คู่มือการใช้งาน

คู่มือการใช้งานระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

ระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนมประกอบไปด้วย 4 ระบบ คือ ระบบจัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ ระบบจัดสัดส่วนอาหารโคนม ระบบจัดสัดส่วนอาหารข้นราคา ต่ำสุด และระบบออกรายงาน โดยมีการใช้งานระบบดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเข้าสู่ระบบ



รูปที่ ง.1 หน้าแรกของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

หมายเลข 1 ปุ่มกดเข้าสู่ระบบเมื่อทำการกดจะเข้าไปยังการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านดัง แสดงดังรูปที่ ง.2

เข้าสู่ระบบ		
	ชื่อผู้ใช้:	1
	รหัสผ่าน:	2
		3 Ūα <mark>Āол</mark> ōu

รูปที่ ง.2 แบบฟอร์มการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน

รูปที่ ง.2 การเข้าสู่ระบบจำเป็นต้องกรอกชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านให้ถูกต้องเพื่อที่จะ สามารถเข้าใช้งานในระบบได้ เมื่อทำการกดปุ่มล็อคอินจะทำการแสดงดังรูปที่ ง.3

หมายเลข 1 ช่องกรอกชื่อผู้ใช้งาน

หมายเลข 2 ช่องกรอกรหัสผ่าน

หมายเลข 3 ปุ่มกดล็อคอินเข้าสู่ระบบ



รูปที่ ง.3 แสดงหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

รูปที่ ง.3 เป็นหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนมโดย จะทำการแสดงเมนูระบบต่างๆ ดังรูปที่ ง.4

หมายเลข 1 แถบเมนูระบบต่างๆ

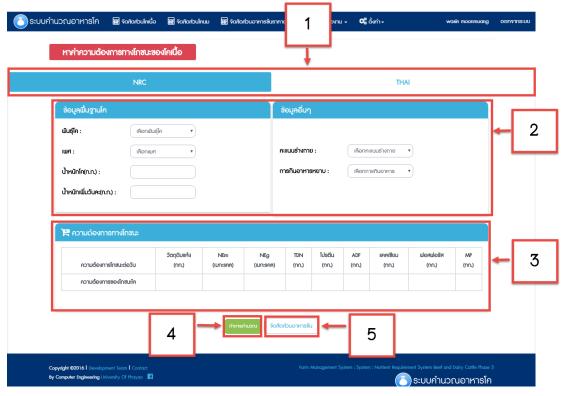


รูปที่ ง.4 ระบบต่างๆ ของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม

รูปที่ ง.4 โมดูลการใช้งานของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะโคเนื้อและโคนม ประกอบไปด้วยเมนู จัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ จัดสัดส่วนอาหารโคนม การออกรายงาน และตั้งค่า ซึ่งการใช้งานในแต่ละโมดูลจะอธิบายในขั้นตอนถัดไป

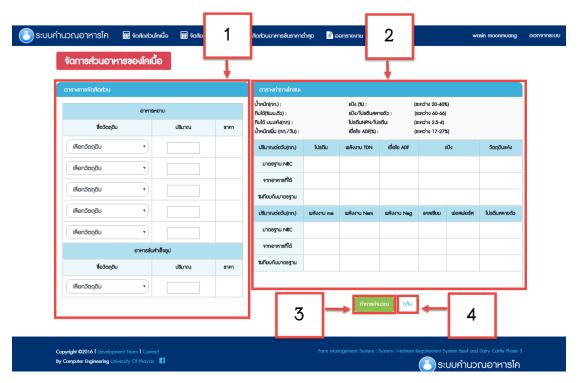
ขั้นตอนที่ 2 การจัดสัดส่วนโคเนื้อ

การจัดสัดส่วนโคเนื้อเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะของโคเนื้อให้ ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนะของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ ง.5



รูปที่ ง.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 ง.6

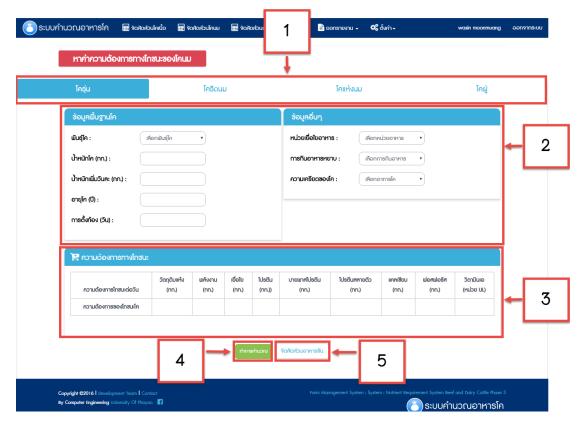


รูปที่ ง.6 การจัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ

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

ขั้นตอนที่ 3 การจัดสัดส่วนโคนม

การจัดสัดส่วนโคนมเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนะของโคนมให้ ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนะของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ ง.7



รูปที่ ง.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 ง.8

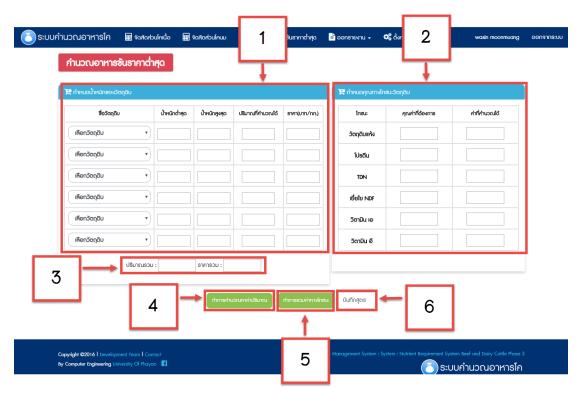


รูปที่ ง.8 การจัดสัดส่วนอาหารโคนม

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

ขั้นตอนที่ 4 จัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด

การจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุดเป็นระบบที่ใช้วัตถุดิบอาหารข้นจากคลังนำมาคำนวณ คุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบที่ต้องการโดยมีเงื่อนไขในการคำนวณให้ได้ราคารวมของวัตถุดิบ ต่ำที่สุดและยังคงคุณค่าทางโภชนะของวัตถุดิบ



รูปที่ ง.9 การจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด

หมายเลข 1 กำหนดน้ำหนักของวัตถุดิบ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารข้นจากคลัง เพื่อทำ การกรอกน้ำหนักต่ำสุด น้ำหนักสูงสุด ในส่วนของ ปริมาณที่คำนวณได้จะได้ เมื่อกดปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ และช่องราคาจะแสดงเมื่อเลือก วัตถุดิบ

หมายเลข 2 กำหนดคุณค่าทางโภชนะวัตถุดิบ ทำการกรอกคุณค่าที่ต้องการ และช่องค่าที่ คำนวณได้จะได้จากเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ

หมายเลข 3 ช่องปริมาณรวมและราคารวมจะแสดงเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ

หมายเลข 4 ปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ

หมายเลข 5 ปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนะ

หมายเลข 6 ปุ่มบันทึกสูตร

ขั้นตอนที่ 5 การออกรายงาน

การออกรายงานการจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุดจะเป็นการออกรายงานในรูปแบบ เอกสาร PDF ให้กับผู้ใช้งาน



รูปที่ ง.10 การออกรายงาน