# 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 «Безопасность жизнедеятельности»

Автор: Миленин Иван

Факультет: ФИТиП

Группа: М3235

Преподаватель:



Санкт-Петербург 2020

**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:

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)

- 3. Те же самые расчеты индекса массы тела сделайте с помощью трех любых приложений по этой теме и запишите полученные результаты.
- 1) **Calc.by** 24.11
- 2) IDRlabs 24.1
- 3) **Health-Diet** 24.1

## Задание 2. Расчет суточной потребности в калориях

- 1. Расчет суточной потребности для себя или своих близких сделайте по нижеприведенным формулам с учетом пола и возраста человека:
  - $K\Phi A = 1$  (низкая физическая активность);

$$(0.063 \times 73 \text{ (KT)} + 2.896) \times 240 \times 1 = 1798.8$$

2.

3. После собственных расчетов используйте три любых приложения по этой теме и запишите полученные результаты.





#### Ваш индекс массы тела (ИМТ):



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

Подобрать меню на 3 дня, обеспечивающее суточную потребность организма в калориях, с учетом его индивидуальных особенностей. Для этого необходимо использовать различные справочники по калорийности и химическому составу продуктов питания и три выбранные вами приложения по этой теме. Результаты подбора меню оформить в виде нижеприведенной таблицы.

Пример заполнения таблицы с подобранным меню:

Завтрак						
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y		
Яичница глазунья 250 г	537	29	43	1,75		
Колбаса вареная 50 г	128	6,4	11	0,75		
Чай черный без сахара 200г	0	0,2	0	0		
Обед						
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y		
Куриный суп 300 г	174	11	5,6	18		
Хлеб белый, 50 г	128	4	1,2	24		
Морковь 150 г	48	2	0,15	10		
Кешью 40 г	240	7,4	0,15	10,35		
Ужин						
Блюдо/продукт	ккал	б	ж	y		
Рис белый вареный 250 г	290	5,5	1,25	62		
Куриная грудка вареная 100 г	137	30	1,8	0,5		
Чай черный без сахара 200 г	0	0,2	0	0		

**Выводы:** Рассчитав ИМТ я пришел к выводу, что он находится на грани между нормальным и избыточным. Таким образом необходимо уменьшить количество потребляемых калорий и увеличить среднюю активность.