

Учреждение образования
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАТИКИ И РАДИОЭЛЕКТРОНИКИ»

Кафедра интеллектуальных информационных технологий

Отчёт
по курсу «**Технологии проектирования интеллектуальных
систем**»

Лабораторная работа №1

Выполнили студенты группы 121701:	Липский Р.В.
Проверил:	Крапивин Ю.Б.

Минск 2024

1. Предметная область:

- subject_domain_of_law_belarus_marriage (Предметная область сыров)

Идентификаторы:

- [Предметная область сыров] (на русском)
- [Subject domain of cheese] (на английском)

Основные изучаемые объекты:

- concept_cheese (максимальный класс объектов)
- concept_hard_cheese, concept_semi_hard_cheese, concept_soft_cheese (не максимальные классы объектов)

Исследуемые отношения:

- nrel_manufacturer, nrel_origin, nrel_recipe

2. Концепты (классы объектов):

а) concept_country (страна) б) concept_cheese (сыр)

Примечание: Сыр — пищевой продукт в виде твёрдой или полутвёрдой массы, получаемый в процессе сыроделия из заквашиваемого особым способом молока. с) Подклассы сыров:

- concept_hard_cheese (твёрдый сыр)

Подклассы:

- concept_parmesan (пармезан)
- concept_peccorino (пеккорино)
- concept_maasdam (маасдам)

- concept_semi_hard_cheese (полутвёрдый сыр)

Подклассы:

- concept_russian_cheese (сыр российский)
- concept_costromsky (сыр костромской)
- concept_poshehonsky (сыр пошехонский)

- concept_soft_cheese (мягкий сыр)

Подклассы:

- concept_mozarella (моцарелла)
- concept_mascarpone (маскарпоне)
- concept_feta (фета)

- concept_smoked_cheese (копченый сыр)

3. Экземпляры сущностей:

а) Страны:

- country_Greece (Греция)
- country_Italy (Италия)
- country_Russia (Россия)
- country_Switzerland (Швейцария)

4. b) Конкретные сыры:

- syrnyy_ray_parmesan_light ("Пармезан Лайт" (Сырный Рай))
Тип: твердый сыр, пармезан
Производитель: syrnyy_ray
- gastronomia_grand_peccorino ("Гранд Пеккорино" (Gastronomia))
Тип: твердый сыр, пеккорино
Производитель: gastronomia
- brest_litovsk_maasdam ("Маасдам" (Брест-Литовск))
Тип: твердый сыр, маасдам
Производитель: brest_litovsk

5. Неролевые отношения (nrel):

a) nrel_origin (происхождение*)

Описание: связывает сущность и страну, в которой данная сущность была изобретена.

Домены: concept_cheese, concept_country

Свойства отношения:

- Бинарное
- Ориентированное
- Антирефлексивное
- Асимметричное
- Антитранзитивное

6. b) nrel_recipe (рецепт*)

Описание: связывает еду с рецептом её приготовления.

Домены: concept_cheese, concept_recipe

Свойства отношения:

- Бинарное
- Ориентированное
- Антирефлексивное
- Асимметричное
- Антитранзитивное

7. c) nrel_manufacturer (производитель*)

Описание: связывает продукт с предприятием, занимающимся

его производством.

Домены: concept_cheese, concept_company

Свойства отношения:

- Бинарное
- Ориентированное
- Антирефлексивное
- Асимметричное
- Антитранзитивное

8. Дополнительная информация о происхождении сыров:

- Пармезан: происходит из Италии
- Пекорино: происходит из Италии
- Маасдам: происходит из Швейцарии
- Российский сыр: происходит из России
- Костромской сыр: происходит из России
- Пошехонский сыр: происходит из России
- Моцарелла: происходит из Италии
- Маскарпоне: происходит из Италии
- Фета: происходит из Греции

9. Иерархия классов:

- concept_cheese
 - concept_hard_cheese
 - concept_parmesan
 - concept_peccorino
 - concept_maasdam
 - concept_semi_hard_cheese
 - concept_russian_cheese
 - concept_costromsky
 - concept_poshehonsky
 - concept_soft_cheese
 - concept_mozarella
 - concept_mascarpone
 - concept_feta
 - concept_smoked_cheese