcohol



Amount_sugar_and_alcohol <u>have 9-12 sugar 15-16 alcohol</u> Sweet

<u>have 0 sugar 7-12 alcohol</u> Dry

<u>have 8-14 sugar 17-20 alcohol</u> Off-dry



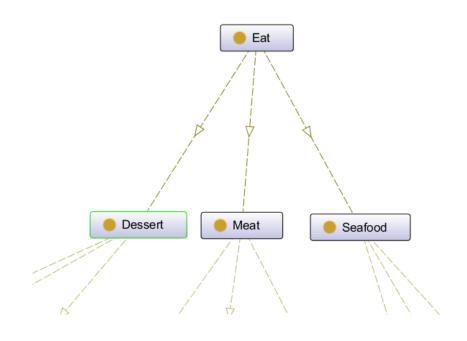


Класс Eat



Class Dessert
 Meat
 Seafood ext Eat

• **Eat** <u>type food</u> Dessert Meat Seafood





Класс Eat



White

• **Dessert** good with Fruit

Sweet

Rose

То. Десерты сочетаются с Розовым Сладким вином произведённым из грушевого или яблочного сока

Meat good with Off-dry

Grape

Red

Мясо хорошо сочетается с Красным Крепким вином из натурального сока винограда

Seafood <u>good with</u> Dry

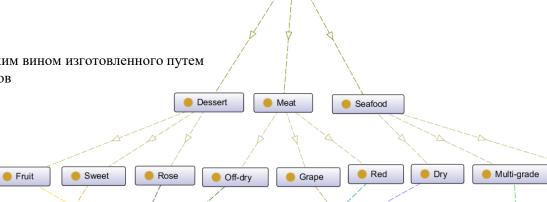
Multi-grade

White

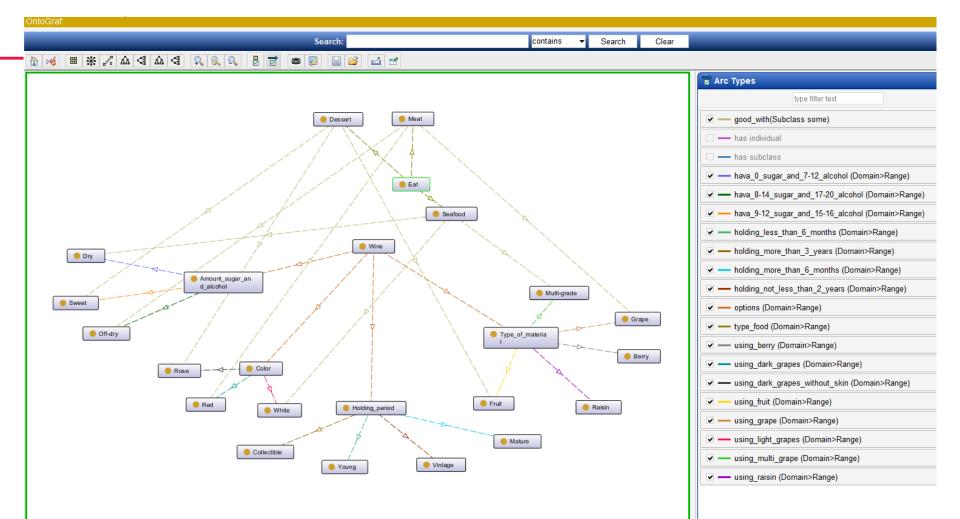
Морепродукты хорошо сочетаются Белым Сухим вином изготовленного путем

купажирования нескольких виноградных сортов





Eat



Спасибо за внимание!

www.ifmo.ru

IT;MOre than a UNIVERSITY