

คู่มือการใช้งานระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนม

ระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนมประกอบไปด้วย 7 ระบบ คือ ระบบการคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนาของโคเนื้อและโคนม ระบบการจัดสัดส่วนอาหาร ทยาบและอาหารข้น ระบบการจัดสัดส่วนอาหารข้นราคาต่ำสุด ระบบการคำนวณหาค่าสูตรอาหารผสมครบส่วน การบันทึกสูตรและออกรายงาน และการแจ้งเตือนโดยมีการใช้งานระบบดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเข้าสู่ระบบ



รูปที่ จ.1 หน้าแรกของระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนม หมายเลข 1 ปุ่มกดเข้าสู่ระบบเมื่อทำการกดจะเข้าไปยังการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านดังแสดงดังรูปที่ จ.2

รูปที่ จ.2 แบบฟอร์มการกรอกชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน

รูปที่ จ.2 การเข้าสู่ระบบจำเป็นต้องกรอกชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านให้ถูกต้องเพื่อที่จะสามารถเข้าใช้งานในระบบได้ เมื่อทำการกดปุ่มล๊อคอินจะทำการแสดงดังรูปที่ จ.3

หมายเลข 1 ช่องกรอกชื่อผู้ใช้งาน

หมายเลข 2 ช่องกรอกรหัสผ่าน

หมายเลข 3 ปุ่มกดล๊อคอินเข้าสู่ระบบ



รูปที่ จ.3 แสดงหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนม

รูปที่ จ.3 เป็นหน้าหลักของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนมโดยจะทำการแสดงเมนูระบบต่างๆ ดังรูปที่ จ.4

หมายเลข 1 แถบเมนูระบบต่างๆ



รูปที่ จ.4 ระบบต่างๆ ของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนม

รูปที่ จ.4 โมดูลการใช้งานของระบบคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาโคเนื้อและโคนมประกอบไปด้วยเมนู จัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ จัดสัดส่วนอาหารโคนม การออกรายงาน และตั้งค่า ซึ่งการใช้งานในแต่ละโมดูลจะอธิบายในขั้นตอนถัดไป

ขั้นตอนที่ 2 การจัดสัดส่วนโคเนื้อ

การจัดสัดส่วนโคเนื้อเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาการของโคเนื้อให้ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนาการของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ จ.5

The screenshot shows the NRC Thai software interface for beef cattle feed formulation. The interface is divided into several sections:

- Header bar:** Contains navigation icons and a user profile.
- Main content area:** Divided into two main sections: "ข้อมูลพื้นฐาน" (Basic Information) and "ข้อมูลอื่นๆ" (Other Information).
 - ข้อมูลพื้นฐาน:** Includes fields for "พันธุ์โค" (Breed), "เพศ" (Sex), "น้ำหนักโค(กก.)" (Weight of cow (kg)), and "น้ำหนักเพิ่มวัน(กก.)" (Weight gain per day (kg)).
 - ข้อมูลอื่นๆ:** Includes fields for "ระบบร่างกาย" (Body system) and "การกินอาหาร" (Feeding).
- Table:** A table titled "ความต้องการทางโภชนาการ" (Nutritional requirements) with columns for various nutrients: "ความต้องการพลังงาน" (Energy requirement), "โปรตีน" (Protein), "ไขมัน" (Fat), "NEm" (Net energy in the medium), "NEg" (Net energy in the gross), "TDN" (Total digestible nutrients), "โปรตีน" (Protein), "ADF" (Acid-detergent fiber), "ลิกนิน" (Lignin), "เอ็นโดส" (Endos), and "MP" (Metabolizable protein). The table has two rows: "ความต้องการพลังงาน" and "ความต้องการไขมัน".
- Bottom bar:** Contains buttons for "คำนวณ" (Calculate), "จัดสัดส่วนอาหาร" (Formulate feed), and "จัดสัดส่วนอาหารในรายวัตถุดิบ" (Formulate feed by ingredient).

รูปที่ จ.5 การหาค่าความต้องการทางโภชนาการของโคเนื้อ

หมายเลข 1 การแถบการเลือกประเภทของการคำนวณหาค่าความต้องการของโคเนื้อโดยจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ การคำนวณแบบ NRC กับ การคำนวณแบบไทย

หมายเลข 2 ข้อมูลของโคให้ผู้ใช้กรอกข้อมูลต่างๆ ของโคเนื้อประกอบด้วย พันธุ์โค เพศ น้ำหนักโค น้ำหนักเพิ่มวันละ คะแนนร่างกาย และการกินอาหารหยาบ

หมายเลข 3 ตารางความต้องการทางโภชนาการตารางนี้จะแสดงค่าคำนวณจากข้อมูลที่ทำกรกรอกในหมายเลข 2 โดยต้องกดปุ่มหมายเลข 4

หมายเลข 4 ปุ่มทำการคำนวณเมื่อทำการกดปุ่มระบบจะทำการคำนวณและแสดงค่าความต้องการทางโภชนาการที่ตารางความต้องการทางโภชนาการ

หมายเลข 5 ปุ่มจัดสัดส่วนอาหารจะทำการเก็บค่าความต้องการของโคเนื้อเพื่อจัดสัดส่วนอาหาร ดังแสดงในรูปที่ จ.6

จัดการส่วนอาหารของโคเนื้อ

ตารางการจัดสัดส่วน

อาหารหย่าน			อาหารเสริมค่าเชิงรูป			อาหารเสริม		
ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา
เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼		
เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼		
เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼		
เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼		
เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼			เลือกวัตถุดิบ ▼		

1

ตารางคำนวณโภชนา

น้ำหนัก(กก) :

ชนิด(ผู้ขุน/ตัว) :

ชนิด(นม/แม่/ลูก) :

น้ำหนักเฉลี่ย (กก./ตัว) :

โปรตีน (%) :

ไขมัน/โปรตีน/พลังงาน :

เยื่อใย ADF (%) :

เยื่อใย NDF (%) :

(ระหว่าง 25-40%)

(ระหว่าง 60-66)

(ระหว่าง 2.5-4)

(ระหว่าง 17-27%)

(อย่าต่ำกว่า 15%)

ปริมาณวัตถุดิบ(กก.)	โปรตีน	พลังงาน TDN	พลังงาน NEL	เยื่อใย NDF	เยื่อใย ADF	โปรตีน
มาตรฐาน NRC						
จากอาหารที่ใส่						
หักกันกับมาตรฐาน						
ปริมาณวัตถุดิบ(กก.)	วัตถุดิบแห้ง	ขนาดอาหารโปรตีน	โปรตีนพลังงาน	พลังงาน	พลังงาน	วัตถุดิบ
มาตรฐาน NRC						
จากอาหารที่ใส่						
หักกันกับมาตรฐาน						

2

คำนวณ

แก้ไขวัตถุดิบอาหารโคเนื้อ

กลับ

3

รูปที่ จ.6 การจัดสัดส่วนอาหารโคเนื้อ

หมายเลข 1 ตารางการจัดสัดส่วนอาหารในตารางนี้ผู้ใช้งานทำการเลือกวัตถุดิบอาหารหย่านและอาหารชั้นที่ต้องการจากคลังและทำการกำหนดปริมาณของวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ตารางค่าทางโภชนาจะแสดงค่าความต้องการของโคเนื้อและคุณค่าทางโภชนาของวัตถุดิบเพื่อทำการเปรียบเทียบกัน

หมายเลข 3 ปุ่มทำการคำนวณ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารชั้นและอาหารหย่านและกำหนดปริมาณเพื่อกดปุ่มระบบจะคำนวณคุณค่าทางโภชนาของวัตถุดิบ

หมายเลข 4 ปุ่มกลับ

ขั้นตอนที่ 3 การจัดสัดส่วนโคนม

การจัดสัดส่วนโคนมเป็นระบบที่ทำการคำนวณค่าความต้องการทางโภชนาการของโคนมให้ตรงกับค่าการจัดสัดส่วนของค่าโภชนาการของวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ จ.7

รูปที่ จ.7 การหาค่าความต้องการทางโภชนาการของโคเนื้อ

หมายเลข 1 การแถบการเลือกประเภทของการคำนวณหาค่าความต้องการของโคนมโดยจะแบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ การคำนวณโครุ่น การคำนวณโครีดนม การคำนวณโคแห้งนม การคำนวณโคผู้

หมายเลข 2 ข้อมูลของโคให้ผู้ใช้กรอกข้อมูลต่างๆ ของโคเนื้อประกอบด้วย พันธุ์โค เพศ น้ำหนักโค น้ำหนักเพิ่มวันละ อายุ การตั้งท้อง ให้นมครั้งที่ ให้นมวันละ ไขมันนม หน่วยเนื้ออาหาร การกินอาหารหยาบ หน่วยพลังงาน เป็นต้น

หมายเลข 3 ตารางความต้องการทางโภชนาการตารางนี้จะแสดงค่าคำนวณจากข้อมูลที่ทำกรกรอกในหมายเลข 2 โดยต้องกดปุ่มหมายเลข 4

หมายเลข 4 ปุ่มทำการคำนวณเมื่อทำการกดปุ่มระบบจะทำการคำนวณและแสดงค่าความต้องการทางโภชนาการที่ตารางความต้องการทางโภชนาการ

หมายเลข 5 ปุ่มจัดสัดส่วนอาหารจะทำการเก็บค่าความต้องการของโคนมเพื่อจัดสัดส่วนอาหาร ดังแสดงในรูปที่ จ.8

จัดการส่วนอาหารของโคนม

ตารางการจัดสัดส่วน

อาหารหยาบ			อาหารข้นสำเร็จรูป			อาหารเสริม		
ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา
เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>
เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>
เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>
เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>
เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>	เลือกวัตถุดิบ ▼	<input type="text"/>	<input type="text"/>

ตารางค่าทางโภชนาการ

น้ำหนัก(กก.) :

กิโลกรัม(นมสด) :

กิโลกรัม นมแห้ง(กก) :

น้ำหนักไขมัน (กก./5kg) :

โปรตีน (%) :

ไขมัน/โปรตีนรวม(กก) :

เยื่อใย ADF(%) :

เยื่อใย NDF(%) :

(ระหว่าง 25-40%)

(ระหว่าง 60-66)

(ระหว่าง 2.5-4)

(ระหว่าง 17-27%)

(อย่าต่ำกว่า 15%)

ปริมาณวัตถุดิบ(กก.)	โปรตีน	พลังงาน TDN	พลังงาน NEL	เยื่อใย NDF	เยื่อใย ADF	ไขมัน
มาตรฐาน NRC						
จากอาหารที่ใส่						
สัมพันธ์กับมาตรฐาน						
ปริมาณวัตถุดิบ(กก.)	วัตถุดิบหลัก	โภชนาการโปรตีน	โปรตีนรวม	เยื่อใย	ไขมัน	วิตามิน
มาตรฐาน NRC						
จากอาหารที่ใส่						
สัมพันธ์กับมาตรฐาน						

คำนวณ
กลับไปจัดการอาหารในตาราง
กลับ

รูปที่ จ.8 การจัดสัดส่วนอาหารโคนม

หมายเลข 1 ตารางการจัดสัดส่วนอาหารในตารางนี้ผู้ใช้งานทำการเลือกวัตถุดิบอาหารหยาบและอาหารข้นที่ต้องการจากคลังและทำการกำหนดปริมาณของวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ตารางค่าทางโภชนาการจะแสดงค่าความต้องการของโคนมและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบเพื่อทำการเปรียบเทียบกัน

หมายเลข 3 ปุ่มทำการคำนวณ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารข้นและอาหารหยาบและกำหนดปริมาณที่ออกปุ่มระบบจะคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ

หมายเลข 4 ปุ่มกลับ

ขั้นตอนที่ 4 จัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุด

การจัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุดเป็นระบบที่ใช้วัตถุดิบอาหารชั้นจากคลังนำมาคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบที่ต้องการโดยมีเงื่อนไขในการคำนวณให้ได้ราคารวมของวัตถุดิบต่ำที่สุดและยังคงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ

คำนวณอาหารชั้นราคาต่ำสุด

ฮ่องกงฮ่องกง *** วัตถุดิบไม่สามารถใช้วัตถุดิบในการคำนวณได้ *** วัตถุดิบใช้วัตถุดิบ 2% ของวัตถุดิบ

รายละเอียด

ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบแห้ง(%)	โปรตีน(%)	TDN	NDF	ADF	ไขมัน(%)	ฟอสฟอรัส(%)
ข้าวเจ้า-ปลายข้าว	87.6	0	0	0	0	0	0
กากกาแฟ	92.8	36.6	77	25.6	19.2	2.16	1.02
เบียร์-กากเบียร์แห้ง	91.3	25	70	50.7	22.8	0.36	0.47
ข้าว-เบียร์แห้ง	91.1	19.8	96	41.7	35.2	0.16	0.6

กำหนดวัตถุดิบของวัตถุดิบ

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณต่ำสุด	ปริมาณสูงสุด	ปริมาณที่กำหนดไว้	ราคา(บาท/กก.)
ข้าวเจ้า-ปลายข้าว	0	100		
กากกาแฟ	0	100		
เบียร์-กากเบียร์แห้ง	0	100		
ข้าว-เบียร์แห้ง	0	100		
ข้าวเจ้า-ปลายข้าว	0	100		
กากกาแฟ	0	100		
เบียร์-กากเบียร์แห้ง	0	100		
ข้าว-เบียร์แห้ง	0	100		
ข้าวเจ้า-ปลายข้าว	0	100		
กากกาแฟ	0	100		
เบียร์-กากเบียร์แห้ง	0	100		
ข้าว-เบียร์แห้ง	0	100		

กำหนดคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ

โภชนาการ	ปริมาณต่ำสุด	ปริมาณสูงสุด	ค่าที่กำหนดไว้
วัตถุดิบแห้ง(%)	0	100	
โปรตีน(%)	0	100	
พลังงาน TDN	0	100	
เอ็นเอฟ NDF	0	100	
ADF	0	100	
ไขมัน(%)	0	100	
ฟอสฟอรัส(%)	0	100	
ปริมาณน้ำโปรตีน	0	100	
ปริมาณน้ำโปรตีน	0	100	
วัตถุดิบ 10	0	100	
วัตถุดิบ 5	0	100	

ปริมาณรวม : กิโลกรัม
 ราคาต่อรวม : บาท/กิโลกรัม

2

Add few more Rowst
Sub Table

6

กำหนดค่าอาหารชั้นราคา
กำหนดค่าอาหารชั้นราคา
บันทึกสูตร

5

รูปที่ จ.9 การจัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุด

หมายเลข 1 ตารางแสดงค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ

หมายเลข 2 กำหนดน้ำหนักของวัตถุดิบ ทำการเลือกวัตถุดิบอาหารชั้นจากคลัง เพื่อทำการกรอกน้ำหนักต่ำสุด น้ำหนักสูงสุด ในส่วนของ ปริมาณที่คำนวณได้จะได้เมื่อกดปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ และช่องราคาจะแสดงเมื่อเลือกวัตถุดิบ

หมายเลข 3 กำหนดคุณค่าทางโภชนาการวัตถุดิบ ทำการกรอกคุณค่าที่ต้องการ และช่องค่าที่คำนวณได้จะได้จากเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนาการ

หมายเลข 4 ช่องปริมาณรวมและราคารวมจะแสดงเมื่อกดปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนาการ

หมายเลข 5 ปุ่มทำการคำนวณหาค่าปริมาณ,ปุ่มทำการรวมค่าทางโภชนาการ,ปุ่มบันทึกสูตร

หมายเลข 6 ปุ่มเพิ่มลดช่องเลือกวัตถุดิบ

ขั้นตอนที่ 5 จัดสัดส่วนอาหารแบบผสมครบส่วน (TMR)

การจัดสัดส่วนอาหารแบบผสมครบส่วนเป็นระบบที่ใช้วัตถุดิบจากการคำนวณหา
ค่าอาหารชั้นราคาต่ำสุดมาคิดโดยการคูณจำนวนตัว กับจำนวนมือที่จะให้โคกิน

คำนวณอาหารชั้น TMR

รายละเอียด

ผลการจัดสัดส่วนอาหาร	ชื่อสหกรณ์/ฟาร์ม	ผู้จัดสัดส่วน	วัน/เดือน/ปี
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

ข้อมูลโคนม

จำนวนโคนมฝูง	น้ำหนักโค(กก.)	น้ำหนักแม่เป็นวันละ	ปริมาณที่กินได้ (ณน้ำหนักตัว)	ปริมาณที่กินได้รวมทั้งหมด(กก.)
<input type="text" value="0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

การให้อาหาร

อาหารเสริม

องค์ประกอบของอาหารรวม

แป้ง (%) (ไม่ควรเกิน 40%)	%โปรตีนกลายตัว ของโปรตีนรวม (ควรอยู่ระหว่าง 60-66)	แป้ง/โปรตีนกลายตัว (ควรอยู่ระหว่าง 2.5-4)	เชื้อยีสต์ (%) (ระหว่าง 28-35%)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

กลับแก้ไขบันทึก

รูปที่ จ.10 การจัดสัดส่วนอาหารTMR

ขั้นตอนที่ 6 การออกรายงาน

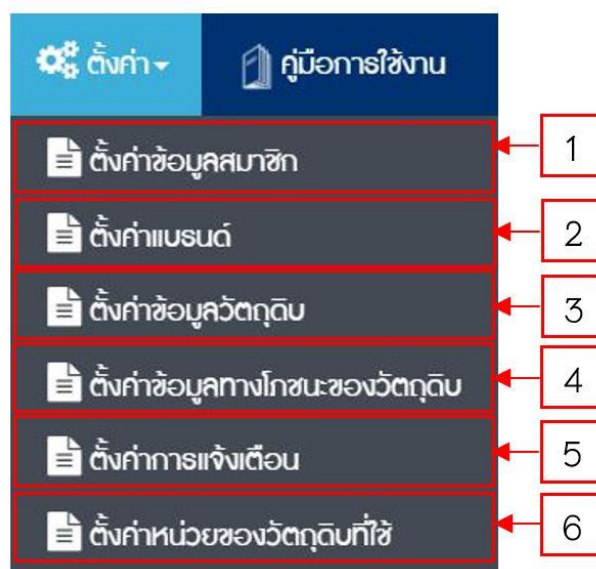
การออกรายงานการจัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุดจะเป็นการออกรายงานในรูปแบบเอกสาร PDF ให้กับผู้ใช้งาน

ออกรายงานการจัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุด						
ออกรายงานการจัดสัดส่วนอาหารชั้นราคาต่ำสุด						
ลำดับที่	น้ำหนักรวม	ราคาเฉลี่ย	วัตถุดิบอาหารแห้งที่คำนวณได้	วัตถุดิบอาหารแห้งที่อิงการ	โปรตีน	ไขมัน
1	2.0	5.0	3.0	1.0	4.0	
2	100.0	12.0	0.0	87.4	4.0	

รูปที่ จ.11 การออกรายงาน

ขั้นตอนที่ 7 การตั้งค่าข้อมูลต่างๆ

การตั้งค่าแก้ไขข้อมูลต่างๆ เป็นโมดูลที่ใช้สำหรับการตั้งค่าแบรนด์ ตั้งค่าข้อมูลวัตถุดิบ ตั้งค่าข้อมูลทางโภชนะ และโมดูลนี้ยังสามารถแก้ไขหรือตั้งค่าข้อมูลสมาชิกได้



รูปที่ จ.12 การตั้งค่า

หมายเลข 1 : ส่วนของ “ตั้งค่าข้อมูลสมาชิก”

หมายเลข 2 : ส่วนของ “ตั้งค่าแบรนด์”

หมายเลข 3 : ส่วนของ “ตั้งค่าข้อมูลวัตถุดิบ”

หมายเลข 4 : ส่วนของ “ตั้งค่าข้อมูลทางโภชนาของวัตถุดิบ”

หมายเลข 5 : ส่วนของ “ตั้งค่าการแจ้งเตือน”

หมายเลข 6 : ส่วนของ “ตั้งค่าหน่วยของวัตถุดิบที่ใช้”

จากรูปที่ 4.37 ระบบการตั้งค่าจะแบ่งได้เป็น 6 ส่วน ซึ่งสามารถอธิบายได้ดังนี้

1. ตั้งค่าข้อมูลสมาชิก

ระบบตั้งค่าข้อมูลสมาชิกเป็นโมดูลสำหรับการแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของตนเอง โดยระบบจะแสดงรายละเอียดข้อมูลสมาชิก

ลำดับที่	ชื่อ	นามสกุล	ชื่อผู้ใช้งาน	ที่อยู่	เบอร์โทร	อีเมล	สถานะใช้งาน	แก้ไข	ลบ
1	นาย	นายนบ	admin	เลขที่ 5 บ้านคลองนาบุง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	0857242535	bailllove1994@hotmail.com	ผู้ดูแลระบบ		
2	นางสาว	นางสาว	oak	หมู่ 10 ต.แม่ฟ้า อำเภอมะนัง จ.ยะลา 97000	0948352056	oak@hotmail.com	สมาชิก		
3	นาย	นาย	thnapat	30 หมู่ 11 ตำบล จัน อำเภอบึง จังหวัด ยะลา	0846982979	thnapat_2593@hotmail.com	ยังไม่ใช้ข้อมูล		
4	นาย	นาย	mai	1010/196 หมู่ 10 ต.นครสวรรค์ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000	0875745601	noimeu1@gmail.com	ผู้ดูแลระบบ		

รูปที่ จ.13 ระบบตั้งค่าข้อมูลสมาชิก

หมายเลข 1 : ส่วนของ “ตารางข้อมูลสมาชิก”

จากหมายเลข 1 รูปที่ จ.13 จะได้รูปที่ จ.14 จะเป็นตารางข้อมูลสมาชิก ดังรูปที่รูปที่ จ.14

รายละเอียด										
เพิ่มสมาชิก										1
ลำดับที่	ชื่อ	นามสกุล	ชื่อผู้ใช้งาน	ที่อยู่	เบอร์โทร	อีเมล	สิทธิ์การใช้งาน	แก้ไข	ลบ	
1	นาย	นาย	admin	เลขที่ 86 หมู่ 5 ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	0857242535	ball_love1994@hotmail.com	ผู้ดูแลระบบ			
2	นางสาว	นางสาว	oak	หมู่ 10 ต.แม่กา อ.เมือง ร.พ.เขต 57000	0948352056	oak@hotmail.com	สมาชิก			
3	นาย	นาย	thnapat	30 หมู่ 11 ตำบลจันทน์ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	0846982979	thnapat_2593@hotmail.com	ยังไม่ใช้งาน			
4	นาย	นาย	meu	1010/196 หมู่ 10 ต.หนองบัว อ.เมือง ร.พ.เขต 57000	0875745601	noimeu1@gmail.com	ผู้ดูแลระบบ			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	

รูปที่ จ.14 ตารางข้อมูลสมาชิก

หมายเลข 1 : ปุ่ม “เพิ่มสมาชิก”

หมายเลข 2 : ช่องตารางแสดง “ลำดับ”

หมายเลข 3 : ช่องตารางแสดง “ชื่อ”

หมายเลข 4 : ช่องตารางแสดง “นามสกุล”

หมายเลข 5 : ช่องตารางแสดง “ชื่อผู้ใช้งาน”

หมายเลข 6 : ช่องตารางแสดง “ที่อยู่”

หมายเลข 7 : ช่องตารางแสดง “เบอร์โทร”

หมายเลข 8 : ช่องตารางแสดง “อีเมล”

หมายเลข 9 : ช่องตารางแสดง “สิทธิ์การใช้งาน”

หมายเลข 10 : ช่องปุ่ม “แก้ไข” สำหรับทำการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขข้อมูลของข้อมูลสมาชิก

หมายเลข 11 : ช่องปุ่ม “ลบ” สำหรับทำการลบข้อมูลของข้อมูลสมาชิก

2. ตั้งค่าแบรนด์

ระบบตั้งค่าแบรนด์เป็นโมดูลที่ใช้สำหรับทำการกำหนดค่าข้อมูลเกี่ยวกับสัญลักษณ์ของฟาร์ม ชื่อของฟาร์ม ชื่อย่อของฟาร์ม เบอร์โทรศัพท์ที่ใช้ติดต่อสื่อสารกับทางฟาร์ม และรายละเอียดข้อมูลที่อยู่ของฟาร์ม เพื่อใช้สำหรับการออกรายงาน โดยระบบจะแสดงรายละเอียดของข้อมูลการตั้งค่าแบรนด์ดังรูปที่ จ.15

ตั้งค่าแบรนด์

ไฟล์

TS FARM

Choose File No file chosen

ชื่อแบรนด์ภาษาไทย	ไทยศรีฟาร์ม	ชื่อแบรนด์ภาษาอังกฤษ	TS Farm
ชื่อย่อแบรนด์		ที่อยู่แบรนด์	627 ม.1 ต.ปากองสูง อ.ปากองสูง จ.กำแพงเพชร 62120
เบอร์โทรศัพท์	055-781039		

➡

รูปที่ จ.15 ระบบตั้งค่าแบรนด์

3. ตั้งค่าข้อมูลวัตถุดิบ

การตั้งค่าข้อมูลวัตถุดิบอาหารโคเนื้อและโคนมเป็นโมดูลที่ใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบที่ผู้ใช้งานทำการบันทึก โดยระบบจะแสดงรายละเอียดของข้อมูลระบบตั้งค่าข้อมูลวัตถุดิบดังรูปที่ จ.16

ข้อมูลวัตถุดิบ

1 → ชื่อวัตถุดิบ

ข้อมูลวัตถุดิบ

ลบวัตถุดิบ

ลำดับที่	ชื่อ	ประเภท	สถานที่	แก้ไข	ลบ
1	อาหารสับป้อน16%	อาหารสำเร็จรูป	โรงดัง 1		
2	อาหารสับป้อน18%	อาหารสำเร็จรูป			
3	อาหารสับป้อน20%	อาหารสำเร็จรูป			
4	อาหารโคขุน	อาหารสำเร็จรูป			
5	อาหารโคหล่มบน	อาหารสำเร็จรูป			
6	อาหารโคตัวผู้	อาหารสำเร็จรูป			
7	อาหารสับป้อน12%	อาหารสำเร็จรูป			
8	อาหารสับป้อน13%	อาหารสำเร็จรูป			
9	อาหารสับป้อน14%	อาหารสำเร็จรูป			
10	กระเทียม - ใบและกิ่งขมิ้นสด	ยังไม่ระบุบน			

ลบที่ 1 จาก 31 1 2 3 (0/0) >> เพิ่มข้อมูล

2

หมายเลข 1 : ช่อง “ค้นหา” สำหรับค้นหารายชื่อ และประเภทข้อมูลวัตถุดิบ

หมายเลข 2 : ส่วนของ “ตารางข้อมูลวัดถุติบ”

จากหมายเลข 2 รูปที่ จ.16 จะได้รูปที่ จ.17 จะเป็นตารางข้อมูลวัดถุติบ ดังรูปที่ จ.17

ข้อมูลวัดถุติบ

ข้อมูลวัดถุติบ

1

ลบข้อมูลวัดถุติบ

ลำดับที่	ชื่อ	ประเภท	สถานที่	แก้ไข	ลบ
1	อาหารอินโดนีเซีย 16%	อาหารสำเร็จรูป	ห้อง 1		
2	อาหารอินโดนีเซีย 18%	อาหารสำเร็จรูป			
3	อาหารอินโดนีเซีย 20%	อาหารสำเร็จรูป			
4	อาหารอินโดนีเซีย	อาหารสำเร็จรูป			
5	อาหารอินโดนีเซีย	อาหารสำเร็จรูป			
6	อาหารอินโดนีเซีย	อาหารสำเร็จรูป			
7	อาหารอินโดนีเซีย 12%	อาหารสำเร็จรูป			
8	อาหารอินโดนีเซีย 13%	อาหารสำเร็จรูป			
9	อาหารอินโดนีเซีย 14%	อาหารสำเร็จรูป			
10	อาหารอินโดนีเซีย 15%	อาหารสำเร็จรูป			

2

3

4

5

6

7

หน้า 1 จาก 31

1

2

3

4

5

6

7

หน้าถัดไป

หน้าก่อน

รูปที่ จ.17 ตารางข้อมูลวัดถุติบ

หมายเลข 1 : ช่องปุ่ม “ลงทะเบียนวัดถุติบ”

หมายเลข 2 : ช่องตารางแสดง “ลำดับที่”

หมายเลข 3 : ช่องตารางแสดง “ชื่อ”

หมายเลข 4 : ช่องตารางแสดง “ประเภท”

หมายเลข 5 : ช่องตารางแสดง “สถานที่”

หมายเลข 6 : ช่องปุ่ม “แก้ไข” สำหรับทำการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขข้อมูลของวัดถุติบ

หมายเลข 7 : ช่องปุ่ม “ลบ” สำหรับทำการลบข้อมูลของวัดถุติบ

จากหมายเลข 1 รูปที่ จ.16 จะได้รูปที่ จ.18 เป็นปุ่มลงทะเบียนวัดถุติบจะเข้าสู่ระบบการลงทะเบียนวัดถุติบ ดังแสดงในรูปที่ จ.18

ลงทะเบียนวัดถุติบ

รูปที่ จ.18 ปุ่มลงทะเบียนวัดถุติบ



รูปที่ จ.19 ระบบลงทะเบียนวัวตัว

หมายเลข 1 : ส่วนของ “ช่องกรอกข้อมูลวัวตัว”

จากหมายเลข 1 รูปที่ 4.44 จะได้รูปที่ 4.45 จะเป็นส่วนของการกรอกข้อมูลวัวตัว ดังรูปที่ 4.45

รูปที่ จ.20 การลงทะเบียนวัวตัว

หมายเลข 1 : ช่องกรอก “ชื่อวัวตัว”

หมายเลข 2 : ช่องเลือก “ประเภทของวัวตัว”

หมายเลข 3 : ช่องเลือก “หน่วยของวัดฤทธิพิบ”

หมายเลข 4 : ปุ่ม “บันทึกข้อมูล” สำหรับทำบันทึกการลงทเบียนข้อมูลของวัตถุสืบ

หมายเลข 5 : ปุ่ม “ยกเลิก” สำหรับการยกเลิกการลงทะเบียนข้อมูลของวัตถุดิบ

จากหมายเลข 1 รูปที่ จ.16 จะได้รูปที่ จ.21 จะเป็นปุ่ม ค้นหา สำหรับค้นหารายชื่อ และ
ประเภทข้อมูลวัตถุดิบดังแสดงในรูปที่ จ.21

ຮື່ອັຕຕຸດົບ		🔍
ຮື່ອັຕຕຸດົບ		
ປະເພດ		

รูปที่ จ.21 ช่องคันหาวัตถุติด

4. ตั้งค่าข้อมูลทางโภชนะของวัตถุดิบ

การตั้งค่าข้อมูลทางโภชนาของวัตถุดิบที่ใช้ในระบบคำนวณหาค่าความต้องการทางโภชนาของโคเป็นโมดูลสำหรับการกำหนดข้อมูลค่าโภชนาของให้แก่ระบบ เพื่อนำไปใช้เป็นหน่วยในการจัดสัดส่วนอาหารต่างๆของโค ดังรูปที่ จ.22

[illegible]

รูปที่ จ.22 ระบบตั้งค่าข้อมูลทางโภชนาการของวัตถุดิบ

หมายเลข 1 : ช่อง “ค้นหา” สำหรับค้นหารายชื่อ และประเภทข้อมูลวัตถุดิบ

หมายเลข 2 : ส่วนของ “ตารางข้อมูลวัตถุดิบ”

จากหมายเลข 2 รูปที่ จ.16 จะได้รูปที่ จ.23 จะเป็นตารางข้อมูลวัตถุดิบ ดังรูปที่ จ.23

ข้อมูลค่าโภชนาของวัตถุดิบ

ชื่อวัตถุดิบ

1

7

ลงทะเบียนค่าทางโภชนาของวัตถุดิบ

ลำดับที่	ชื่อ	วัตถุดิบแห้ง(dm)	โปรตีน	tdn	ndf	adf	แคลเซียม	ฟอสฟอรัส	เบี่ยง(nfc)	หมายเหตุโปรตีน	โปรตีนสายตัว	วัตถุดิบเอ	วัตถุดิบอี	แก้ไข	ลบ
1	อาหารธัญโปรตีน18%	88.7	20.7	70.2	25.0	12.8	1.2	0.75	42.9	7.866	14.77	4.0	50.0		
2	อาหารธัญโปรตีน20%	88.5	21.48	70.8	26.0	15.36	1.39	0.97	40.32	7.518	15.91	4.0	50.0		
3	อาหารโคกลุ่ม	88.23	17.52	68.9	28.5	17.0	1.1	0.78	39.67	6.13	14.93	4.0	50.2		
4	อาหารโคแห้งนม	89.0	20.57	70.0	29.0	17.0	0.5	0.4	39.2	7.2	13.72	107.32	91.44		
5	อาหารโคตัวผู้	87.9	20.48	71.68	30.1	17.06	1.2	0.97	39.05	7.17	13.7	48.73	47.5		
6	อาหารธัญโปรตีน12%	88.0	13.5	73.9	31.0	14.37	1.1	0.61	42.0	5.4	8.45	4.0	50.0		
7	อาหารธัญโปรตีน13%	89.0	14.6	74.16	30.0	12.8	1.18	0.6	41.9	5.84	9.11	4.0	50.0		
8	อาหารธัญโปรตีน14%	88.0	15.7	77.3	28.0	8.12	1.16	0.74	42.2	6.28	9.77	4.0	50.0		
9	กระเทียม -ใบและกิ่งอ่อนสด	38.7	22.9	60.0	38.6	24.9	1.07	0.19	28.1	5.725	17.175	40.0	1.0		
10	กระเทียม -กระเทียมดิบ	92.4	0.0	46.0	48.2	39.4	1.0	0.13	28.1	3.87	9.03	20.0	0.6		

2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

รูปที่ จ.23 ตารางข้อมูลวัตถุดิบ

หมายเลข 1 : ช่องปุ่ม “ลงทะเบียนค่าทางโภชนาของวัตถุดิบ”

หมายเลข 2 : ช่องตารางแสดง “ลำดับที่”

หมายเลข 3 : ช่องตารางแสดง “ชื่อ”

หมายเลข 4 : ช่องตารางแสดง “วัตถุดิบแห้ง (DM)”

หมายเลข 5 : ช่องตารางแสดง “โปรตีน (Protein)”

หมายเลข 6 : ช่องตารางแสดง “พลังงาน (TDN)”

หมายเลข 7 : ช่องตารางแสดง “เยื่อใย (NDF)”

หมายเลข 8 : ช่องตารางแสดง “ (ADF)”

หมายเลข 9 : ช่องตารางแสดง “ แคลเซียม (Ca)”

หมายเลข 10 : ช่องตารางแสดง “ ฟอสฟอรัส (P)”

หมายเลข 11 : ช่องตารางแสดง “ แบ็ง (NFC)”

หมายเลข 12 : ช่องตารางแสดง “ บายพาสโปรตีน ”

หมายเลข 13 : ช่องตารางแสดง “ โปรตีนสลายตัว ”

หมายเลข 14 : ช่องตารางแสดง “ วิตามินเอ (A) ”

หมายเลข 15 : ช่องตารางแสดง “ วิตามินอี (E) ”

หมายเลข 16 : ช่องปุ่ม “แก้ไข” สำหรับการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขข้อมูล

ค่าโภชนะของวัตถุดิบ

หมายเลข 17 : ช่องปุ่ม “ลบ” สำหรับการลบข้อมูลค่าโภชนะของวัตถุดิบ

จากหมายเลข 1 รูปที่ จ.23 จะได้รูปที่ จ.24 เป็นปุ่มลงทะเบียนค่าทางโภชนะวัตถุดิบ
จะเข้าสู่ระบบลงทะเบียนค่าทางโภชนะวัตถุดิบ ดังแสดงในรูปที่ จ.24

ลงทะเบียนค่าทางโภชนะวัตถุดิบ

รูปที่ จ.23 ปุ่มลงทะเบียนค่าทางโภชนะวัตถุดิบ

ลงทะเบียนค่าทางโภชนา:

ลงทะเบียนโภชนา:

ชื่อ

เลือกวัตถุดิบ

Protein

TDN

NFC

DM

UIP

DIP

P

Urea

Cl

K

S

Mg

Zn

Cu

Mn

Co

I

VitA

VitD

VitE

NEI

Nem

Neg

NDF

EE

CP

CF

Ash

NFE

ADF

ADL

DE

ME

Na

Fe

บันทึกข้อมูล

ยกเลิก

รูปที่ จ.25 ระบบลงทะเบียนค่าทางโภชนาวัตถุดิบ

5. ตั้งค่าการแจ้งเตือน

การตั้งค่าการแจ้งเตือนวัตถุติดที่อยู่นิ่งในคลังอยู่ต่ำกว่าที่กำหนดเพื่อนำไปใช้ในการแจ้งเตือนให้แก่ผู้ใช้งานว่าวัตถุติดอยู่ต่ำกว่าที่กำหนด ดังรูปที่ จ.26

รูปที่ จ.26 ตั้งค่าการแจ้งเตือนวัตถุติด

6. ตั้งค่าหน่วยของวัตถุดิบที่ใช้

การตั้งค่าหน่วยของวัตถุดิบที่ใช้เพื่อนำไปใช้ในการกรอกข้อมูลวัตถุดิบก่อนเก็บเข้าคลัง ดังแสดง
ดังรูปที่ จ.27

[illegible]

รูปที่ จ.27 ตั้งค่าหน่วยของวัตถุดิบ