

В колледже проводится конкурс профессионального мастерства по специальности «Повар». Конкурсное задание состоит из теоретической и практической части. Теоретическая часть включает 5 вопросов. За каждый ответ участник получает от 0 до 5 баллов. Практическая часть заключается в приготовлении горячего блюда. Жюри оценивает практическую часть баллами. Если участник допустил нарушение санитарных норм в процессе приготовления, то начисляются штрафные баллы, которые вычитаются из суммы баллов за практическую часть.

Итоговый балл вычисляется по формуле

$$B_{\text{итог}} = 0,4 \cdot B_{\text{теор}} + 0,6(B_{\text{практ}} - B_{\text{штраф}}).$$

Ирина Гурьева — одна из участниц конкурса. В таблицах приведены баллы, которые она получила. Найдите итоговый балл Ирины Гурьевой.

Практическая часть	
Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	3
Рецептура и технология приготовления	5
Оформление и подача блюда	4
Вкусовые качества блюда	4
Время приготовления	3
Итого ($B_{\text{практ}}$)	
Штрафные баллы ($B_{\text{штраф}}$)	2

Теоретическая часть	
Номер вопроса	Баллы
1	4
2	2
3	4
4	5
5	3
Итого ($B_{\text{теор}}$)	