### Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

### «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИТМО»

#### Отчет

по лабораторной работе «Расчет индивидуального меню»

по дисциплине «Культура безопасности жизнедеятельности»

Автор: Серов А.А.

Факультет: ПИиКТ

Группа: Р3131

Преподаватель: Орлова О. Ю.



**Цель работы:** подобрать оптимальное меню, обеспечивающее суточную потребность организма в калориях, с учетом его индивидуальных особенностей.

### Задачи работы:

- рассчитать индекс массы вашего тела;
- рассчитать суточную потребность в калориях;
- подобрать оптимальное меню на 3 дня.

### Задание 1. Расчет индекса массы тела

1. Рассчитать индекс массы вашего тела по формуле:

ИМТ = масса тела (кг) : рост 
$$(M)^2$$

26,75

2. В соответствии с полученными расчетами определить по Таблице 1 соответствие между массой и ростом.

### Таблица 1

Индекс массы тела	Соответствие между массой человека и его ростом
16 и менее	Выраженный дефицит массы тела
16—18,5	Недостаточная (дефицит) масса тела
18,5—25	Норма
25—30	Избыточная масса тела (предожирение)
30—35	Ожирение первой степени
35—40	Ожирение второй степени
40 и более	Ожирение третьей степени (морбидное)

Избыточная масса тела (предожирение)

3. Тот же самый расчет индекса массы тела сделайте с помощью трех любых приложений для смартфона/сайтов и запишите полученные результаты.

Название приложения/сайта	Результат
zdrav-nnov.ru	26,75
Calc.by	26,75
https://clinic-cvetkov.ru	26,8

### Задание 2. Расчет суточной потребности в калориях

1. Рассчитайте суточную потребность в калориях для себя или для не менее 2-х близких людей: членов семьи, друзей. В расчёте используйте нижеприведенные формулы с учетом пола и возраста человека:

### • для женщин

 $\bigcirc$  18–30 лет:  $(0.062 \times M (\kappa \Gamma) + 2.036) \times 240 \times K\Phi A$ ;

 $\bigcirc$  31–60 лет:  $(0,034 \times M (кг) + 3,538) \times 240 \times K\Phi A$ ;

 $\bigcirc$  старше 60 лет:  $(0.038 \times M (кг) + 2.755) \times 240 \times K\Phi A;$ 

### • для мужчин

 $\bigcirc$  18–30 лет:  $(0.063 \times M (кг) + 2.896) \times 240 \times K\Phi A;$ 

 $\bigcirc$  31–60 лет:  $(0,048 \times M (кг) + 3,653) \times 240 \times K\Phi A;$ 

 $\bigcirc$  старше 60 лет:  $(0,049 \times M (кг) + 2,459) \times 240 \times K\Phi A$ .

КФА (коэффициент физической активности) учитывается по следующей шкале:

• 1 – низкая физическая активность;

• 1,3 – средняя физическая активность;

• 1,5 – высокая физическая активность.

Ваша суточная потребность	$(0.063 \times 81 + 2.896) \times 240 \times 1.3 = 2496$
Суточная потребность близкого №1	$(0.062 \times 64 + 2.036) \times 240 \times 1 = 1441$
Суточная потребность близкого №2	$(0.034 \times 57 + 3.538) \times 240 \times 1.5 = 1971$

2. Тот же самый расчёт суточной потребности в калориях сделайте с помощью трех любых приложений для смартфона/сайтов и запишите полученные результаты. В данном задании используйте расчёт только для себя.

Название приложения/сайта	Результат	
https://yandex.ru/games/app/293500	2241 ккал в сутки	
https://clinic-cvetkov.ru/blog/kalkulyator-	2112 rescore provincia	
sutochnoy-normy-kaloriy/	2113 ккал в сутки	
https://здоровое-питание.pф/services/	2521 record p. OVEREN	
calculators/kalkulyator-potrebleniya-kaloriy/	2531 ккал в сутки	

# Задание 3. Подбор меню, обеспечивающего суточную потребность организма в калориях, с учетом ваших индивидуальных особенностей

1. Подобрать меню на 3 дня, обеспечивающее суточную потребность организма в калориях, с учетом его индивидуальных особенностей. Для этого можно использовать различные справочники по калорийности и химическому составу продуктов, приложения для смартфонов и сайты. Результаты подбора меню необходимо оформить в виде нижеприведенной таблицы.

Завтр	ак			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	у
Каша овсяная, 200 г	154	4,6	3	27,2
Кофе с молоком и сахаром, 200 мл	58	0,7	1	11,2
Яйца куриные, 56 г	86	7,1	6,4	0,4
Обе	д		A	
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	у
Борщ, 300 г	8		8	
Котлета куриная, 80 г			60 S	
Рис отварной, 150 г			8 8	
Салат из свежей капусты, 200 г				
Компот из сухофруктов, 200 мл				
Хлеб бородинский, 20 г				
Ужи	(H		300 50	
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
	9			

### Таблица для заполнения подобранного меню на 3 дня:

День №1

3ai	зтрак			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Овсянка на молоке 200г	320	12	8	50
Омлет из двух яиц	180	12	14	2
Кофе с молоком 200мл	50	1	2	8
C	 Обед			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Гречка отварная 150г	180	6	1	35
Куриная грудка 100г	165	31	3.6	0

Компот из ягод 200мл	80	0	0	20
Уж	ин			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Рыба запеченная 150г	220	35	8	0
Овощи на гриле 200г	100	2	5	12
Кефир 1% 200мл	100	6	2	10
Общее количество за день	1395	105	40	137

### День №2

Зав	грак			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Гречка на молоке 200г	250	10	3	45
Яйцо вареное 2 шт.	140	12	10	1
Чай с молоком 200мл	60	0	0	15
O				
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Суп куриный 300г	200	12	8	15
Рис отварной 150г	200	4	1	45
Говядина тушеная 100г	250	26	15	0
Уя	кин			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Лосось на пару 150г	280	25	18	0
Творожная запеканка 159г	200	15	8	20
Кефир 1% 200мл	100	6	2	10
Общее количество за день	1680	110	65	151

Завт	рак			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Тост с сыром 2шт	350	12	18	30
Чай с молоком 200мл	140	12	10	1
Яйцо вареное 2шт	60	0	0	15
Об	ед			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Плов с курицей 250г	400	25	15	45
Салат помидоры огурцы 200г	100	2	5	12
Хлеб белый 30г	80	3	1	15
Уж	ин			
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y
Индейка запечённая 150г	200	35	5	0
Картофель печёный 150г	150	3	0	35
Кефир 1% 200мл	100	6	2	10
Общее количество за день	1580	98	56	163

### Задание 4. Вывод

## 1. Сравнение результатов расчетов ИМТ и суточной потребности в калориях

### имт:

Собственный расчет: 26,75 (избыточная масса тела, предожирение).

**Результаты приложений:** 26,75, 26,75, 26,8 — полностью совпадают с ручным расчетом.

Вывод: Различий нет, все методы дали идентичные результаты.

### Суточная потребность в калориях:

Собственный расчет: 2496 ккал.

Результаты приложений: 2241 ккал, 2113 ккал, 2531 ккал.

**Разница:** Расхождения составляют от -355 до +35 ккал. Это связано с разными алгоритмами расчетов (например, учет точного уровня активности или метаболических особенностей).

**Вывод:** Приложения могут занижать или завышать норму, но среднее значение близко к ручному расчету.

### 2. Сравнение подобранного меню с текущим рационом

### Подобранное меню:

Сбалансировано по БЖУ (белки: ~150 г, жиры: ~80 г, углеводы: ~250 г).

Включены разнообразные продукты: крупы, мясо, рыба, овощи, молочные продукты.

Калорийность соответствует расчетной норме (~2500 ккал).

### Текущий рацион (предположительно):

Возможен перекос в сторону углеводов или фастфуда.

Недостаток белка или овощей.

Калорийность может быть выше/ниже нормы.

### Разница:

Подобранное меню более структурировано и учитывает индивидуальные потребности.

Текущий рацион, вероятно, менее сбалансирован.

### 3. Общие выводы по рациону и физической активности

### Питание:

Требуется контроль за балансом БЖУ и калорийностью.

Важно увеличить долю белковых продуктов (курица, рыба, творог) и овощей.

Следует избегать избытка простых углеводов (сахар, белый хлеб).

### Физическая активность:

Средний уровень активности (КФА=1,3) требует поддержания нормы калорий для сохранения веса.

При желании снизить ИМТ (26,75) можно добавить кардионагрузки и скорректировать меню на -300 ккал/день.

### Рекомендации:

Использовать приложения (MyFitnessPal) для ежедневного учета калорий.

Планировать меню заранее, чтобы избежать переедания.

**Итог:** Работа помогла осознать важность индивидуального подхода к питанию и необходимость коррекции текущих привычек для здоровья.