



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. |

Анализ предметной области

- Целевыми пользователями конечного продукта, является представитель бизнеса, нуждающийся в удобном способе продажи своих продуктов для клиентов. Такими клиентами могут являться любые люди, желающие приобрести кондитерские изделия, которые будут удовлетворять их потребностям. Данная модель отношений «Клиент» — «Исполнитель» сейчас осуществляется не самым приятным образом, так как зачастую аналогичные кондитерские не предоставляют такого сервиса, как им хотелось бы.

Обоснование выбора программного обеспечения для реализации проекта



Обоснование выбора программного обеспечения для реализации проекта

- HTML, CSS и JavaScript - основы веб-разработки, которые необходимы для создания качественного сайта. HTML отвечает за структуру, CSS - за внешний вид и стиль, а JavaScript - за динамические эффекты и интерактивность. Вместе они создают сайт, который удовлетворяет потребности пользователей и помогает достигнуть компании ее целей.

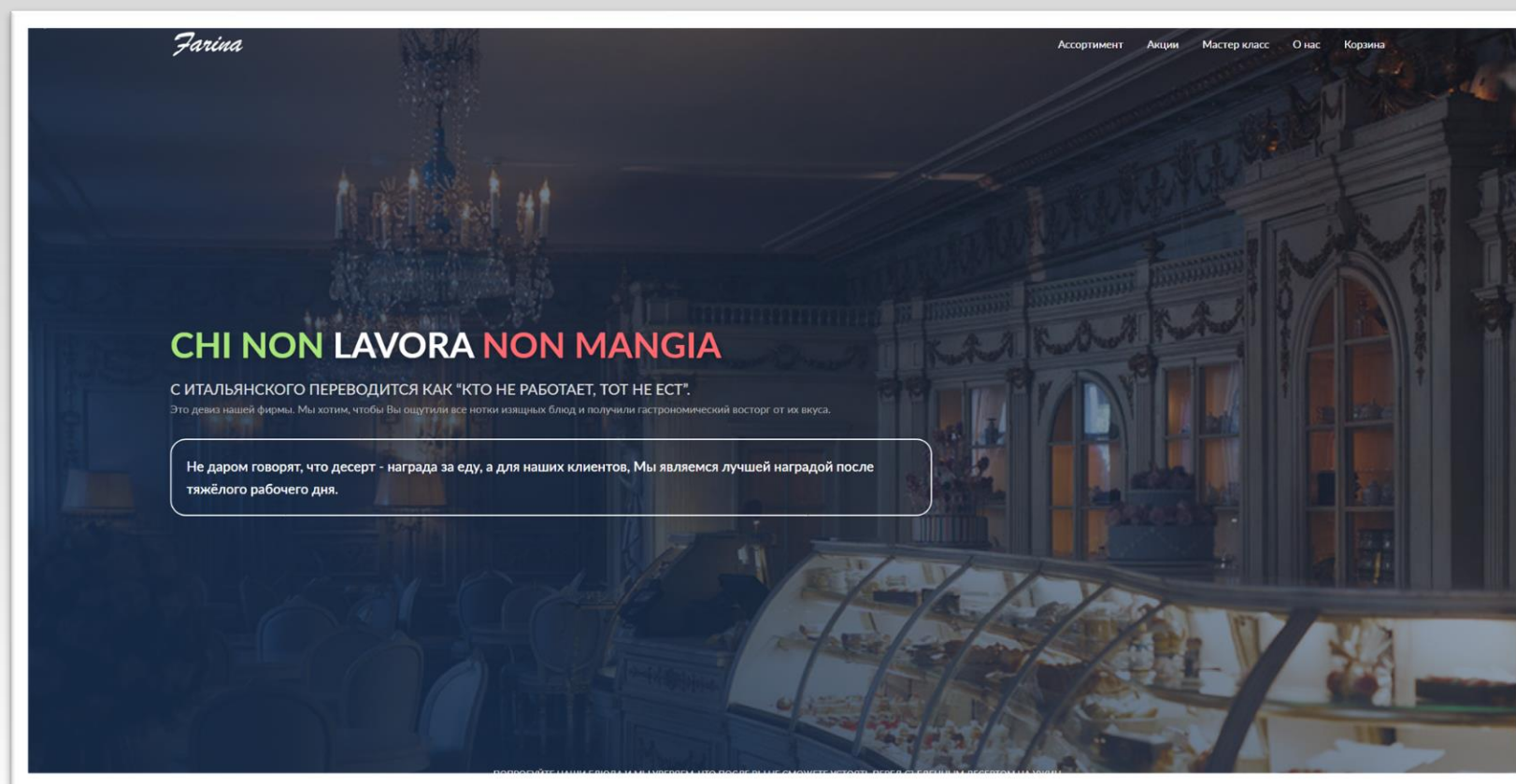
Обоснование выбора программного обеспечения для реализации проекта



Обоснование выбора программного обеспечения для реализации проекта

- Figma - мощный инструмент для разработки интерфейсов, который позволяет создавать качественные дизайны для сайтов и приложений. Он облачный, что позволяет работать с любого устройства и делиться работами с коллегами. VS Code - популярный текстовый редактор для веб-разработки благодаря своему функционалу, расширяемости и доступности на многих платформах.


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 Матча-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 Р | - 1 + | 1000 Р | Удалить Отложить |

1000 Р

Итого: 1000 Р

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

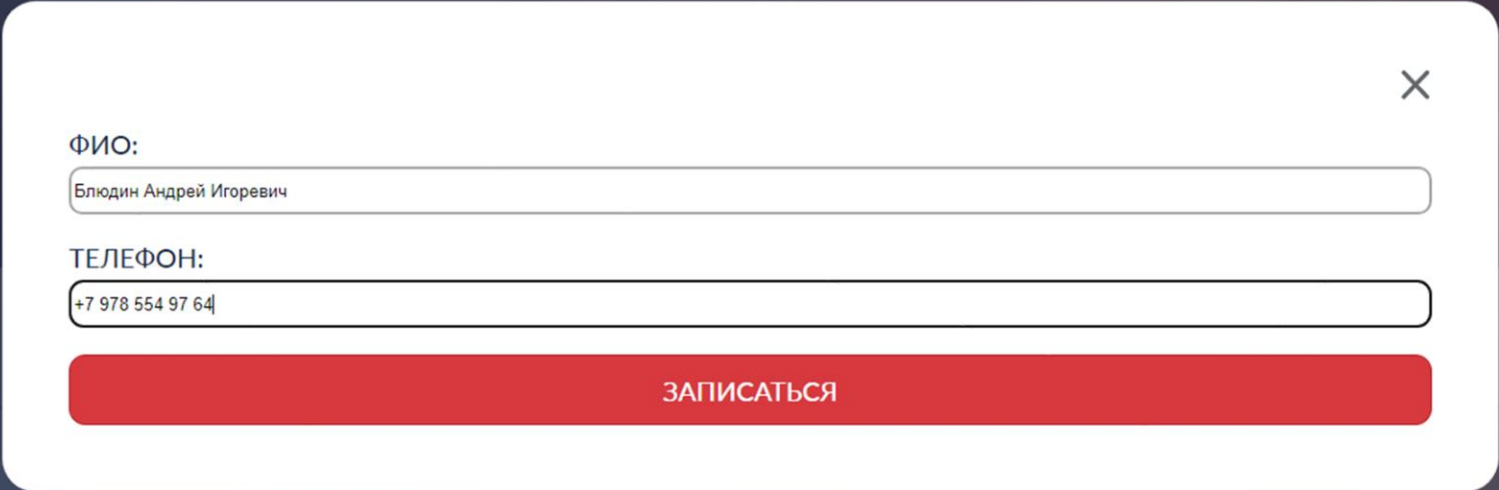
Карамельный

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!