|  |
| --- |
| Trường Đại học Khoa học tự nhiên – Khoa Công nghệ thông tin. |
| Đồ án thực hành cuối kỳ |
| Nhập môn khoa học dữ liệu – Introduction to Data Science. |

|  |
| --- |
| Nhóm 9  Tháng 11, 2024. |

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC TỰ NHIÊN**

**KHOA CÔNG NGHỆ THÔNG TIN**

**📖👨‍💻📖**

**A blue and white logo

Description automatically generated**

**ĐỒ ÁN THỰC HÀNH CUỐI KÌ**

**Bộ môn:** Nhập môn khoa học dữ liệu.

**Tên đề tài:**

*“Phân tích mối quan hệ giữa các loại gia vị, nguyên liệu và khả năng kết hợp của chúng trong các món ăn”.*

**STT nhóm:** 9.

**Thành viên:**

1. 22120384 – Nguyễn Đình Trí.
2. 22120398 – Vũ Hoàng Nhật Trường.
3. 22120412 – Nguyễn Anh Tường.
4. 22120424 – Phạm Ngọc Bảo Uyên.
5. 22120449 – Lê Nguyễn Huyền Vy.

# **Thông tin chung:**

1. **Bộ môn:** Nhập môn khoa học dữ liệu.
2. **Giảng viên lý thuyết:** Thầy Lê Ngọc Thành.
3. **Giảng viên thực hành:** Thầy Lê Nhựt Nam.
4. **Mã lớp:** 22\_21.
5. **STT nhóm:** 9.
6. **Danh sách thành viên:**
   1. 22120384 – Nguyễn Đình Trí.
   2. 22120398 – Vũ Hoàng Nhật Trường.
   3. 22120412 – Nguyễn Anh Tường.
   4. 22120424 – Phạm Ngọc Bảo Uyên.
   5. 22120449 – Lê Nguyễn Huyền Vy.
7. **Link github repository:** [“Click here to go to our github repository.”](https://github.com/richardnguyen0715/IntroDS-FinalPro-HandlingReal-WorldProblems)

MỤC LỤC

[**ĐỒ ÁN THỰC HÀNH CUỐI KÌ** 2](#_Toc183263790)

[**Thông tin chung:** 3](#_Toc183263791)

[**Section 0:** *Bảng phân công công việc.* 5](#_Toc183263792)

[**Section 1:** *Data Collection.* 7](#_Toc183263793)

[**I.** **Các trường dữ liệu cần cào:** 8](#_Toc183263794)

[**II.** **Định dạng của dữ liệu sau khi cào về:** 9](#_Toc183263795)

[**III.** **Quá trình thực hiện:** 10](#_Toc183263796)

[**1.** **Kokotaru.com:** 10](#_Toc183263797)

[**2.** **Kitchenart.com** 11](#_Toc183263798)

[**IV.** **Kết quả:** 11](#_Toc183263799)

[**Section 2:** *Data Cleaning and Normalizing* 12](#_Toc183263800)

[**I.** **Data Cleaning** 13](#_Toc183263801)

[**1.** **Dịch tập tin** 13](#_Toc183263802)

[**2.** **Làm sạch dữ liệu:** 13](#_Toc183263803)

[**3.** **Định dạng của dữ liệu sau khi làm sạch:** 14](#_Toc183263804)

[**II.** **Data Normalizing** 14](#_Toc183263805)

[**III.** **Kết quả** 15](#_Toc183263806)

[**Yêu cầu 3:** 16](#_Toc183263807)

[**Yêu cầu 4:** **Error! Bookmark not defined.**](#_Toc183263808)

# **Section 0:***Bảng phân công công việc.*

1. **Bảng phân công công việc:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Công việc** | **Người thực hiện** | **Tiến độ** | **Đóng góp** | **Note** |
| Data Collection | Nguyễn Anh Tường | 100% | 90% | Các bạn chạy cào giúp vì bị trang web chặn. |
| Nguyễn Đình Trí | 2.5% |
| Hoàng Vũ Nhật Trường | 2.5% |
| Phạm Ngọc Bảo Uyên | 2.5% |
| Lê Nguyễn Huyền Vy | 2.5% |
|  | | | | |
| Data Preprocessing | Lê Nguyễn Huyền Vy | 100% | 95% |  |
| Nguyễn Anh Tường | 5% | Thảo luận cách làm |
|  | | | | |
| Data Exploration | Nguyễn Đình Trí | 100% | 50% |  |
| Phạm Ngọc Bảo Uyên | 50% |
|  | | | | |
| Data Modeling & Evaluation | Hoàng Vũ Nhật Trường | 66.66% | 50% | Context Machine + Model 01 |
| Nguyễn Anh Tường | 50% | Model 02 + 03 |

# **Section 1:** *Data Collection.*

***A blue line drawing of a server

Description automatically generated***

1. **Các trường dữ liệu cần cào:**
2. **Tên bài viết:**

**Ví dụ:**

* Title: Đổi Vị Với Phở Gà Trộn Lạ Miệng, Thơm Ngon Ăn Mãi Mà Không Thấy Ngán
* Title: Mì Ý Thịt Viên Sốt Cà Chua Nữ Hoàng Của Nền Ẩm Thực Nước Ý.
* Title: Khoai Tây Tẩm Gia Vị Nướng Kiểu Âu.

1. **Tên của các nguyên liệu của món ăn đó:**

**Ví dụ:**

Ingredients:

½ con gà ta

1 miếng gừng nhỏ (nạo vỏ, đập dập)

250ml nước

1 tsb muối

2 tbs xì dầu

2 tbs đường

1 tsp giấm tỏi

1 củ hành tây

500g bánh phở tươi

1 nắm giá

Rau mùi, hành lá

Hành phi

Lạc rang

Ingredients:

6-8 củ khoai tây

1 tbs dầu olive

½ tsp muối

½ tsp tiêu xay

½ bột ớt paprika

½ tsp bột tỏi

Hương thảo tươi

1. **Định dạng của dữ liệu sau khi cào về:**

Các món ăn hay bài viết khác nhau sẽ được phân tách với nhau bởi một dòng:

‘--------------------------------------------------‘

**Ảnh minh họa:**

**A screenshot of a computer program

Description automatically generated**

Figure 1. Ảnh minh họa cho tập dữ liệu sau khi cào.

1. **Quá trình thực hiện:**
2. **Kokotaru.com:**
3. **Nhận xét:** Sử dụng tương tác cuộn chuột để load trang và load bài viết.
4. **Chi tiết các bước thực hiện cào dữ liệu từ Kokotaru:**

Bước 1: Sử dụng selenium để giả lập trình duyệt chrome.

Bước 2: Sử dụng trình duyệt chrome với thao tác cuộn chuột qua tất cả các trang con của kokotaru.

Bước 3: Lấy hết tất cả các liên kết bài viết từ trang web.

A screenshot of a menu

Description automatically generated

Figure 2. Ảnh trang web kokotaru.

Bước 4: Truy cập vào từng bài viết và lấy ra thành phần của các món ăn.

1. **Một số vấn đề xảy ra:**

* Người viết bài và code web viết ở quá nhiều dạng trình bày khác nhau.
* Các bài viết không có nguyên liệu.
* Các bài viết nguyên liệu được chèn sẵn vào trong tiêu đề.
* Các bài viết nguyên liệu được trộn vào trong dòng văn giới thiệu.
* Các bài viết sử dụng nguyên liệu A,B,C nhưng không dùng đến.

1. **Kitchenart.com**
2. **Nhận xét:** Các trang được phân chia theo dạng bình thường, gồm 38 trang. Trong mỗi trang sẽ có đường dẫn đến trang tiếp theo.
3. **Chi tiết các bước cào dữ liệu:**

Bước 1: Thực hiện lấy hết đường dẫn dẫn đến các trang chứa bài viết.

Bước 2: Thực hiện vào từng trang tổng hợp lấy ra hết các đường dẫn dẫn đến các bài viết có trong trang đó.

Bước 3: Thực hiện vào từng đường dẫn của bài viết để lấy dữ liệu.

A screenshot of a computer

Description automatically generated

Figure 3. Ảnh mục nguyên liệu của kitchenart.com

A screenshot of a computer program

Description automatically generated

Figure 4. Mã HTML của phần nguyên liệu.

1. **Một số vấn đề xảy ra:**

* Trang web cấm truy cập với tốc độ rất nhanh và nhiều lần.
* Trung bình truy cập lần lượt 5-10 bài với tốc độ nhanh thì trang web đã phát hiện và tiến hành chặn truy cập. Đã thử truy cập 1 – 2 – 3 bài nhưng vẫn bị chặn.
* Thời gian chờ mở chặn rất lâu. Vẫn chưa có con số chính xác nhưng dao động trong khoảng từ 5 – 8 phút.

1. **Kết quả:**

**Kokotaru:** 399 / 468 bài viết.

**Kitchenart:** 682 / 760 bài viết.

**Tổng cộng:** 1081 bài viết.

# **Section 2:** *Data Cleaning and Normalizing*

***A blue line drawing of a server

Description automatically generated***

1. **Data Cleaning**
2. **Dịch tập tin**

Để thuận tiện cho việc tiền xử lý và khám phá dữ liệu mà không phải quan tâm quá nhiều đến vấn đề xử lý unicode, các tập tin lưu dữ liệu được cào về từ hai website sẽ được dịch sang Tiếng Anh bằng Google Translate.

Trong quá trình dịch thuật, dữ liệu sẽ được kiểm tra lại để bảo đảm tính đồng nhất về bản dịch tên của các nguyên liệu.

1. **Làm sạch dữ liệu:**

Từng dòng dữ liệu sẽ được xử lý để đảm bảo chỉ giữ lại đúng tên nguyên liệu, lược bỏ các thông tin khác như lượng từ, tính từ, mô tả, cách sơ chế nguyên liệu đó.

1. **Ví dụ:**

*Dữ liệu trước khi làm sạch*

Ingredients:

6-8 củ khoai tây

1 tbs dầu olive

½ tsp muối

½ tsp tiêu xay

½ bột ớt paprika

½ tsp bột tỏi

Hương thảo tươi

*Dữ liệu sau khi làm sạch:*

Ingredients:

khoai tây

dầu olive

muối

tiêu xay

bột ớt paprika

bột tỏi

hương thảo tươi

1. **Cách thực hiện**

* Bởi vì từng các dòng nguyên liệu sẽ có các format khác nhau nên chúng ta không thể nào lọc lấy tên nguyên liệu bằng cách chỉ sử dụng những lệnh đơn giản như “bỏ đi kí số chỉ số lượng”, “lấy chuỗi con từ vị trí i đến vị trí j”…
* Cho nên, việc làm sạch nguyên liệu cần được hỗ trợ bởi những từ khóa, những ký tự đặc biệt.

Ví dụ:

* Những từ ngữ là lượng từ (half, clove, handful,…) hay đơn vị đo (g, kg, cup, bowl,…)
* Những từ ngữ chỉ tính chất hoặc cách sơ chế nguyên liệu đó (roasted, chopped, peeled,…)
* Những từ ngữ, kí hiệu là giới từ đánh dấu phần chú thích (*for* decorations, (),…)
* Các bước làm sạch một dòng dữ liệu:
* Chuẩn hóa Unicode, đưa chuỗi về kí tự thường.
* Loại bỏ nội dung trong ngoặc đơn.
* Tách thành các nguyên liệu khác nhau khi gặp các kí tự hoặc từ ngữ đóng vai trò phân cách.
* Loại bỏ kí tự không phải ASCII.
* Chuẩn hóa các phân số bị lỗi.
* Loại bỏ số lượng và đơn vị đo lường.
* Thay thế các kí tự không cần thiết còn sót lại thành khoảng trắng.
* Loại bỏ các thành phần là chú thích về cách sơ chế, tính chất của nguyên liệu.
* Chuẩn hóa về dạng số ít của nguyên liệu.

1. **Định dạng của dữ liệu sau khi làm sạch:**

Sau khi làm sạch, mỗi dòng nguyên liệu sẽ trả về một hoặc nhiều nguyên liệu đã được xử lý. Từ đó chuyển đến bước tiếp theo để tiến hành chuẩn hóa dữ liệu.

1. **Data Normalizing**
2. **“Gộp” dữ liệu**

Sau khi làm sạch, mỗi món ăn sẽ có tên món ăn và một danh sách chứa các nguyên liệu của món ăn đó.

Nhiệm vụ của chúng ta là tạo ra một danh sách chứa tất cả các nguyên liệu phân biệt có trong tất cả những món ăn được cào về từ website ban đầu. Ta sẽ tiến hành tạo ra một dataframe với từng dòng biểu thị cho từng món ăn, từng cột biểu thị cho từng nguyên liệu.

1. **Chuẩn hóa dữ liệu**

Sau khi dữ liệu được đọc từ tập tin, ta đưa thông tin của từng món ăn bao gồm tên món ăn và danh sách nguyên liệu vào một danh sách (list). Mỗi phần tử trong đó sẽ có kiểu dictionary với key ‘title’ lưu tên món ăn và key ‘ingredients’ lưu danh sách các nguyên liệu.

**Các bước thực hiện:**

* Đọc file và xử lý từng món ăn (dựa vào dòng phân cách 50 kí tự ‘-‘)
* Lưu tên món ăn và danh sách nguyên liệu đã được làm sạch vào combined\_data

combined\_data.append({

                    'title': title,

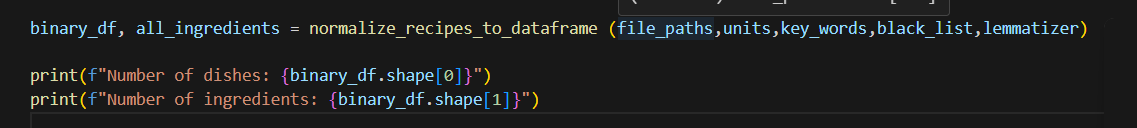
                    'ingredients': clean\_ingredients

                })

* Tạo dataframe từ combined\_data
* Lấy danh sách các nguyên liệu phân biệt trong dataframe và sắp xếp lại theo thứ tự bảng chữ cái.
* Tạo một dataframe nhị phân gồm cột “Name of dish” và các cột còn lại là tên các nguyên liệu có trong danh sách nguyên liệu phân biệt.
* Điền giá trị vào dataframe: Nếu món ăn nằm ở dòng i có sử dụng nguyên liệu ở cột j thì vị trí tương ứng đó có giá trị bằng 1, ngược lại bằng 0.

1. **Kết quả**

Sau khi thực hiện làm sạch và chuẩn hóa dữ liệu, ta kiểm tra xem số lượng dòng của dataframe ta tạo ra có khớp với số lượng món ăn đã cào được ở phần Data Collection hay không.



Kết quả thu được: Number of dishes: 682 (khớp với số lượng món ăn trong file dữ liệu được cào về từ web Kitchenart).

Đối với website Kokotaru, bởi vì cấu trúc đặc biệt của web đã dẫn đến việc trong một số trường hợp, kết quả trả về từ việc cào dữ liệu không phải là nguyên liệu của món ăn. Trong một số trường hợp khác, tên nguyên liệu không được trình bày thành các dòng phân biệt mà được biểu thị trong một đoạn văn miêu tả, cho nên phải mất thời gian lâu hơn cũng như phương pháp phức tạp hơn để giải quyết vấn đề này.

# **Phần 3:** *Khám phá dữ liệu.*

***A blue line drawing of a server

Description automatically generated***

1. **Tiền xử lý dữ liệu:**

Dựa trên data đã thu thập được, ta bắt đầu quy trình tiền xử lý và phân tích để hiểu rõ hơn về tập dữ liệu. Tiến hành đặt một vài câu hỏi sơ bộ:

* Dữ liệu gồm mấy dòng, mấy cột?
* Ý nghĩa của mỗi dòng? Có tồn tại các dòng trùng nhau hay không?
* Ý nghĩa của từng cột? Kiểu dữ liệu hiện tại của từng cột? Có cột nào có kiểu dữ liệu không phù hợp hay không?
* Đối với các cột có kiểu số, mỗi giá trị trong cột đóng góp ra sao? Có tồn tại giá trị thiếu không? Min? Max? Có tồn tại các giá trị bất thường trong cột hay không?
* Đối với các cột phân loại, có tồn tại giá trị thiếu không? Có bao nhiêu giá trị phân biệt?
* Kiểm tra lại toàn bộ tập dữ liệu đã phù hợp hay chưa?

1. **Phân tích dữ liệu:**

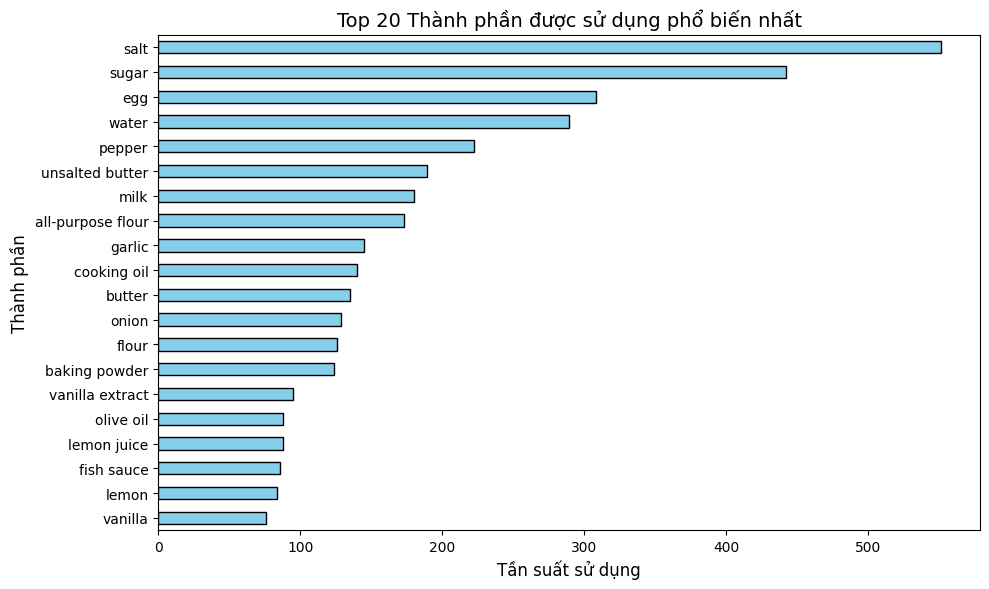
Phần khám phá dữ liệu được chia thành 2 phần để chúng ta dễ theo dõi, đó là:

* Phần 1: Phân tích sự phổ biến của các nguyên liệu thành phần và khả năng kết hợp của chúng.
* Phần 2: Phân tích độ phức tạp của các món ăn dựa trên số lượng nguyên liệu cũng như độ phổ biến của chúng.

Sau đây chúng ta đi vào phần thứ nhất:

1. **Phân tích sự phổ biến của các nguyên liệu thành phần và khả năng kết hợp của chúng.**
2. **Sự phổ biến của thành phần**

Dựa vào tập dữ liệu, ta quan sát biểu đồ top 20 thành phần được sử dụng nhiều nhất sau đây:

***Nhận xét :***

- Thành phần phổ biến nhất:

- Muối (salt) đứng đầu với tần suất sử dụng cao nhất, vượt trội so với các thành phần khác. Đây là một gia vị cơ bản và không thể thiếu trong hầu hết các món ăn.

- Các thành phần cơ bản khác:

- Đường (sugar), trứng (egg), nước (water), và tiêu (pepper) cũng có tần suất sử dụng rất cao, cho thấy đây là những nguyên liệu thiết yếu trong cả nấu ăn và làm bánh.

- Chất béo và bột:

- Các thành phần như bơ nhạt (unsalted butter), sữa (milk), dầu ăn (cooking oil), và các loại bột (all-purpose flour, baking powder, flour) xuất hiện nhiều, thể hiện vai trò quan trọng trong chế biến các món ăn và bánh.

- Gia vị và phụ liệu:

- Tỏi (garlic), nước cốt chanh (lemon juice), nước mắm (fish sauce), và chiết xuất vani (vanilla extract) là những gia vị, phụ liệu thường dùng để tăng hương vị cho món ăn.

- Đa dạng ứng dụng:

- Sự kết hợp giữa các thành phần cơ bản (muối, đường, trứng, bột) và các gia vị (tỏi, tiêu, nước mắm) cho thấy tập dữ liệu có thể liên quan đến nhiều loại món ăn, từ món ăn mặn đến món tráng miệng.

- Quan sát bổ sung:

- Có sự phân hóa rõ rệt giữa các thành phần hàng đầu (muối, đường) và các thành phần xếp cuối (vanilla, lemon), cho thấy tần suất sử dụng không đồng đều.

***Một số thông tin hữu ích :***

- Thành phần thiết yếu trong nấu ăn

- Muối (salt) và đường (sugar) là hai thành phần được sử dụng phổ biến nhất, cho thấy chúng là nguyên liệu cơ bản trong hầu hết các công thức nấu ăn, bất kể món ăn mặn hay ngọt.

- Các thành phần như trứng (egg), nước (water), và tiêu (pepper) cũng rất phổ biến, nhấn mạnh vai trò của chúng trong nhiều loại món ăn từ món chính đến món tráng miệng.

- Đặc điểm của công thức trong dữ liệu

- Sự xuất hiện đồng thời của bột mì (all-purpose flour), baking powder, và chiết xuất vani (vanilla extract) cho thấy tập dữ liệu này có thể chứa nhiều công thức làm bánh hoặc món ăn cần nướng.

- Các thành phần như tỏi (garlic), nước mắm (fish sauce), và chanh (lemon) thường liên quan đến các món ăn châu Á hoặc món ăn mặn, cho thấy sự đa dạng về văn hóa ẩm thực.

- Thành phần cơ bản và bổ trợ

- Bơ nhạt (unsalted butter) và dầu ăn (cooking oil) đều xuất hiện trong danh sách, cho thấy dầu mỡ đóng vai trò quan trọng trong chế biến, từ chiên xào đến nướng.

- Các thành phần bổ trợ như nước cốt chanh (lemon juice) và vanilla extract ít xuất hiện hơn, chứng tỏ chúng thường là nguyên liệu đặc trưng dùng để gia giảm hương vị.

- Sự phổ biến theo tần suất

- Các thành phần đầu bảng như muối và đường có tần suất sử dụng gấp đôi, thậm chí gấp ba lần so với các thành phần xếp cuối như nước mắm hay vanilla, điều này gợi ý rằng:

- Muối và đường được sử dụng gần như trong mọi công thức.

- Một số thành phần như nước mắm hoặc vanilla chỉ xuất hiện trong những món đặc trưng.

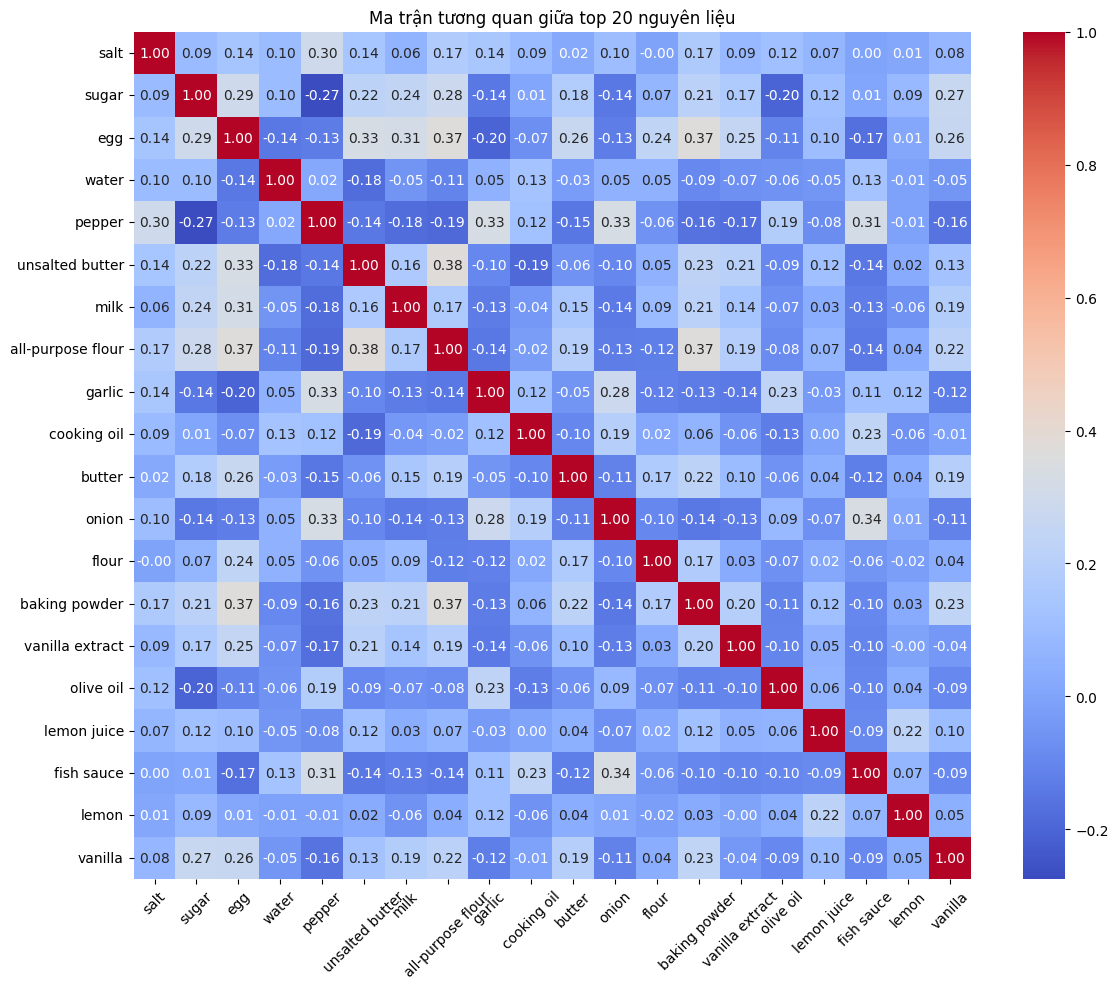
- Ứng dụng thực tế

- Đối với đầu bếp hoặc nhà kinh doanh thực phẩm: Họ có thể ưu tiên trữ lượng lớn các thành phần phổ biến như muối, đường, và trứng vì chúng có tần suất sử dụng cao.

- Đối với người lập kế hoạch sản xuất: Sự phổ biến của các nguyên liệu này có thể giúp xác định trọng tâm cho các chiến dịch quảng cáo hoặc phát triển sản phẩm.

1. **Khả năng kết hợp của các thành phần phổ biến**

Chúng ta cùng xem qua ma trận tương quan giữa 20 nguyên liệu phổ biến nhất đã lọc ra ở trên:

***Nhận xét :***

- Tương quan cao giữa các nguyên liệu (màu đỏ đậm)

- Bột mì đa dụng (all-purpose flour) và baking powder có mức tương quan cao (~0.38): Đây là cặp nguyên liệu thường xuất hiện cùng nhau trong các công thức làm bánh.

- Bơ nhạt (unsalted butter) và bột mì đa dụng (all-purpose flour): Mức độ tương quan cao (~0.37) cho thấy chúng cũng thường được sử dụng cùng trong các món bánh hoặc nướng.

- Tương quan thấp hoặc gần như không liên quan (màu xanh nhạt)

- Nước mắm (fish sauce) và các nguyên liệu làm bánh (ví dụ: vanilla extract, baking powder): Tương quan thấp hoặc âm, điều này phản ánh sự khác biệt rõ ràng giữa món ăn mặn và món tráng miệng.

- Tiêu (pepper) và đường (sugar): Mức tương quan thấp (~-0.27), cho thấy đường và tiêu ít khi được sử dụng cùng nhau.

- Sự liên quan nhóm nguyên liệu

- Nhóm làm bánh: Các nguyên liệu như bột mì (flour), bột nở (baking powder), vani (vanilla extract), và bơ (butter) có mức độ liên quan cao, phản ánh nhóm nguyên liệu chính cho các món bánh.

- Nhóm nấu ăn mặn: Nước mắm (fish sauce), tỏi (garlic), tiêu (pepper), và hành (onion) có xu hướng liên quan chặt chẽ hơn, phù hợp với các món ăn mặn trong nấu ăn.

- Nguyên liệu có vai trò trung gian

- Muối (salt): Có mức tương quan nhẹ dương (~0.1–0.3) với hầu hết các nguyên liệu, cho thấy đây là thành phần cơ bản có thể xuất hiện trong cả món ăn mặn và món ngọt.

- Dầu ăn (cooking oil): Tương quan tương đối đồng đều với nhiều nguyên liệu khác (~0.1–0.2), thể hiện tính linh hoạt trong cả làm bánh và nấu ăn.

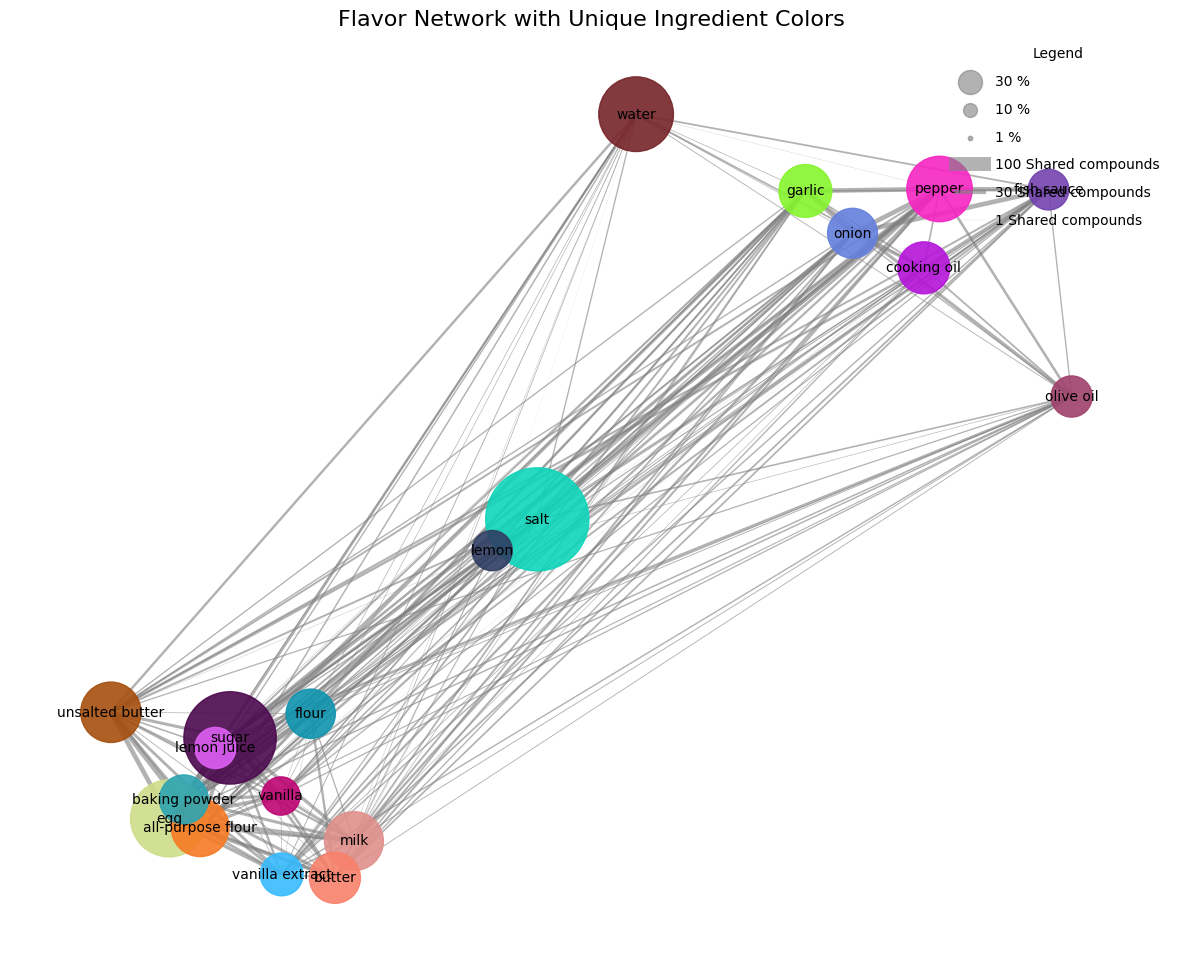
- Ứng dụng thực tế

- Đối với đầu bếp: Biểu đồ giúp nhận ra các cặp nguyên liệu thường xuất hiện cùng nhau để lên kế hoạch mua sắm và chuẩn bị nguyên liệu hiệu quả hơn.

- Đối với nhà phát triển sản phẩm thực phẩm: Có thể sử dụng các cặp nguyên liệu có tương quan cao để thiết kế sản phẩm hoặc công thức mới, ví dụ: các sản phẩm bánh nướng nên ưu tiên kết hợp bơ, bột mì và bột nở.

- Trong phân tích dữ liệu: Các mối quan hệ này có thể giúp tối ưu hóa cách gợi ý công thức trong các ứng dụng nấu ăn thông minh.

***Mạng lưới hương vị: Mối quan hệ giữa top 20 nguyên liệu phổ biến***



***Nhận xét***

- Kích thước nút

- Kích thước của nút (node) phản ánh mức độ phổ biến hoặc tầm quan trọng của nguyên liệu trong mạng lưới.

- Water (nước) và salt (muối) là các nút lớn nhất, cho thấy chúng là nguyên liệu phổ biến, được sử dụng rộng rãi và liên kết với nhiều nguyên liệu khác.

- Olive oil (dầu ô liu) cũng là một nguyên liệu quan trọng trong mạng lưới, mặc dù ít liên kết hơn so với nước và muối.

- Màu sắc của nút

- Mỗi nút có màu sắc riêng biệt để dễ nhận biết và đại diện cho các nguyên liệu khác nhau.

- Nhóm làm bánh (flour, sugar, butter, vanilla) thường tập trung gần nhau.

- Nhóm nguyên liệu mặn (pepper, garlic, onion, cooking oil) cũng nằm gần nhau, phản ánh sự tương đồng về cách sử dụng.

- Đường liên kết

- Độ dày của đường liên kết thể hiện mức độ chia sẻ hợp chất hương vị giữa hai nguyên liệu.

- Ví dụ: Salt (muối) có liên kết mạnh với lemon (chanh) và water (nước), phản ánh vai trò quan trọng của muối trong việc cân bằng hương vị.

- Flour (bột mì) và baking powder có kết nối chặt chẽ, điều này phù hợp với các công thức làm bánh.

- Phân cụm nguyên liệu

- Các nguyên liệu có xu hướng tạo thành cụm (cluster) gần nhau dựa trên ứng dụng thực tế:

- Cụm nguyên liệu mặn: Garlic, onion, pepper, cooking oil thường được sử dụng cùng nhau trong các món ăn mặn.

- Cụm nguyên liệu làm bánh: Flour, sugar, vanilla, butter xuất hiện trong các món bánh.

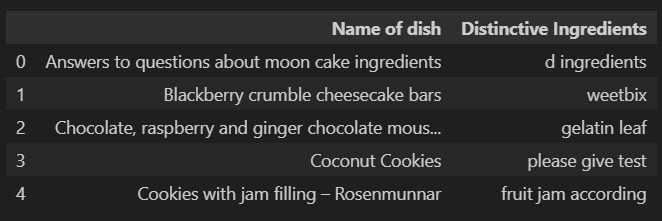
- Ứng dụng

- Phát triển công thức nấu ăn: Các nguyên liệu có liên kết chặt chẽ có thể được kết hợp để tạo ra các món ăn mới hoặc cải thiện hương vị của món ăn hiện tại.

- Phân tích dữ liệu ẩm thực: Dựa vào mạng lưới, các nhà nghiên cứu hoặc đầu bếp có thể tìm hiểu sâu hơn về sự tương thích hương vị giữa các nguyên liệu.

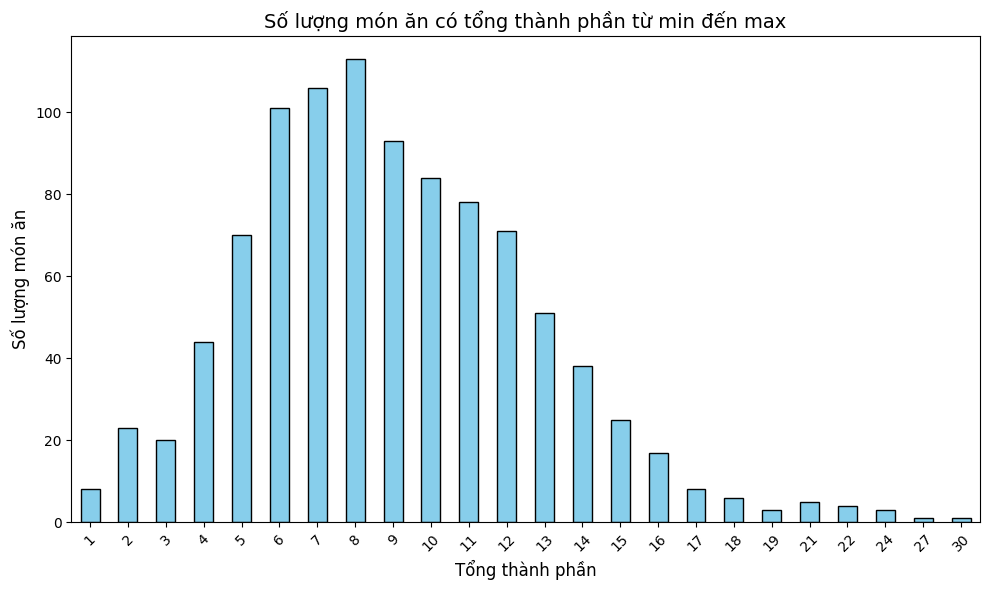
1. **Phân tích nguyên liệu đặc trưng cho từng món**

Ở phần này, nguyên liệu được gọi là đặc trưng nếu nó chỉ xuất hiện 1 lần trong duy nhất 1 món ăn đó



1. **Phân tích độ phức tạp của các món ăn dựa trên số lượng nguyên liệu cũng như độ phổ biến của chúng**

Đầu tiên chúng ta cùng quan sát xem, để tạo ra mỗi món ăn thì số nguyên liệu cần thiết thường là bao nhiêu.

***Nhận xét***

- Phân phối tổng thành phần:

- Số lượng món ăn tăng dần khi tổng thành phần tăng từ 1 đến 8, đạt đỉnh tại khoảng 8 thành phần.

- Sau đó, số lượng món ăn giảm dần khi tổng thành phần vượt qua 8, với rất ít món có tổng thành phần lớn hơn 20.

- Dạng phân phối:

- Dữ liệu có xu hướng phân phối lệch phải, với nhiều món ăn tập trung ở số lượng thành phần nhỏ (1–15) và rất ít món có số lượng thành phần lớn (trên 20).

- Phổ biến nhất:

- Tổng thành phần phổ biến nhất rơi vào khoảng 6–8, với hơn 100 món ăn trong các nhóm này.

- Độ hiếm:

- Các món ăn có trên 15 thành phần là rất hiếm, chỉ chiếm tỷ lệ nhỏ trong tổng số món.

***Tiếp theo, ta đánh giá độ phức tạp của một món ăn***

Đánh giá theo tiêu chí: số nguyên liệu của món ăn và mức độ khan hiếm của nguyen liệu đó. Sau đó, chia các món ăn thành năm độ phức tạp dựa vào điểm phức tạp đã tính được từ 2 tiêu chí trên.

A graph of a bar

Description automatically generated

Dựa vào biểu đồ, ta nhận thấy đa số các món ăn có độ phức tạp dễ và trung bình, các món ăn cần nhiều nguyên liệu phức tạp rất ít.

**Ta quan sát xem số nguyên liệu cần có ở các món ăn phức tạp, cũng như đơn giản nhất là bao nhiêu.**

A graph with different colors

Description automatically generated with medium confidenceA screenshot of a computer screen

Description automatically generated

Ta có thể thấy các món ăn có độ phức tạp cao thường là các món ăn có chứa nhiều nguyên liệu (và có thể chứa các nguyên liệu ít phổ biển), thậm chí, món ăn phức tạp nhất có đến 60 nguyên liệu cần thiết, các món còn lại cũng có số nguyên liệu dao động từ 40-50.

A graph with different colored bars

Description automatically generatedA screenshot of a computer

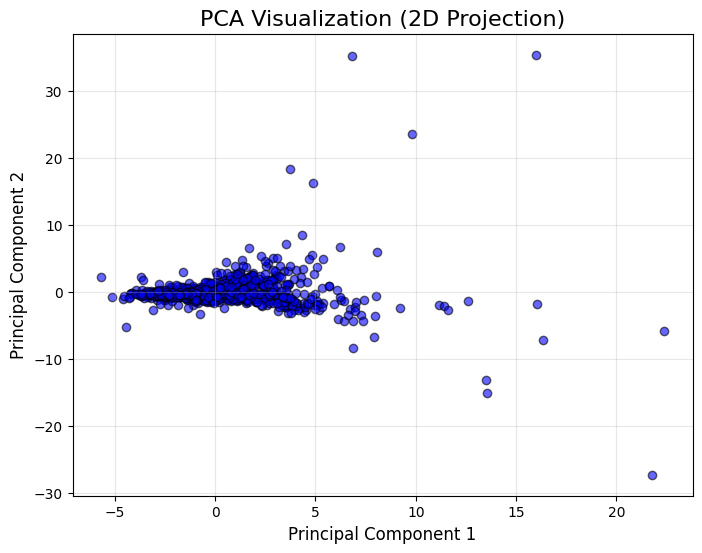
Description automatically generated

Ngược lại với các món ăn phức tạp, các món đơn giản chỉ cần 1-2 nguyên liệu là có thể hoàn thành.

***Xác định thành phần chính của dữ liệu***

Áp dụng PCA để tìm các thành phần chính của tập dữ liệu

Hình ảnh trực quan (2D):



# **Phần 4:** *Xây dựng và đánh giá mô hình.*

***A blue line drawing of a server

Description automatically generated***

1. **Xây dựng tập ý nghĩa cho các nguyên liệu:**

**Công cụ sử dụng:** LMStudio – **Model**: QwQ 2.5 14B Instruct.

**Vì** ở đây ta sử dụng một model để generate ra các context của nguyên liệu nên có khả năng sẽ sai, cho nên ta sẽ tối đa hóa độ lớn của mô hình để tăng cường độ chính xác cho các ngữ cảnh này ( ở đây em sử dụng 14B, 32B là hơi quá sức với 3060 12Gb VRAM và 32Gb RAM ) ( phần này thì sau khi ta tiến hành đánh giá mô hình và kết luận chung ).

**Quy trình:**

**Bước 1:** Gởi request lên server LMStudio.

**Bước 2:** Nhận câu trả lời từ LMStudio.

**Bước 3:** Phân tách các ý nghĩa ngữ cảnh trong câu trả lời từ LMStudio.

**Bước 4:** Lưu vào tập context.

**Nội dung của request**

**A black background with orange and white lines

Description automatically generated**

**Các yếu tố ngữ cảnh nguyên liệu cần lấy:**

* **Type – Loại:** Trái cây, rau củ, thịt, hạt,…
* **Context – Công dụng:** Topping, làm ngọt, gia vị, trang trí,…
* **Favor – Vị:** Ngọt, đắng, chua, cay,…
* **Smell – Mùi:** Mùi thảo mộc, cay, khói, tanh,…

1. **Xây dựng hệ thống gợi ý nguyên liệu thay thế cho các nguyên liệu bị thiếu , sao cho phù hợp với các nguyên liệu hiện có:**

**Sử dụng phương pháp:** Collaborative similarity matrix.

**Ở đây** ta sẽ lần lượt tính toán độ tương tính ( cosine\_similarity ) của các nguyên liệu với nhau cho cả hai tập là :

* Tần suất xuất hiện của các nguyên liệu trong món ăn ( mục tiêu là lấy ra các nguyên liệu nào hay đi cùng nhau – theo ý nghĩa là nguyên liệu nào hay đi cùng nhau thì có khả năng kết hợp cùng nhau, thay thế cho nhau )
* Ngữ cảnh của nguyên liệu ( mục tiêu là thêm vào ý nghĩa của các món ăn như món cay sẽ có thể thay thế cho món cay, món cá thì có thể thay thế cho món cá,…)

Tiếp theo ta sử dụng kỹ thuật áp dụng trọng số cho cả 2 ma trận này.

Ở đây em sẽ sử dụng độ quan trọng của 2 tập là ngang nhau, tức là 50:50. Để biết được trọng số nào là thích hợp thì ta cần phải sử dụng kỹ thuật vòng lặp và xem xét độ chính xác của mô hình sau bước đánh giá. Ví dụ ở tỉ lệ a:b thì mô hình cho ra đúng hơn ở tỉ lệ a’:b’.

Cuối cùng là ta sẽ lấy ra top các nguyên liệu có độ thay thế cao nhất ra.

**Kết quả:**

**A screenshot of a computer program

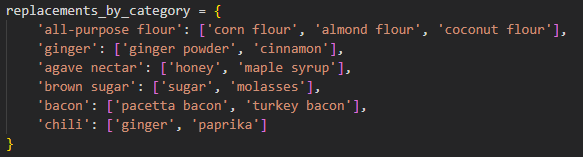
Description automatically generated**

**Ý nghĩa:**

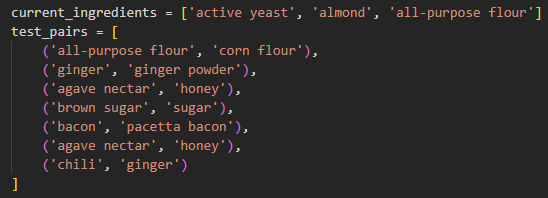
* Ta có thể thay thế đường nâu bằng đường, bằng maple syrup, hoặc đường bột (đường xay – icing sugar)
* Ta có thể thay thế thịt xông khói ( bacon ) bằng thịt xong khói pacetta, thịt nguội hoặc thịt lợn loin.

1. **Đánh giá mô hình số 01 – thay thế nguyên liệu:**

**Vì** hạn chế về mặt dữ liệu và khả năng thu thập thông tin nên ở đây em sẽ minh họa – lưu ý chỉ là minh họa:



**Ở đây** em sẽ tạo ra một tập các nguyên liệu có thể thay thế được trong thực tế ( ý kiến cá nhân ) – đối với các mô hình thực tế thì phần này được thu thập từ ý kiến người dùng. ( Các nguyên liệu trong list là các nguyên liệu có thể thay thế cao nhất – nếu mô hình dự đoán có 1 trong các thành phần trong list thì coi như mô hình dự đoán chuẩn xác ).



Tiếp theo em sẽ định nghĩa các nguyên liệu hiện có **current\_ingredients.**

Và một tập các test\_pairs tượng trưng cho các nguyên liệu bị mất – pair là để ta đánh giá việc thiếu các nguyên liệu gần nhau thì có kết quả ra đúng hay không.

Ví dụ như lần 1 thiếu ginger, lần 2 thiếu giner power.

**Kết quả:**

A black screen with white text

Description automatically generated

**Precision@N:** 0.4667, nghĩa là gần 47% các nguyên liệu được gợi ý là chính xác (phù hợp với kỳ vọng). Điều này phản ánh rằng danh sách gợi ý đã được tinh chỉnh để phù hợp hơn với tập kiểm tra.

**Recall@N** ở mức tối đa (1.0), nghĩa là tất cả các nguyên liệu kỳ vọng đều nằm trong danh sách gợi ý trả về.

Điều này cho thấy hệ thống vẫn bao phủ toàn bộ các nguyên liệu thay thế mong muốn. Tức là dù không top 1 nhưng vẫn nằm trong top 3.

**F1@N:** 0.6364, phản ánh sự cân bằng tốt hơn giữa Precision và Recall.

**Kết luận:** Như vậy thì mô hình dự đoán cũng khá chuẩn chỉ với gần 50% các dự đoán chính xác nguyên liệu có thể thay thế ở vị trí đầu tiên và 100% các nguyên liệu có thể thay thế thực tế đều được đưa ra và nằm trong gợi ý.

**Tuy nhiên:** Đây chỉ mới là minh họa phần đánh giá, để đánh giá chính xác hoạt động của mô hình thì cần thêm nhiều yếu tố khác. Vì mô hình hiện giờ còn phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố như: độ lớn của dữ liệu, ngữ cảnh của nguyên liệu ( vì do LLM tạo ra – vẫn chưa thực sự đánh giá độ chính xác ), hoặc cần phải được chính người dùng đánh giá và có được số liệu thực tế từ hoạt động gợi ý của mô hình,… Chính vì vậy mà phần tỉ lệ ( trọng số ) giữa 2 tập vẫn còn lại một dấu hỏi chấm. Em sẽ tạm sử dụng một tỉ lệ là 50:50 nhầm cân bằng độ quan trọng giữa hai mô hình ở hai tập dữ liệu riêng biệt này.