## ภาคผนวก จ

การติดตั้งเครื่องโปรแกรมในการพัฒนาระบบ

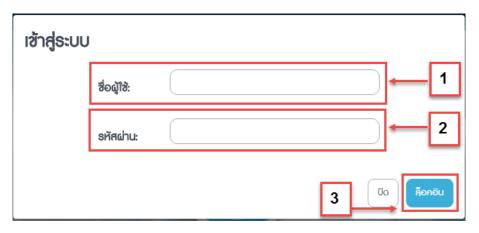
# คู่มือการใช้งานระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

ระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนมประกอบไปด้วย 6 ระบบ คือ ระบบการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะของโคเนื้อและโคนม ระบบการจัดสัดส่วนอาหาร หยาบและอาหารข้น ระบบการจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด ระบบการคำนวณหาค่าสูตร อาหารผสมครบส่วน การบันทึกสูตรและออกรายงาน และการแจ้งเตือนโดยมีการใช้งานระบบ ดังต่อไปนี้

# **ขั้นตอนที่ 1** การเข้าสู่ระบบ



รูปที่ จ.1 หน้าแรกของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม หมายเลข 1 ปุ่มกดเข้าสู่ระบบเมื่อทำการกดจะเข้าไปยังการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านดัง แสดงดังรูปที่ จ.2



รูปที่ จ.2 แบบฟอร์มการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน

รูปที่ ง.2 การเข้าสู่ระบบจำเป็นต้องกรอกชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านให้ถูกต้องเพื่อที่จะ สามารถเข้าใช้งานในระบบได้ เมื่อทำการกดปุ่มล็อคอินจะทำการแสดงดังรูปที่ ง.3

หมายเลข 1 ช่องกรอกชื่อผู้ใช้งาน

หมายเลข 2 ช่องกรอกรหัสผ่าน

หมายเลข 3 ปุ่มกดล็อคอินเข้าสู่ระบบ



รูปที่ จ.3 แสดงหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

รูปที่ จ.3 เป็นหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนมโดย จะทำการแสดงเมนูระบบต่างๆ ดังรูปที่ จ.4

หมายเลข 1 แถบเมนูระบบต่างๆ

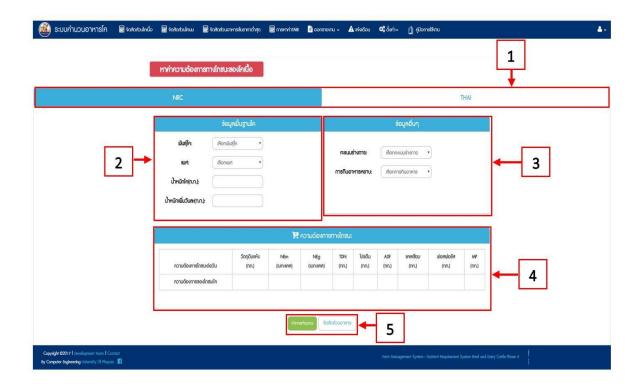


รูปที่ จ.4 ระบบต่างๆ ของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

รูปที่ จ.4 โมดูลการใช้งานของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม ประกอบไปด้วยเมนู จัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ จัดสัดส่วนอาหารโคนม การออกรายงาน และตั้งค่า ซึ่งการใช้งานในแต่ละโมดูลจะอธิบายในขั้นตอนถัดไป

### ขั้นตอนที่ 2 การจัดสัดส่วนโคเนื้อ

การจัดสัดส่วนโคเนื้อเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะของโคเนื้อให้ ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนะของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ จ.5



รูปที่ จ.5 การหาค่าความต้องการทางโภชนะของโคเนื้อ

- หมายเลข 1 การแถบการเลือกประเภทของการคำนวณหาค่าความต้องการของโคเนื้อโดย จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ การคำนวณแบบ NRC กับการคำนวณ แบบไทย
- หมายเลข 2 ข้อมูลของโคให้ผู้ใช้กรอกข้อมูลต่างๆ ของโคเนื้อประกอบด้วย พันธุ์โค เพศ น้ำหนักโค น้ำหนักเพิ่มวันละ คะแนนร่างกาย และการกินอาหารหยาบ
- หมายเลข 3 ตารางความต้องการทางโภชนะตารางนี้จะแสดงค่าคำนวณจากข้อมูลที่ทำ การกรอกในหมายเลข 2 โดยต้องกดปุ่มหมายเลข 4
- หมายเลข 4 ปุ่มทำการคำนวณเมื่อทำการกดปุ่มระบบจะทำการคำนวณและแสดงค่า ความต้องการทางโภชนะที่ตารางความต้องการทางโภชนะ
- หมายเลข 5 ปุ่มจัดสัดส่วนอาหารจะทำการเก็บค่าความต้องการของโคเนื้อเพื่อจัดสัดส่วน อาหาร ดังแสดงในรูปที่ จ.6

### จัดการส่วนอาหารของโคเนื้อ

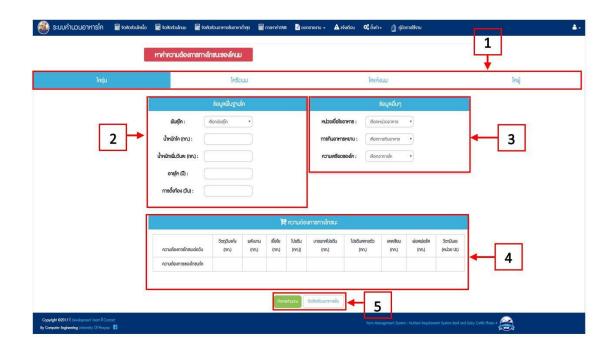


รูปที่ จ.6 การจัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ

- หมายเลข 1 ตารางการจัดสัดส่วนอาหารในตารางนี้ผู้ใช้งานทำการเลือกวัตถุดิบอาหาร หยาบและอาหารข้นที่ต้องการจากคลังและทำการกำหนดปริมาณของ วัตถุดิบ
- หมายเลข 2 ตารางค่าทางโภชนะจะแสดงค่าความต้องการของโคเนื้อและคุณค่าทาง โภชนะของวัตถุดิบเพื่อทำการเปรียบเทียบกัน
- หมายเลข 3 ปุ่มทำการคำนวณ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารข้นและอาหารหยาบและ กำหนดปริมาณเทื่อกดปุ่มระบบจะคำนวณคุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบ หมายเลข 4 ปุ่มกลับ

### **ขั้นตอนที่ 3** การจัดสัดส่วนโคนม

การจัดสัดส่วนโคนมเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะของโคนมให้ ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนะของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ จ.7



รูปที่ จ.7 การหาค่าความต้องการทางโภชนะของโคเนื้อ

- หมายเลข 1 การแถบการเลือกประเภทของการคำนวณหาค่าความต้องการของโคนมโดย จะแบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ การคำนวณโครุ่น การคำนวณโครีดนม การ คำนวณโคแห้งนม การคำนวณโคผู้
- หมายเลข 2 ข้อมูลของโคให้ผู้ใช้กรอกข้อมูลต่างๆ ของโคเนื้อประกอบด้วย พันธุ์โค เพศ น้ำหนักโค น้ำหนักเพิ่มวันละ อายุ การตั้งท้อง ให้นมครั้งที่ ให้นมวันละ ไขมันนม หน่วยเยื่อใย การกินอาหารหยาบ หน่วยพลังงาน เป็นต้น
- หมายเลข 3 ตารางความต้องการทางโภชนะตารางนี้จะแสดงค่าคำนวณจากข้อมูลที่ทำ การกรอกในหมายเลข 2 โดยต้องกดปุ่มหมายเลข 4
- หมายเลข 4 ปุ่มทำการคำนวณเมื่อทำการกดปุ่มระบบจะทำการคำนวณและแสดงค่า ความต้องการทางโภชนะที่ตารางความต้องการทางโภชนะ
- หมายเลข 5 ปุ่มจัดสัดส่วนอาหารจะทำการเก็บค่าความต้องการของโคนมเพื่อจัดสัดส่วน อาหาร ดังแสดงในรูปที่ จ.8

### จัดการส่วนอาหารของโคนม

				ดาลางการจัดสัดส่วน				
	อาหารหยาบ			อาหารสันคำเร็จสูป			อาหารสัน	
ີ່ສ່ອວັດຖຸດັບ	ปลีมาณ	ธาคา	ชื่อวัตถุดับ	ปริเวณ	ธาคา	ชื่อวัตถุดับ	ปริเภณ	ธาคา
เลือกวัตกุดิบ 🔻			เลือกวัดฤดีบ ▼			เลือกวัตกุดิบ 🔻		
เลือกวัตถุดิบ 🔻			เคือกวัตถุดีบ ▼			เคือกวัตกุดับ 🔻		
เลือกวัตถุดิบ 🔻			เลือกวัตถุดิบ 🔻			เลือกวัตกุดับ 🔻		
เลือกวัตถุดิบ 🔻			เลือกวัตถุดิบ 🔻			เลือกวัดกุดิบ 🔻		
เคือกวัตถุดิบ 🔻			เลือกวัตถุดิบ 🔻			เคือกวัตกุดิบ 🔻		

ดาชางคำกางโกสน:							
บ้างนัก(กณ): กันได้(ชนมเต้อ): กันได้ นะมหัง(กถ): บ้างนักเยี่ม (กณ/วัน):		พบัง (%): (ธ.หว่าง 25-40%) รมีปอธิบาทกายตัว: (ธ.หว่าง 60-66) พบัง/โปธติบาทกายตัว: (ธ.หว่าง 2.5-4) เยื่อใช ADF(%): (ธ.หว่าง 17-27%) เยื่อใช NDF(%): (อย่างตำ 15%)					
ปริมาณต่อวัน(กก.)	1Usčiu	พคัญาน TDN	พลังงาน NEL	เชื่อใช NDF	ເບື່ອໃນ ADF	nDo	
มาดอฐาน NRC							
จากอาหารที่ได้							
%เกียบกับบาดอฐาน							
ปริเภณต่อวัน(กก.)	3αηδυιε <b>ί</b> ν	บายพาศโปรดีน	โปรดีนศคายด้ว	แกลเซียม	наопнов	วิตามินเอ	
มาตรฐาน NRC							
จากอาหารที่ได้							
*มกับบกับบาดอฐาน							

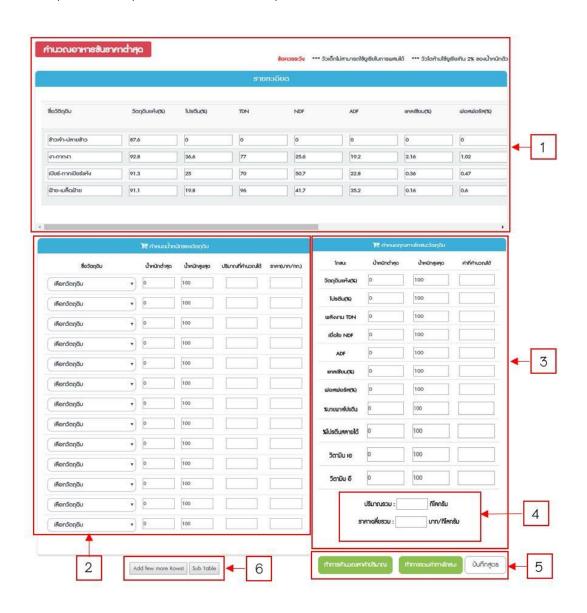
rhmstruoru Uhlivõosarbuorinsõusrindiga NÃU

รูปที่ จ.8 การจัดสัดส่วนอาหารโคนม

- หมายเลข 1 ตารางการจัดสัดส่วนอาหารในตารางนี้ผู้ใช้งานทำการเลือกวัตถุดิบอาหาร หยาบและอาหารข้นที่ต้องการจากคลังและทำการกำหนดปริมาณของ วัตถุดิบ
- หมายเลข 2 ตารางค่าทางโภชนะจะแสดงค่าความต้องการของโคนมและคุณค่าทาง โภชนะของวัตถุดิบเพื่อทำการเปรียบเทียบกัน
- หมายเลข 3 ปุ่มทำการคำนวณ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารขันและอาหารหยาบและ กำหนดปริมาณเทื่อกดปุ่มระบบจะคำนวณคุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบ หมายเลข 4 ปุ่มกลับ

## ขั้นตอนที่ 4 จัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด

การจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุดเป็นระบบที่ใช้วัตถุดิบอาหารข้นจากคลังนำมาคำนวณ คุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบที่ต้องการโดยมีเงื่อนไขในการคำนวณให้ได้ราคารวมของวัตถุดิบ ต่ำที่สุดและยังคงคุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบ



รูปที่ จ.9 การจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด

หมายเลข 1 ตารางแสดงค่าทางโภชนะของวัตถุดิบ

หมายเลข 2 กำหนดน้ำหนักของวัตถุดิบ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารข้นจากคลัง เพื่อทำ การกรอกน้ำหนักต่ำสุด น้ำหนักสูงสุด ในส่วนของ ปริมาณที่คำนวณได้จะได้ เมื่อกดปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ และช่องราคาจะแสดงเมื่อเลือก วัตถุดิบ หมายเลข 3 กำหนดคุณค่าทางโภชนะวัตถุดิบ ทำการกรอกคุณค่าที่ต้องการ และช่องค่าที่ คำนวณได้จะได้จากเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ

หมายเลข 4 ช่องปริมาณรวมและราคารวมจะแสดงเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ หมายเลข 5 ปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ,ปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ,ปุ่มบันทึกสูตร หมายเลข 6 ปุ่มเพิ่มลดช่องเลือกวัตถุดิบ

### **ขั้นตอนที่ 5** จัดสัดส่วนอาหารแบบผสมครบส่วน ( TMR )

การจัดสัดส่วนอาหารแบบผสมครบส่วนเป็นระบบที่ใช้วัตถุดิบจากการคำนวณหา ค่าอาหารข้นราคาต่ำสุดมาคิดโดยการคูณจำนวนตัว กับจำนวนมื้อที่จะให้โคกิน

		รายละเอียด			
ผลการจัดสัดส่วนอาหาร		ชื่อสหกรณ์/ฟาร์บ	ผู้จัดศัดส่วน	วัน/เดือน/ปี	
		温。			
จำนวณโคในฝู่ง	น้ำหนักโค(กก.)	ป้าหนักเพิ่มจันคะ	บริเภณที่กินได้ (%น้ำหน้าตัว)	ปริมาณที่กินได้นน.แห้ง(กก.)	
0					
ให้อาหารต่อวัน (ครั้ง) = 0 ปริเทณสด ปริเทณ(กก.)		snade an.(unn)	USUNOMA	บริเภณ(nn.)	
		🃜 อนท์ประกอบสองอาหาร	8 <b>3</b> U		
The state of the s		ปรดีนสคายตัว ม (ควยอยู่ร:หว่าง 60-66)	แป้ง/โปอดีนสถายตัว (ควออยู่ธะหว่าง 2.5-4)	เชื่อใยNDF (%) (ระหว่าง 28-35%	

**รูปที่ จ.10** การจัดสัดส่วนอาหารTMR

# **ขั้นตอนที่ 6** การออกรายงาน

การออกรายงานการจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุดจะเป็นการออกรายงานในรูปแบบเอกสาร PDF ให้กับผู้ใช้งาน



**รูปที่ จ.11** การออกรายงาน