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:

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

Инга Волошина — одна из участниц конкурса. В таблицах приведены баллы, которые она получила. Найдите итоговый балл Инги Волошиной.

Практическая часть	
Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	4
Рецептура и технология приготовления	5
Оформление и подача блюда	3
Вкусовые качества блюда	4
Время приготовления	3
Итого ($Б_{практ}$)	
Штрафные баллы ($Б_{штраф}$)	1

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