



СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

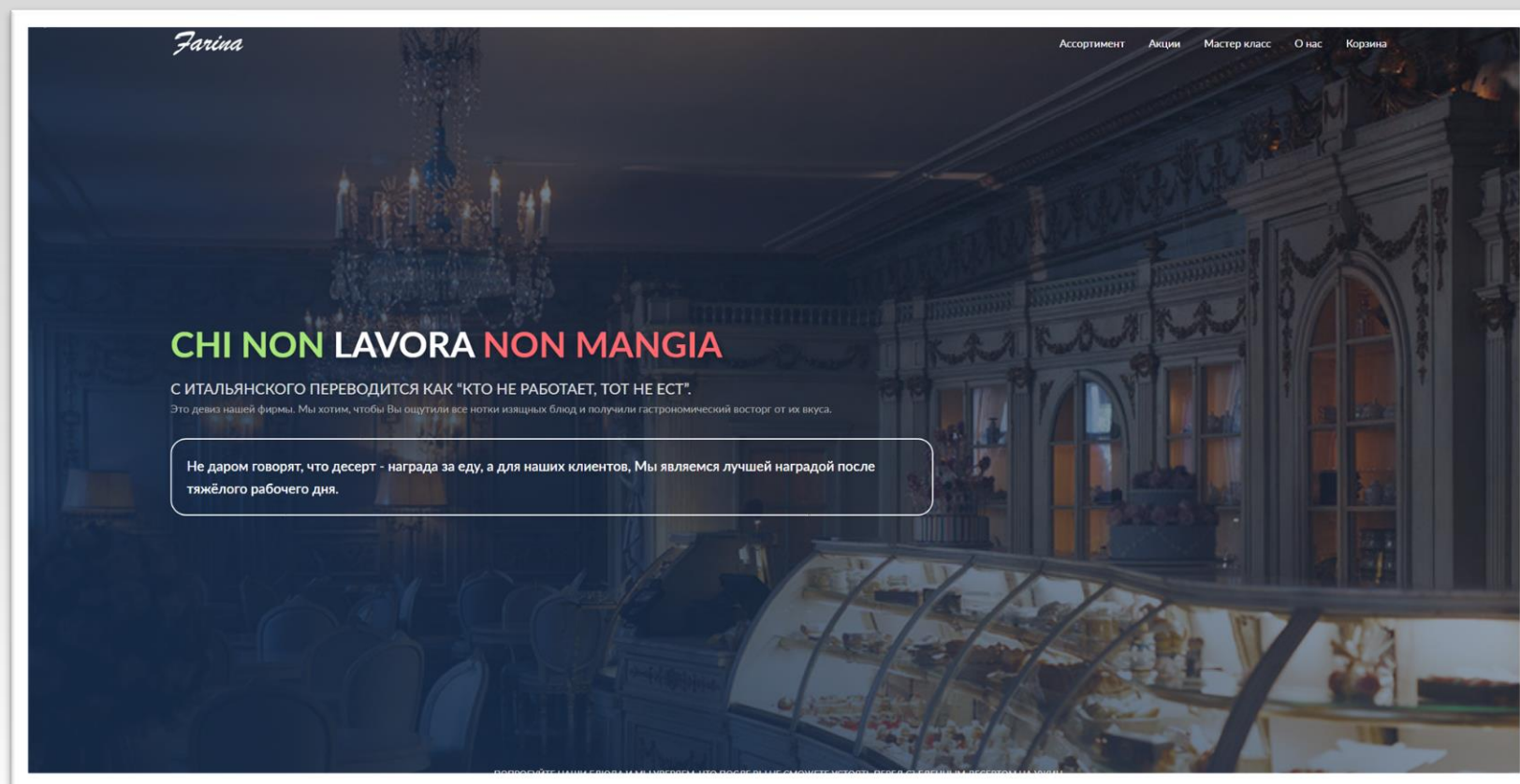
Сайт для кондитерской «Farina»

Команда разработчиков:
Студенты группы ИС/б-20-1-о
Хроменко Данил Алексеевич
Семко Владислав Викторович

Карточка проекта

Проблема	Предлагаемое решение
Проблема взаимодействия клиента и производителя (кондитерской).	Создание удобного сайта для удобного покупки кондитерских изделий клиентами.
Вовлечённые стороны	Требования к решению
Владелец кондитерской Кондитеры Клиенты (покупатели кондитерских изделий)	Удобство интерфейса для заказа кондитерских изделий.
Срок реализации проекта	Участники
01.09.2022 – 28.03.2023	Семко Владислав Игоревич – Full-stack разработчик. Хроменко Данил Алексеевич – Full-stack разработчик, ответственный за документацию.


Демонстрация результатов разработки проекта




Раздел с акциями (1)

ПОПРОБУЙТЕ НАШИ БЛЮДА И МЫ УВЕРЯЕМ, ЧТО ПОСЛЕ ВЫ НЕ СМОЖЕТЕ УСТОЯТЬ ПЕРЕД СЪЕДЕННЫМ ДЕСЕРТОМ НА УЖИН.

Все Акции В Одном Месте!






ТОРТ МЕСЯЦА В FARINA!

16.01.23 - 15.02.23


Условия акции: В период с 16.01 по 15.02 покупайте в розничной сети кондитерских "Farina" торт месяца Матча-лимон (1 кг) по специальной цене: 995 рублей (обычная цена 1185 рублей).



9-ЫЙ КОФЕ В ПОДАРОК!

25.01.23 - 31.03.23

Условия акции: с 25 августа по 31 октября покупайте кофейные напитки в кондитерской Farina и получите каждый 9-ый бесплатно. В подарок на выбор идет кофе: эспрессо, американо и капучино.



-20% НА ВСЮ ВЫПЕЧКУ!

23.01.23 - 15.04.23

Условия акции: с 23 января по 15 апреля покупайте торты, пирожные и выпечку в сети семейных кондитерских "Farina" со скидкой 20% в последний час работы.

Раздел с акциями (2)

Акции!

Farina

ТОРТ МЕСЯЦА В FARINA!

16.01.23 - 15.02.23

Условия акции: В период с 16.01 по 15.02 покупайте в розничной сети кондитерских "Farina" торт месяца Matcha-лимон (1 кг) по специальной цене: 995 рублей (обычная цена 1185 рублей).

-20% НА ВСЮ ВЫПЕЧКУ!

23.01.23 - 15.04.23

Условия акции: с 23 января по 15 апреля покупайте торты, пирожные и выпечку в сети семейных кондитерских "Farina" со скидкой 20% в последний час работы.

Раздел с тортами на заказ



ТОРТЫ



ПИРОЖНЫЕ



ПИРОГИ



НАПИТКИ

Торты на заказ



Чизкейк фруктовый 755 руб.

Тающий сливочный мусс на тонкой песочной основе. Легкую кислинку придает украшение из желе и фруктов.

Заказать



Черный принц 880 руб.

Идеальное сочетание насыщенного вкуса бисквита на сметане с какао и масляного крема с добавлением уваренного густого молока. Необыкновенный торт для сладкоежек.

Заказать



Таврида 765 руб.

Масляный крем и уваренное густое молоко дополняют сочетание нежного бисквита и воздушных коржей безе.

Заказать



Сахарный айсберг 785 руб.

Внутри легкий и воздушный крошковый бисквит с грецким орехом, нежнейший крем «Дипломат» и хрустящее безе.

Заказать



Прага 930 руб.

Шоколадный бисквит соединен с масляным кремом с какао и покрыт легкой какао-пудрой.

Заказать



Наполеон Классический 830 руб.

Классический торт из слоеного теста с прослойками заварного ванильного крема. Поверхность покрыта хрустящими хлопьями.

Заказать

Оформление торта на заказ

ТОРТЫ ПИРОЖНЫЕ ПИРОГИ НАПИТКИ

ФИО:
Зубенко Михаил Петрович

ТЕЛЕФОН:
+7 988 159 64 73

ДАТА:
10.03.2023 08:54

Март 2023

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Удалить Сегодня

07 51
08 52
09 53
10 54
11 55
12 56
13 57

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Заказать

Заказать

Раздел с изделиями для доставки на дом

Товары для доставки на дом

ТОРТЫ ПИРОЖНЫЕ НАПИТКИ



АЙ-ПЕТРИ 1 000 Р

Нежный бисквит на сметане с добавлением какао, пропитанный взбитым сметанным кремом. Украшен грецким орехом и узором из шоколадной глазури. Визитная карточка кондитерской.

В корзину



ГЕНЕРАЛ 1 000 Р

Шоколадный бисквит, с карамельным соусом и жареным арахисом в сочетании с нежным шоколадным муссом и заглазированный шоколадной глазурью с арахисовой крошкой. Очень вкусно, ну прям очень.

В корзину



КАРАМЕЛЬНЫЙ 1 000 Р

Масляные бисквиты, прослоенные карамельным соусом и заварным кремом. Поверхность торта украшена карамельным соусом. Очень вкусно, ну прям очень. Очень вкусно, ну прям очень.

В корзину



КРАСНЫЙ БАРХАТ 1 000 Р

Три слоя алого бисквита с добавлением какао, прослоенные сливочным кремом с добавлением сыра Маскарпоне и желе из вишен. Очень вкусно, ну прям очень. Очень вкусно, ну прям очень.

В корзину



ДАМСКИЙ КАПРИЗ 1 000 Р

Гармоничное трио бисквитов: с грецкими орехами, маком и изюмом, пропитанных сливочно-сметанным кремом и покрытых нежным суфле со сгущенным молоком. Торт украшен шоколадом и ягодай физалиса.

В корзину



КРЫМСКИЙ КАШТАН 1 000 Р

Безе с орехом фундук, крем сливочно-заварной. Поверхность торта декорирована классическим рисунком – листья и цветы каштана.

В корзину

Покупка торта



ДАМСКИЙ КАПРИЗ 1 000 Р


Гармоничное трио бисквитов: с грецкими орехами, маком и изюмом, пропитанных сливочно-сметанным кремом и покрытых нежным суфле со сгущенным молоком. Торт украшен шоколадом и ягодой физалиса.

В корзину

Товар добавлен в корзину
Открыть корзину

«Корзина с покупками»

Моя корзина



Ай-Петри

Введите код купона для скидки

OK

Товары	Скидка	Цена	Кол-во	Сумма	
	0%	1000 P	- 1 +	1000 P	Удалить Отложить

1000 P

Итого: 1000 P

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Раздел с мастер-классами


КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ДЕТЕЙ

16.01.23 - 15.02.23

Хочешь научиться делать вкуснейший итальянский десерт? Запишись на Мастер - Класс по приготовлению тирамису и мы научим! Ты только представь довольные лица своих близких и друзей когда к чашечке кофе или чая ты угостишь их нежнейшим итальянским десертом. Ай-Петри - это праздник вкуса и наслаждения. Готовится легко, съедается очень быстро.

[Читать далее →](#)

Раздел с мастер-классами



КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ДЕТЕЙ

АКТУАЛЬНЫЕ:

Ай-Петри

Хочешь научиться делать вкуснейший итальянский десерт? Запишись на Мастер - Класс по приготовлению Ай-Петри и мы научим! Ты только представь довольные лица своих близких и друзей когда к чашечке кофе или чая ты угостишь их нежнейшим итальянским десертом. Ай-Петри - это праздник вкуса и наслаждения. Готовится легко съедается очень быстро.

Дата: 16.01.23

Записаться

Генерал

Хочешь научиться делать вкуснейший итальянский десерт? Запишись на Мастер - Класс по приготовлению "Генерал" и мы научим! Ты только представь довольные лица своих близких и друзей когда к чашечке кофе или чая ты угостишь их нежнейшим итальянским десертом. Генерал - это праздник вкуса и наслаждения. Готовится легко съедается очень быстро.

Дата: 24.03.23

Записаться

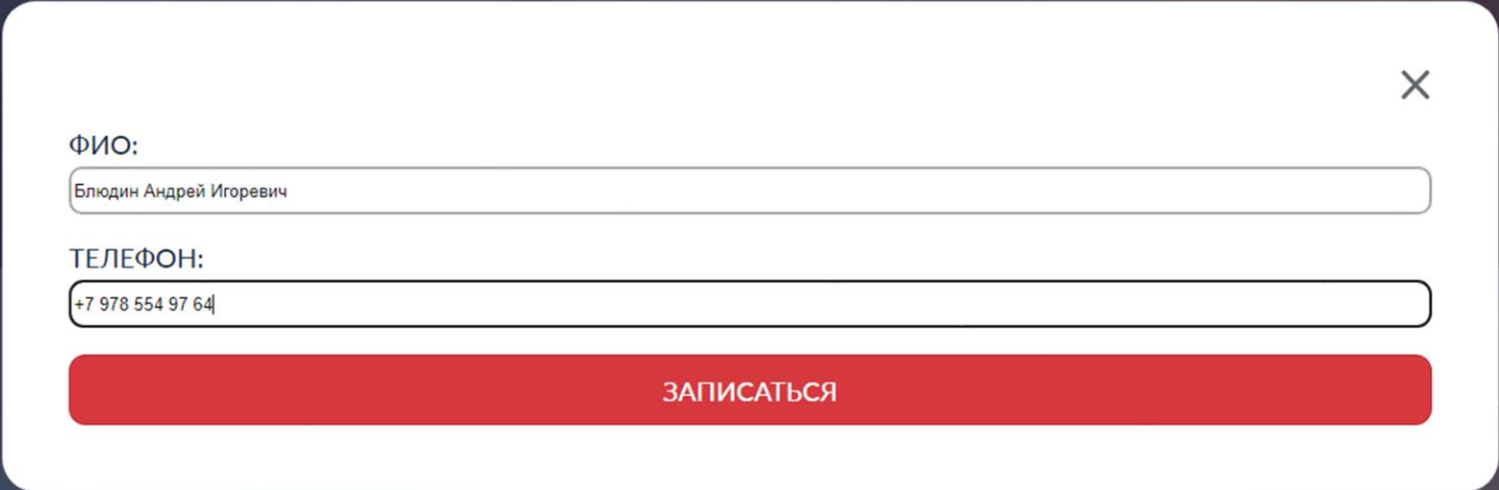
Карамельный

Хочешь научиться делать вкуснейший итальянский десерт? Запишись на Мастер - Класс по приготовлению "Карамельный" и мы научим! Ты только представь довольные лица своих близких и друзей когда к чашечке кофе или чая ты угостишь их нежнейшим итальянским десертом. Карамельный - это праздник вкуса и наслаждения. Готовится легко съедается очень быстро.

Дата: 28.03.23

Записаться

Запись на мастер-класс



Форму для регистрации на мастер-класс. Включает поля для ФИО и телефона, а также кнопку «ЗАПИСАТЬСЯ».

ФИО:

Блюдин Андрей Игоревич

ТЕЛЕФОН:

+7 978 554 97 64

ЗАПИСАТЬСЯ

ий итальянский десерт? Запишись на Мастер - Класс по приготовлению Ай-Петри и мы научим! Ты только представь довольные лица своих
их нежнейшим итальянским десертом, Ай-Петри - это праздник вкуса и наслаждения. Готовится легко съедается очень быстро.

Нижний колонтитул с контактной информацией

Farina

Это девиз нашей фирмы. Мы хотим,
чтобы Вы ощутили все нотки изысканного
блюда и получили гастрономический
восторг от их вкуса.

torts_2023@gmail.com

+ 7 (991) 89-344-21

г. Москва, ул. Пушкина д. 39

Подведение итогов работы

В начале разработки проекта основной целью ставилась разработка сайта для кондитерской «Farina», предоставляющего удобное взаимодействие между клиентами и кондитерской.

Данный сайт должен был предоставлять возможность:

- создания сладостей на заказ;
- доставки кондитерского изделия;
- покупки продуктов, которые есть в наличии с возможностью использования фильтров для удобного поиска интересующего продукта;
- ознакомления с деятельностью кондитерской;
- получение контактов кондитерской;
- заинтересовать клиента своей деятельностью.

Подведение итогов работы

В результате разработки проекта достигнуты поставленные перед командой задачи, получен сайт с реализацией основного функционала для взаимодействия клиентов и кондитерской.

В дальнейшем данный сайт можно использовать для удобной покупки кондитерских изделий.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!