

โครงการ

ระบบการจองโต๊ะร้านอาหารบุฟเฟต์

( URL ของระบบ: <http://10.0.15.21/dsba/65070010/project/> )

โดย

นายกฤตเมธ	กรรณเทพ	65070010
นายธนภัทร	สหบรรเทิงศิลป์	65070095
นางสาวธัญธร	ตั้งศรีประชิต	65070105
นางสาวปัณณร	คุณกฤต	65070134
นางสาวอิสริยาภรณ์	เหมมันต์	65070256

อาจารย์ประจำวิชา

ผศ.ดร.มานพ พันธ์โคกกรวด

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา

Information System Analysis And Design (06066304)

คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขาวิชาวิทยาการข้อมูลและการวิเคราะห์เชิงธุรกิจ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญ	๑
System Request	๑
Work plan	๓
Gantt Chart	๖
Use Case diagram	๙
Use Case Description	๑๐
Activity diagram	๒๓
Data Flow diagram	๓๖
Software and Hardware Specification	๕๑
Interface Structure Diagram	๕๒
ER Diagram	๕๓
พจนานุกรมข้อมูล (Data Dictionary)	๕๔
ภาคผนวก	๕๘
ระบบต้นแบบ	๕๙
เอกสารประกอบการเก็บ Requirement	๗๗

## System Request

ชื่อโครงการ(Project Name) : ระบบจองโต๊ะร้านอาหารบุฟเฟต์

ผู้ร้องขอ (Request by) : นางสาวอิสริยาภรณ์ เมมันต์

แผนก (Department) : การตลาด

โทรศัพท์(Phone) : 098-765-4321

อีเมล (Email) : 65070256@kmitl.ac.th

### ความต้องการทางธุรกิจ(Business Requirements):

ในการจัดทำระบบของร้านอาหารบุฟเฟต์ออนไลน์ มีเป้าหมายเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้า เพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการภายในร้าน และหลีกเลี่ยงปัญหาลูกค้ารอนาน นอกจากนี้ ยังมีเป้าหมาย เพื่อแสวงหาผลกำไรและเพิ่มโอกาสในการบริการกลุ่มเป้าหมายที่ใช้งานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งเป็นช่องทางที่สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่เพิ่มมากขึ้น รวมถึงยังอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการภายในร้านไม่ให้เกิดความวุ่นวาย รวมทั้งยังสามารถนำข้อมูลการจองของลูกค้ามาวิเคราะห์ เพื่อพัฒนาและต่อยอดร้านอาหาร ให้เกิดผลประโยชน์ทางด้านการตลาด

### ความต้องการด้านฟังก์ชันการทำงาน(Functionality):

เมื่อมีเว็บไซต์ ลูกค้าสามารถจองคิวภายในร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์ได้ สามารถรองรับลูกค้าได้ทุกประเภท โดย

#### ลูกค้าสามารถ

- เลือกวันที่และเวลาที่ต้องการจอง
- เช็คจำนวนที่นั่งที่ว่าง
- จองที่นั่งในร้าน
- บริการสั่งอาหารล่วงหน้า
- ยืนยันการจองที่นั่ง
- รับหลักฐานการจองเมื่อยืนยันการจอง

### พนักงานหน้าร้านสามารถ

- ตรวจสอบรายละเอียดการจองในแต่ละรอบ
- ตรวจสอบและยืนยันหลักฐานการจองจากลูกค้า เมื่อลูกค้าเข้ามาใช้บริการภายในร้าน

### เชฟสามารถ

- ตรวจสอบรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้า

### ผู้ประกอบการสามารถ

- อัพเดทรายการอาหาร

### **มูลค่าทางธุรกิจ(Business Value):**

Tangible:

- เพิ่มกำไรอย่างต่อเนื่อง 30 รายในระยะเวลา 2 ปี
- เพิ่มจำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการอย่างน้อยร้อยละ 25 รายใน 1 ปี
- ลดต้นทุนการจ้างพนักงานร้อยละ 20 รายในปี

Intangible:

- สร้างความพึงพอใจและความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าที่ได้รับบริการ ด้วยระบบที่รวดเร็วและสามารถเข้าถึงความต้องการของลูกค้า
- สร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับร้านอาหาร

### **เงื่อนไขพิเศษหรือข้อจำกัด(Special Issue and Constraints):**

เนื่องจากในปัจจุบันคนส่วนใหญ่ใช้อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน เราจึงเลือกที่จะนำเทคโนโลยีมาใช้ในธุรกิจเพื่อพัฒนาการตลาดในโลกออนไลน์ ดังนั้นหากองค์กรไม่มีขีดความสามารถในการบริการผ่านอินเทอร์เน็ต อนาคตจะทำให้เราไม่สามารถแข่งขันกับคู่แข่งรายอื่นๆในตลาดได้

## Work plan

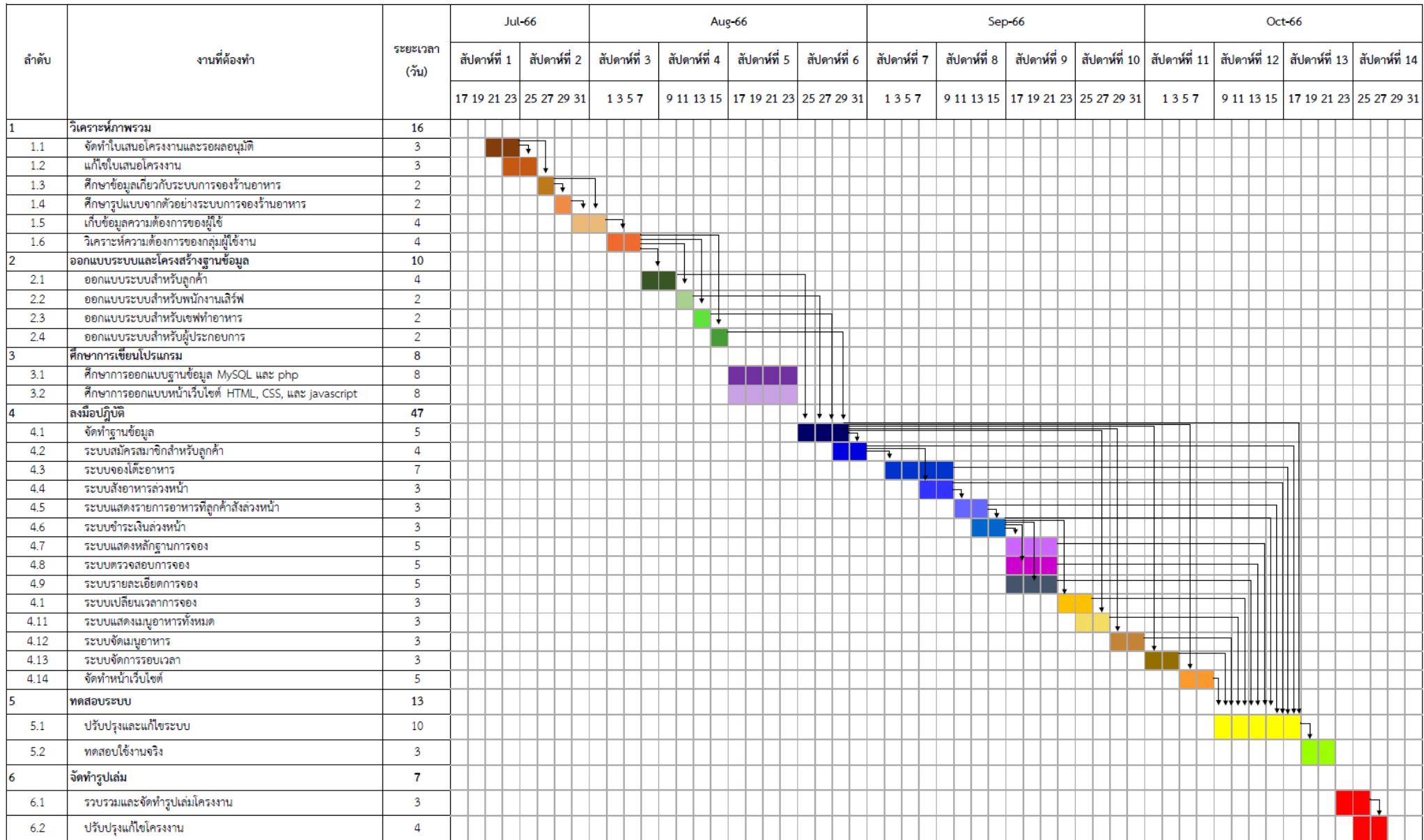
ลำดับ	งานที่ต้องทำ	ระยะเวลา (วัน)	เริ่มต้น	เสร็จสิ้น	งานที่ต้อง <sup>เสร็จก่อน</sup>	ผู้รับผิดชอบ
1	วิเคราะห์ภาพรวม	16	พฤ. 20/7/2566	ศ. 4/8/2566		
1.1	จัดทำใบเสนอโครงการและรอผลอนุมัติ	3	พุ. 20/7/2566	ศ. 22/7/2566		1,2,3,4,5
1.2	แก้ไขใบเสนอโครงการ	3	ศ. 22/7/2566	จ. 24/7/2566	1.1	1,2,3,4,5
1.3	ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับระบบการจองร้านอาหาร	2	อ. 25/7/2566	พ. 26/7/2566	1.1	2,3,4
1.4	ศึกษารูปแบบจากตัวอย่างระบบการจองร้านอาหาร	2	พ. 26/7/2566	พฤ. 27/7/2566	1.3	2,3,4
1.5	เก็บข้อมูลความต้องการของผู้ใช้	4	ศ. 28/7/2566	จ. 31/7/2566	1.3, 1.4	1,5
1.6	วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มผู้ใช้งาน	4	อ. 1/8/2566	ศ. 4/8/2566	1.5	1,5
2	ออกแบบระบบและโครงสร้างฐานข้อมูล	10	ศ. 5/8/2566	จ. 14/8/2566		
2.1	ออกแบบระบบสำหรับลูกค้า	4	ศ. 5/8/2566	อ. 8/8/2566	1.6	1,5
2.2	ออกแบบระบบสำหรับพนักงานเสริฟ์	2	พ. 9/8/2566	พฤ. 10/8/2566	1.6	1,5
2.3	ออกแบบระบบสำหรับเชฟทำอาหาร	2	ศ. 11/8/2566	ศ. 12/8/2566	1.6	1,2,3,4,5
2.4	ออกแบบระบบสำหรับผู้ประกอบการ	2	อ. 13/8/2566	จ. 14/8/2566	1.6	1,2,3,4,5
3	ศึกษาการเขียนโปรแกรม	8	อ. 15/8/2566	อ. 22/8/2566		
3.1	ศึกษาการออกแบบฐานข้อมูล MySQL และ php	8	อ. 15/8/2566	อ. 22/8/2566		1,2,3,4
3.2	ศึกษาการออกแบบหน้าเว็บไซต์ HTML, CSS, และ javascript	8	อ. 15/8/2566	อ. 22/8/2566		2,3,4,5

ลำดับ	งานที่ต้องทำ	ระยะเวลา (วัน)	เริ่มต้น	เสร็จสิ้น	งานที่ต้อง <sup>เสร็จก่อน</sup>	ผู้รับผิดชอบ
4	ลงมือปฏิบัติ	47	พ. 23/8/2566	อ. 8/10/2566		
4.1	จัดทำฐานข้อมูล	5	พ. 23/8/2566	อา. 27/8/2566	2.1,2.2,2.3,2.4	1,2,3,4,5
4.2	ระบบสมัครสมาชิกสำหรับลูกค้า	4	จ. 28/8/2566	พฤ. 31/8/2566	4.1	1,2,3,4
4.3	ระบบจองเตาอาหาร	7	จ. 4/9/2566	อา. 10/9/2566	4.2	1,2,3,4
4.4	ระบบสั่งอาหารล่วงหน้า	3	ศ. 8/9/2566	อา. 10/9/2566	4.2	1,2,3,4
4.5	ระบบแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้า	3	จ. 11/9/2566	พ. 13/9/2566	4.4	1,2,3,4
4.6	ระบบชำระเงินล่วงหน้า	3	พฤ. 14/9/2566	ศ. 16/9/2566	4.5	1,2,3,4
4.7	ระบบแสดงหลักฐานการจอง	5	อา. 17/9/2566	พฤ. 21/9/2566	4.6	1,2,3,4
4.8	ระบบตรวจสอบการจอง	5	อา. 17/9/2566	พฤ. 21/9/2566	4.6	2,3,4,5
4.9	ระบบรายละเอียดการจอง	5	อา. 17/9/2566	พฤ. 21/9/2566	4.6	2,3,4,5
4.1	ระบบเปลี่ยนเวลาการจอง	3	ศ. 22/9/2566	อา. 24/9/2566	4.6	2,3,4,5
4.11	ระบบแสดงเมนูอาหารทั้งหมด	3	จ. 25/9/2566	พ. 27/9/2566	4.1	2,3,4,5
4.12	ระบบจัดเมนูอาหาร	3	พฤ. 28/9/2566	ศ. 30/9/2566	4.1	2,3,4,5
4.13	ระบบจัดการรอบเวลา	3	อา. 1/10/2566	อ. 3/10/2566	4.1	2,3,4,5
4.14	จัดทำหน้าเว็บไซต์	5	พ. 4/10/2566	อ. 8/10/2566	4.1	1,2,3,4,5

ลำดับ	งานที่ต้องทำ	ระยะเวลา (วัน)	เริ่มต้น	เสร็จสิ้น	งานที่ต้อง <sup>เสร็จก่อน</sup>	ผู้รับผิดชอบ
5	ทดสอบระบบ	13	พ. 9/10/2566	ส. 21/10/2566		
5.1	ปรับปรุงและแก้ไขระบบ	10	พ. 9/10/2566	พ. 18/10/2566	4.1-4.14	1,2,3,4,5
5.2	ทดสอบใช้งานจริง	3	พฤ. 19/10/2566	ส. 21/10/2566	5.1	1,5
6	จัดทำรูปเล่ม	7	อาท. 22/10/2566	ส. 28/10/2566		
6.1	รวบรวมและจัดทำรูปเล่มโครงการ	3	อาท. 22/10/2566	อ. 24/10/2566		2,3,4
6.2	ปรับปรุงแก้ไขโครงการ	4	พ. 25/10/2566	ส. 28/10/2566	6.1	1,2,3,4,5

หมายเลข	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล
1	65070010	นายกฤตเมธ บรรณเทพ
2	65070095	นายธนภัทร สหบรรเทิงศิลป์
3	65070105	นางสาวรัณธรา ศรีประชิต
4	65070134	นางสาวปัณณาร คุณกุส
5	65070256	นางสาวอิสริยาภรณ์ เหม็นต์

Gantt Chart



แผนภูมิเต็ม

ลำดับ	งานที่ต้องทำ	ระยะเวลา (วัน)	Jul-66		Aug-66	
			สัปดาห์ที่ 1	สัปดาห์ที่ 2	สัปดาห์ที่ 3	สัปดาห์ที่ 4
			17 19 21 23	25 27 29 31	1 3 5 7	9 11 13 15
1	วิเคราะห์ภาพรวม	16				
1.1	จัดทำใบเสนอโครงงานและรอผลอนุมัติ	3				
1.2	แก้ไขใบเสนอโครงงาน	3				
1.3	ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับระบบการจองร้านอาหาร	2				
1.4	ศึกษารูปแบบจากตัวอย่างระบบการจองร้านอาหาร	2				
1.5	เก็บข้อมูลความต้องการของผู้ใช้	4				
1.6	วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มผู้ใช้งาน	4				
2	ออกแบบระบบและโครงสร้างฐานข้อมูล	10				
2.1	ออกแบบระบบสำหรับลูกค้า	4				
2.2	ออกแบบระบบสำหรับพนักงานเสิร์ฟ	2				
2.3	ออกแบบระบบสำหรับเชฟทำอาหาร	2				
2.4	ออกแบบระบบสำหรับผู้ประกอบการ	2				
ลำดับ	งานที่ต้องทำ	ระยะเวลา (วัน)	Aug-66		Sep-66	
			สัปดาห์ที่ 5	สัปดาห์ที่ 6	สัปดาห์ที่ 7	สัปดาห์ที่ 8
			17 19 21 23	25 27 29 31	1 3 5 7	9 11 13 15
3	ศึกษาการเขียนโปรแกรม	8				
3.1	ศึกษาการออกแบบฐานข้อมูล MySQL และ php	8				
3.2	ศึกษาการออกแบบหน้าเว็บไซต์ HTML, CSS, และ javascript	8				
4	ลงมือปฏิบัติ	47				
4.1	จัดทำฐานข้อมูล	5				
4.2	ระบบสมัครสมาชิกสำหรับลูกค้า	4				
4.3	ระบบจองโต๊ะอาหาร	7				
4.4	ระบบสั่งอาหารล่วงหน้า	3				
4.5	ระบบแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้า	3				
4.6	ระบบชำระเงินล่วงหน้า	3				



### Use Case Diagram



Use case Name:	สมัครสมาชิก		ID: 01
Scenario:	ลูกค้าสมัครสมาชิก		
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าต้องการเข้าสู่ระบบแต่ยังไม่เป็นสมาชิกในระบบ		
Brief Description:	ลูกค้าต้องสมัครสมาชิกด้วยอีเมล เบอร์โทรศัพท์ และตั้งรหัสผ่าน เพื่อเข้าสู่ระบบ		
Actor(s):	ลูกค้า		
Related Use Cases:	เข้าสู่ระบบ		
Stakeholders:	ลูกค้า		
Pre - Conditions:	-		
Post - Conditions:	มีการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เมื่อลูกค้าทำการบันทึกข้อมูลของลูกค้าเข้าฐานข้อมูลของระบบ และเข้าสู่ระบบอัตโนมัติ		
Flow of Events:	ลูกค้า	ระบบ	
	1. กรอกข้อมูลโดยละเอียด 2. ยืนยันการสมัครสมาชิก	1. ระบบสร้างฟอร์มข้อมูลการสมัคร 2. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล 3. เก็บข้อมูลลงฐานข้อมูล 4. แสดงหน้าสมัครสมาชิกสำเร็จ	
Exception Conditions:	ถ้าลูกค้ากรอกข้อมูลสมัครด้วยอีเมลหรือเบอร์โทรศัพท์เดิม ทางระบบจะไม่สามารถสมัครสมาชิกด้วยอีเมลเดิมได้		

Use case Name:	เข้าสู่ระบบ	ID: 02
Scenario:	ลูกค้า ผู้ประกอบการ พนักงาน หรือเชฟ เข้าสู่ระบบ	
Triggering Event:	เมื่อลูกค้า ผู้ประกอบการ พนักงาน หรือเชฟ ต้องการใช้งานระบบของร้านอาหาร เพื่อใช้งานระบบอื่นๆ	
Brief Description:	การเข้าสู่ระบบเพื่อเช็คว่าผู้เข้าสู่ระบบมีสิทธิ์ทำอะไรในระบบได้บ้าง ในฐานะลูกค้า เมื่อเข้าสู่ระบบก็จะสามารถจองคิวร้านอาหารได้ ในฐานะผู้ประกอบการเพื่อจัดการข้อมูลต่าง และในฐานะพนักงานรวมถึงเชฟ เพื่อเข้าทำงานที่ภายในร้านตามบทบาทของตนเอง	
Actor(s):	ลูกค้า, ผู้ประกอบการ, พนักงาน, เชฟ	
Related Use Cases:	สมัครสมาชิก	
Stakeholders:	ลูกค้า, ผู้ประกอบการ, พนักงาน, เชฟ	
Pre - Conditions:	ต้องมีข้อมูลสมาชิกอยู่ในฐานข้อมูลระบบ และต้องกรอกข้อมูล username และ password ให้ถูกจึงจะเข้าสู่ระบบได้	
Post - Conditions:	เมื่อมีการเข้าสู่ระบบอย่างถูกต้อง ลูกค้าจะเข้าสู่หน้าเว็บไซต์หลัก ส่วนพนักงาน เชฟ รวมถึงผู้ประกอบการ จะเข้าสู่หน้าการทำงานตามบทบาทของตนเอง	
Flow of Events:	ลูกค้า / ผู้ประกอบการ / พนักงาน / เชฟ	ระบบ
	1. กรอก username และ password กด เข้าสู่ระบบ 2. ยืนยันการเข้าสู่ระบบ	1. สร้างฟอร์มรับข้อมูลเข้าสู่ระบบ 2. ตรวจสอบความถูกต้องและเช็ค สถานะผู้เข้าสู่ระบบ 3. แสดงหน้าต่าง “เข้าสู่ระบบ สำเร็จ”
Exception Conditions:	ถ้าลูกค้ากรอก username และ password ไม่ตรงกับฐานข้อมูลจะไม่สามารถ เข้าสู่ระบบได้ จะแสดงข้อความ error	

Use case Name:	แสดงรายการอาหาร		ID: 03
Scenario:	ลูกค้าต้องการดูรายการอาหารทั้งหมด		
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าต้องการดูรายการอาหาร รวมถึงรายละเอียดข้อมูลรายการอาหารทั้งหมด		
Brief Description:	ลูกค้าต้องการดูรายละเอียดข้อมูลเมนูอาหารทั้งหมด เมื่อเข้าไปที่หน้าหลักของเว็บไซต์ กดคลิกที่รายการอาหารทั้งหมด และเลือกรายการอาหารที่สนใจ เพื่อดูรายละเอียดข้อมูลของรายการอาหารนั้นๆ		
Actor(s):	ลูกค้า		
Related Use Cases:	การสั่งอาหารล่วงหน้า, การจัดการเมนูอาหาร		
Stakeholders:	ลูกค้า, ผู้ประกอบการ		
Pre - Conditions:	-		
Post - Conditions:	-		
Flow of Events:	ลูกค้า	ระบบ	
	1. กดที่เมนูนั้นๆ เพื่อดูรายละเอียดของเมนู	1. ระบบดึงข้อมูลจากฐานข้อมูลเมนูอาหาร 2. ระบบจะแสดงเมนูอาหารทั้งหมด 3. แสดงรายละเอียดของเมนูนั้นๆ	
Exception Conditions:	-		

Use case Name:	จองโต๊ะร้านอาหาร					
Scenario:	ลูกค้าจองโต๊ะภายในร้านอาหาร					
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าต้องการจองโต๊ะภายในร้านอาหาร					
Brief Description:	ลูกค้าต้องการจองโต๊ะภายในร้านอาหาร และได้ทำการเข้าสู่ระบบเรียบร้อยแล้ว ระบบจะแสดงหน้าแพนผังโต๊ะภายในร้านอาหารให้ลูกค้าได้เลือกจากนั้น ข้อมูลลูกค้าจะส่งเข้าสู่ระบบ					
Actor(s):	ลูกค้า					
Related Use Cases:	เข้าสู่ระบบ					
Stakeholders:	ลูกค้า					
Pre - Conditions:	ลูกค้าต้องทำการเข้าสู่ระบบให้เรียบร้อย					
Post - Conditions:	ไปยังหน้าสั่งอาหารล่วงหน้าหรือชำระเงินตามที่ลูกค้าเลือก					
Flow of Events:	<table border="1"> <tr> <th>ลูกค้า</th> <th>ระบบ</th> </tr> <tr> <td>           1. เลือกวันที่ต้องการทำการจอง            2. เลือกรอบเวลาต้องการทำการจอง            3. ระบุจำนวนคนที่จะเข้าใช้บริการ            4. เลือกเลขโต๊ะที่ต้องการทำการจอง            5. เลือกเมนูสั่งอาหารล่วงหน้า หรือ            เมนูชำระเงิน         </td> <td>           1. สร้างฟอร์มการจองโต๊ะร้านอาหาร            2. ดึงข้อมูลรอบเวลาที่เปิดให้บริการ            3. แสดงข้อมูลเวลาที่เปิดให้บริการในวันที่ลูกค้าเลือก            4. ดึงข้อมูลโต๊ะที่มีการจองแล้ว และประมวลผลโต๊ะเหลืออยู่            5. แสดงตัวเลือกโต๊ะที่เหลืออยู่         </td> </tr> </table>	ลูกค้า	ระบบ	1. เลือกวันที่ต้องการทำการจอง 2. เลือกรอบเวลาต้องการทำการจอง 3. ระบุจำนวนคนที่จะเข้าใช้บริการ 4. เลือกเลขโต๊ะที่ต้องการทำการจอง 5. เลือกเมนูสั่งอาหารล่วงหน้า หรือ เมนูชำระเงิน	1. สร้างฟอร์มการจองโต๊ะร้านอาหาร 2. ดึงข้อมูลรอบเวลาที่เปิดให้บริการ 3. แสดงข้อมูลเวลาที่เปิดให้บริการในวันที่ลูกค้าเลือก 4. ดึงข้อมูลโต๊ะที่มีการจองแล้ว และประมวลผลโต๊ะเหลืออยู่ 5. แสดงตัวเลือกโต๊ะที่เหลืออยู่	
ลูกค้า	ระบบ					
1. เลือกวันที่ต้องการทำการจอง 2. เลือกรอบเวลาต้องการทำการจอง 3. ระบุจำนวนคนที่จะเข้าใช้บริการ 4. เลือกเลขโต๊ะที่ต้องการทำการจอง 5. เลือกเมนูสั่งอาหารล่วงหน้า หรือ เมนูชำระเงิน	1. สร้างฟอร์มการจองโต๊ะร้านอาหาร 2. ดึงข้อมูลรอบเวลาที่เปิดให้บริการ 3. แสดงข้อมูลเวลาที่เปิดให้บริการในวันที่ลูกค้าเลือก 4. ดึงข้อมูลโต๊ะที่มีการจองแล้ว และประมวลผลโต๊ะเหลืออยู่ 5. แสดงตัวเลือกโต๊ะที่เหลืออยู่					
Exception Conditions:	-					

Use case Name:	สั่งอาหารล่วงหน้า	ID: 05								
Scenario:	ลูกค้าสั่งอาหารล่วงหน้าก่อนไปรับประทานอาหาร									
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าจองสำเร็จ ลูกค้าสามารถสั่งอาหารล่วงหน้าเพื่อความสะดวกสบายและรวดเร็วของลูกค้าเวลาไปถึงร้านอาหาร									
Brief Description:	ลูกค้าที่ต้องการสั่งอาหารล่วงหน้า จะต้องผ่านระบบการจองโดยใช้เครื่องสิ่นก่อน ลูกค้าจะสามารถกดดูรายการอาหารและสามารถสั่งอาหารที่ตนเองต้องการล่วงหน้าได้									
Actor(s):	ลูกค้า									
Related Use Cases:	เข้าสู่ระบบ, จองโต๊ะอาหาร, แสดงเมนูอาหารทั้งหมด, แสดงเมนูอาหารที่ลูกค้าสั่ง									
Stakeholders:	ลูกค้า									
Pre - Conditions:	ลูกค้าต้องผ่านระบบการจองโดยใช้เครื่องสิ่นก่อน									
Post - Conditions:	ไปหน้าชำระเงิน									
Flow of Events:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ลูกค้า</th> <th>ระบบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการทำ สั่งล่วงหน้า</td> <td>1. สร้างฟอร์มไว้ให้เลือกอาหาร</td> </tr> <tr> <td>2. ระบุจำนวนที่ต้องการสั่งต่อเมนูอาหาร</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. เลือกเมนูชำระเงิน</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ลูกค้า	ระบบ	1. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการทำ สั่งล่วงหน้า	1. สร้างฟอร์มไว้ให้เลือกอาหาร	2. ระบุจำนวนที่ต้องการสั่งต่อเมนูอาหาร		3. เลือกเมนูชำระเงิน		
ลูกค้า	ระบบ									
1. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการทำ สั่งล่วงหน้า	1. สร้างฟอร์มไว้ให้เลือกอาหาร									
2. ระบุจำนวนที่ต้องการสั่งต่อเมนูอาหาร										
3. เลือกเมนูชำระเงิน										
Exception Conditions:	ลูกค้าไม่สามารถสั่งอาหารเกิน 5 รายการต่อ 1 เมนูอาหาร									

Use case Name:	ชำระเงิน		ID: 06
Scenario:	ลูกค้าชำระเงิน		
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าต้องการยืนยันตัวตนของโดยผ่านการชำระเงิน		
Brief Description:	การชำระเงินล่วงหน้าเพื่อให้ลูกค้ายืนยันการจองตั๋วเครื่องบินอาหารและตั๋วหนัง		การจอง
Actor(s):	ลูกค้า		
Related Use Cases:	จองตั๋วเครื่องบิน, สั่งอาหารล่วงหน้า		
Stakeholders:	ลูกค้า		
Pre - Conditions:	มีการจองคิวเครื่องบินอาหาร		
Post - Conditions:	ไปยังหน้าหลักฐานการจอง		
Flow of Events:	ลูกค้า	ระบบ	
	1. ลูกค้าเลือกวิธีชำระเงิน 2. ยืนยันการชำระเงิน	1. ระบบดึงข้อมูลการจองและข้อมูลการสั่งอาหาร 2. คำนวณราคาที่ต้องชำระเงิน 3. ระบบสร้างฟอร์มวิธีชำระเงินให้กับลูกค้าเลือกและแสดงรายละเอียดการจอง 4. ตรวจสอบความถูกต้องของการจองและชำระเงิน ว่ามีการชำระเงินเกิดขึ้น 5. บันทึกประวัติการจองลงฐานข้อมูลการจอง	
Exception Conditions:	การชำระเงินจะไม่สำเร็จหากไม่มีข้อมูลการจอง		

Use case Name:	เปลี่ยนรอบเวลาการจอง		ID: 07
Scenario:	ลูกค้าเปลี่ยนรอบเวลาของโต๊ะอาหาร		
Triggering Event:	เมื่อลูกค้าต้องการเปลี่ยนรอบเวลาการจองเดิมเป็นรอบเวลาอื่น		
Brief Description:	เมื่อลูกค้าต้องการเปลี่ยนรอบเวลาการจองเดิมเป็นรอบเวลาอื่น ลูกค้าจะต้องชำระเงิน ล่วงหน้าเสร็จสิ้นแล้ว จึงทำการเปลี่ยนรอบเวลาได้ การเปลี่ยนรอบเวลาลูกค้าจะต้องใช้หมายเลขในการจองจากหลักฐานการจองและเข้าสู่ระบบเสียก่อน จึงทำการเปลี่ยนเวลาได้		
Actor(s):	ลูกค้า		
Related Use Cases:	แสดงหลักฐานการจอง		
Stakeholders:	ลูกค้า, พนักงานร้านอาหาร		
Pre - Conditions:	ลูกค้าต้องทำการจองโต๊ะและชำระเงินเสร็จสิ้นก่อน		
Post - Conditions:	แสดงผลลัพธ์หลังจากเปลี่ยนรอบเวลาในการจองเสร็จแล้ว		
Flow of Events:	ลูกค้า	ระบบ	
	1. เลือกการจองที่ต้องการเปลี่ยนรอบเวลา 2. เลือกรอบเวลาและโต๊ะที่ต้องการใหม่	1. ดึงข้อมูลการจองและข้อมูลรอบเวลาใหม่ที่เปิดให้เปลี่ยน 2. สร้างฟอร์มการเปลี่ยนรอบเวลา 3. บันทึกข้อมูล 4. สร้างหลักฐานการจองใหม่	
Exception Conditions:	ลูกค้าสามารถเปลี่ยนเวลาในการจองโต๊ะได้ก่อนถึงเวลาจองเดิม 2 ชั่วโมง		

Use case Name:	แสดงหลักฐานการจอง					
Scenario:	ลูกค้าแสดงหลักฐานการจอง					
Triggering Event:	ลูกค้าต้องการตรวจสอบหลักฐานการจองและรายละเอียดต่างๆ					
Brief Description:	โดยหลักฐานการจองจะถูกบันทึกลงประวัติการจองในเว็บอีกที					
Actor(s):	ลูกค้า					
Related Use Cases:	เข้าสู่ระบบ					
Stakeholders:	ลูกค้า					
Pre - Conditions:	ลูกค้าต้องทำการจองให้สำเร็จ รวมถึงลูกค้าต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ					
Post - Conditions:	-					
Flow of Events:	<table border="1"> <tr> <td>ลูกค้า</td> <td>ระบบ</td> </tr> <tr> <td>1. เลือกดูหลักฐานการจอง</td> <td>           1. ดึงข้อมูลการจองของลูกค้าจาก ฐานข้อมูล            2. แสดงรายละเอียดการจองต่างๆ         </td> </tr> </table>	ลูกค้า	ระบบ	1. เลือกดูหลักฐานการจอง	1. ดึงข้อมูลการจองของลูกค้าจาก ฐานข้อมูล 2. แสดงรายละเอียดการจองต่างๆ	
ลูกค้า	ระบบ					
1. เลือกดูหลักฐานการจอง	1. ดึงข้อมูลการจองของลูกค้าจาก ฐานข้อมูล 2. แสดงรายละเอียดการจองต่างๆ					
Exception Conditions:	-					

Use case Name:	จัดการรอบเวลา		ID: 09
Scenario:	ผู้ประกอบการจัดการเวลาเปิดปิดภายนอกร้าน		
Triggering Event:	ผู้ประกอบการสามารถจัดการช่วงเวลาในการให้บริการได้		
Brief Description:	ผู้ประกอบการต้องเข้าสู่ระบบ เพื่อเข้าถึงการจัดการรอบเวลา ในการให้บริการ และสามารถใส่เวลาแต่ละวันที่ต้องให้ลูกค้าเข้ามาใช้บริการได้ จากนั้นตกลง เวลาที่เลือกจะแสดงให้ลูกค้าเห็นว่า เปิดเวลาใดบ้าง		
Actor(s):	ผู้ประกอบการ		
Related Use Cases:	จองโต๊ะอาหาร, เข้าสู่ระบบ		
Stakeholders:	ลูกค้า, เชฟ, พนักงานร้านอาหาร, ผู้ประกอบการ		
Pre - Conditions:	ผู้จัดการต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ		
Post - Conditions:	แสดงข้อมูลวันและรอบเวลาที่ลูกค้าสามารถจองได้ ในระบบจองโต๊ะอาหาร		
Flow of Events:	ผู้ประกอบการ	ระบบ	
	1. เลือกวันที่ต้องการจัดการเวลา 2. เพิ่มรอบเวลาที่ต้องการจัดการ หรือลบเวลาที่ต้องการ 3. กดยืนยันการจัดการรอบเวลา	1. ดึงข้อมูลรอบเวลา 2. สร้างฟอร์มจัดการรอบเวลา 3. แสดงรอบเวลาที่ต้องการจัดการในวันที่ผู้ใช้งานเลือก 4. บันทึกข้อมูลการจัดการรอบเวลา	
Exception Conditions:	-		

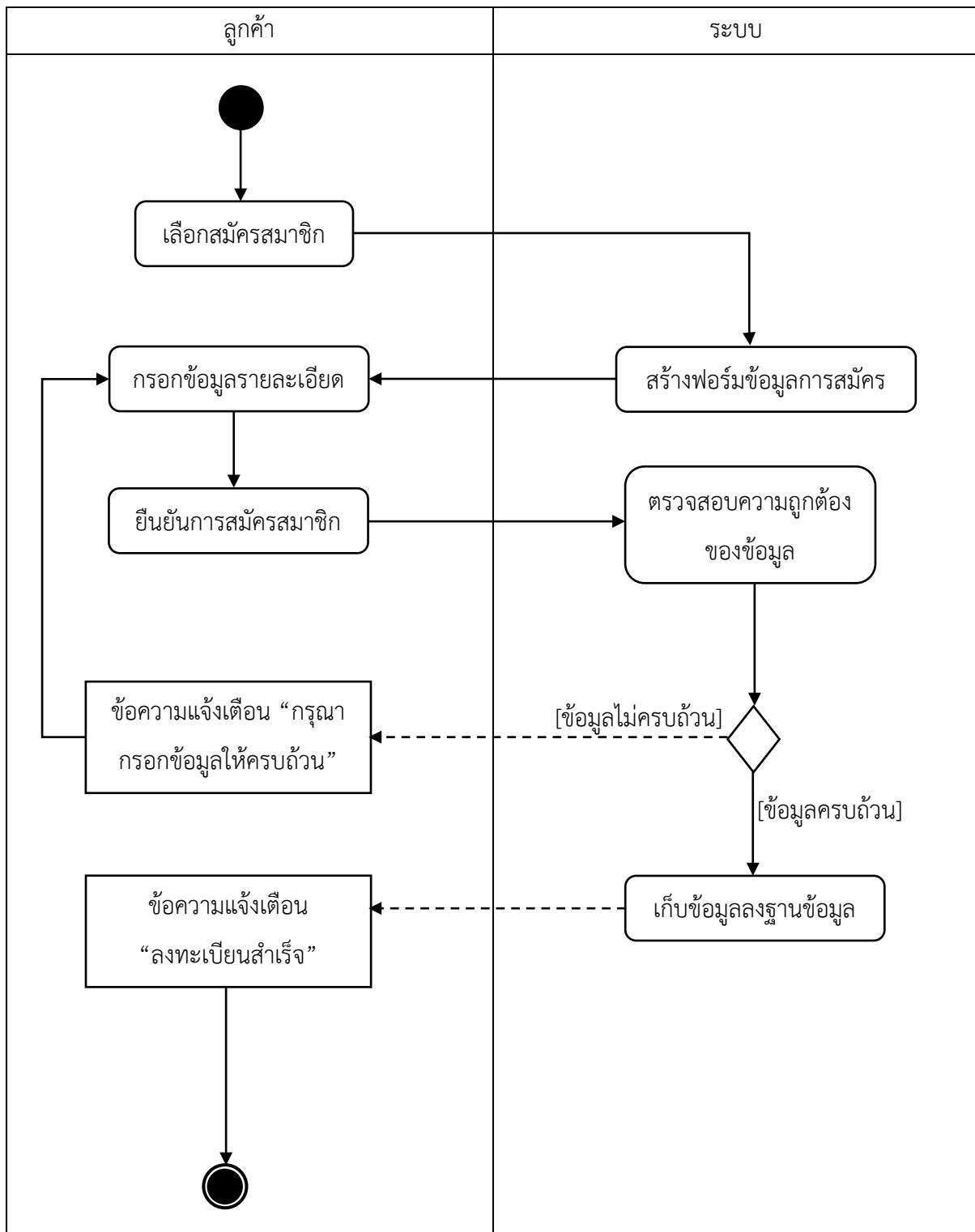
Use case Name:	จัดการเมนูอาหาร		ID: 10
Scenario:	ผู้ประกอบการจัดการรายการอาหาร		
Triggering Event:	เมื่อมีรายการอาหารที่ต้องการแก้ไข ผู้ประกอบการต้องอัพเดตรายการอาหาร		
Brief Description:	รายการอาหารจะเปลี่ยนไปจากเดิม เมื่อมีการเพิ่มรายการอาหารตามเทศกาล มีเมนูอาหารใหม่ๆ หรือเอารายการอาหารนั้นออกจากรายการอาหารทั้งหมด จึงต้องมีระบบจัดการรายการอาหาร		
Actor(s):	ผู้ประกอบการ		
Related Use Cases:	แสดงรายการอาหารทั้งหมด		
Stakeholders:	ผู้ประกอบการ		
Pre - Conditions:	ผู้ประกอบการต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ		
Post - Conditions:	รายการเมนูอาหารจะเปลี่ยนไปเมื่อได้ทำการจัดการรายการอาหาร		
Flow of Events:	ผู้ประกอบการ	ระบบ	
	1. เลือกเพิ่มหรือลบเมนูอาหาร 2. กดยืนยันการจัดการรายการอาหาร	1. ตั้งข้อมูลเมนูอาหารทั้งหมด 2. แสดงรายการเมนูอาหารทั้งหมด 3. บันทึกการจัดการเมนูอาหาร	
Exception Conditions:	-		

Use case Name:	แสดงรายละเอียดการจอง	
Scenario:	พนักงานร้านอาหารหรือผู้ประกอบการดูรายละเอียดการจองของลูกค้า	
Triggering Event:	เมื่อพนักงานร้านอาหารหรือผู้ประกอบการต้องการดูรายละเอียดการจองของลูกค้าในวันและรอบเวลาที่ต้องการ	
Brief Description:	พนักงานหรือผู้ประกอบการเลือกเวลาแล้วกดดูรายละเอียดการจอง	
Actor(s):	พนักงาน, ผู้ประกอบการ	
Related Use Cases:	-	
Stakeholders:	พนักงาน, ผู้ประกอบการ	
Pre - Conditions:	พนักงานและผู้ประกอบการต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ	
Post - Conditions:	-	
Flow of Events:	พนักงาน / ผู้ประกอบการ	ระบบ
	1. เลือกวันที่ต้องการดู 2. เลือกรอบเวลาที่ต้องการ 3. กดยืนยัน	1. ดึงข้อมูลรอบเวลา 2. ดึงข้อมูลการจองในวันที่และรอบเวลาที่เลือก 3. แสดงข้อมูลการจองทั้งหมด
Exception Conditions:	-	

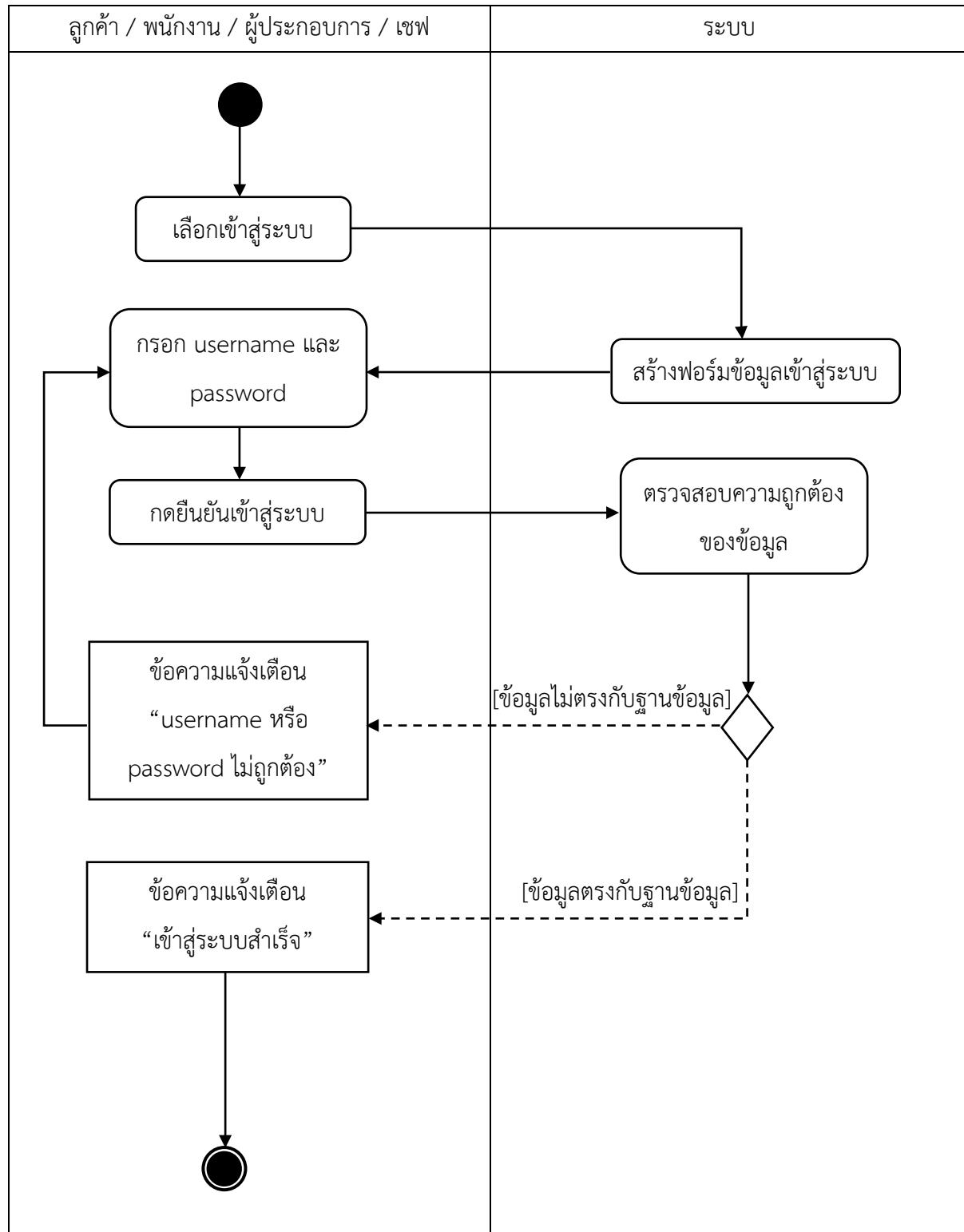
Use case Name:	ตรวจสอบการจองเข้าร้าน	ID: 12
Scenario:	พนักงานตรวจสอบการจองของลูกค้า	
Triggering Event:	พนักงานต้องการตรวจสอบการจองของลูกค้าเมื่อลูกค้าจะเข้าร้าน	
Brief Description:	พนักงานทำการสแกน QR code ของใบหลักฐานการจองของลูกค้า	
Actor(s):	พนักงานร้านอาหาร	
Related Use Cases:	แสดงการจอง	
Stakeholders:	พนักงานร้านอาหาร, ลูกค้า	
Pre - Conditions:	พนักงานต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ	
Post - Conditions:	ตรวจสอบสำเร็จ ลูกค้าเข้าร้าน	
Flow of Events:	พนักงานร้านอาหาร	ระบบ
	1. เลือกวิธีการตรวจสอบเข้าร้าน 2. ทำการสแกน QR Code หรือป้อน code ของลูกค้าที่จะเข้าร้าน	1. ดึงข้อมูลการจอง 2. ทำการตรวจสอบ code 3. แสดงรายละเอียดตัวของลูกค้า
Exception Conditions:	ถ้า QR code 'ไม่ถูกต้อง' ระบบจะทำการแสดงข้อความ 'ตรวจสอบไม่ถูกต้อง' และสามารถทำการตรวจสอบได้ก่อนรอบเวลาที่ทำการจอง 15 นาที	

Use case Name:	แสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง	ID: 13
Scenario:	ดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง	
Triggering Event:	เมื่อเชฟต้องการดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง	
Brief Description:	หลังจากที่ลูกค้าได้กดสั่งอาหารล่วงหน้า ลูกค้าจะสามารถดูรายการอาหารที่ตนสั่งได้ และข้อมูลจะถูกส่งไปยังพนักงานร้านอาหาร และเชฟ	
Actor(s):	เชฟ	
Related Use Cases:	สั่งอาหารล่วงหน้า	
Stakeholders:	ลูกค้า, เชฟ, พนักงานร้านอาหาร	
Pre - Conditions:	ลูกค้ากดสั่งรายการอาหารล่วงหน้า, เชฟต้องเข้าสู่ระบบให้สำเร็จ	
Post - Conditions:	แสดงหน้าจอผลลัพธ์รายการอาหารล่วงหน้าตามเมนูที่ลูกค้าได้สั่งล่วงหน้า	
Flow of Events:	<p style="text-align: center;">เชฟ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>กดเลือกวันที่</li> <li>เลือกรอบเวลาและประเภทอาหารที่ต้องการ</li> <li>กดยืนยัน</li> <li>เลือกตารางที่ต้องการดูรายการอาหาร</li> </ol>	<p style="text-align: center;">ระบบ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ดึงข้อมูลรอบเวลา</li> <li>ดึงข้อมูลรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง</li> <li>สร้างตารางรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง</li> <li>แสดงตารางรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง</li> </ol>
Exception Conditions:	เชฟจะเห็นรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งกีต่อเมื่อลูกค้าชำระเงินล่วงหน้าแล้ว	

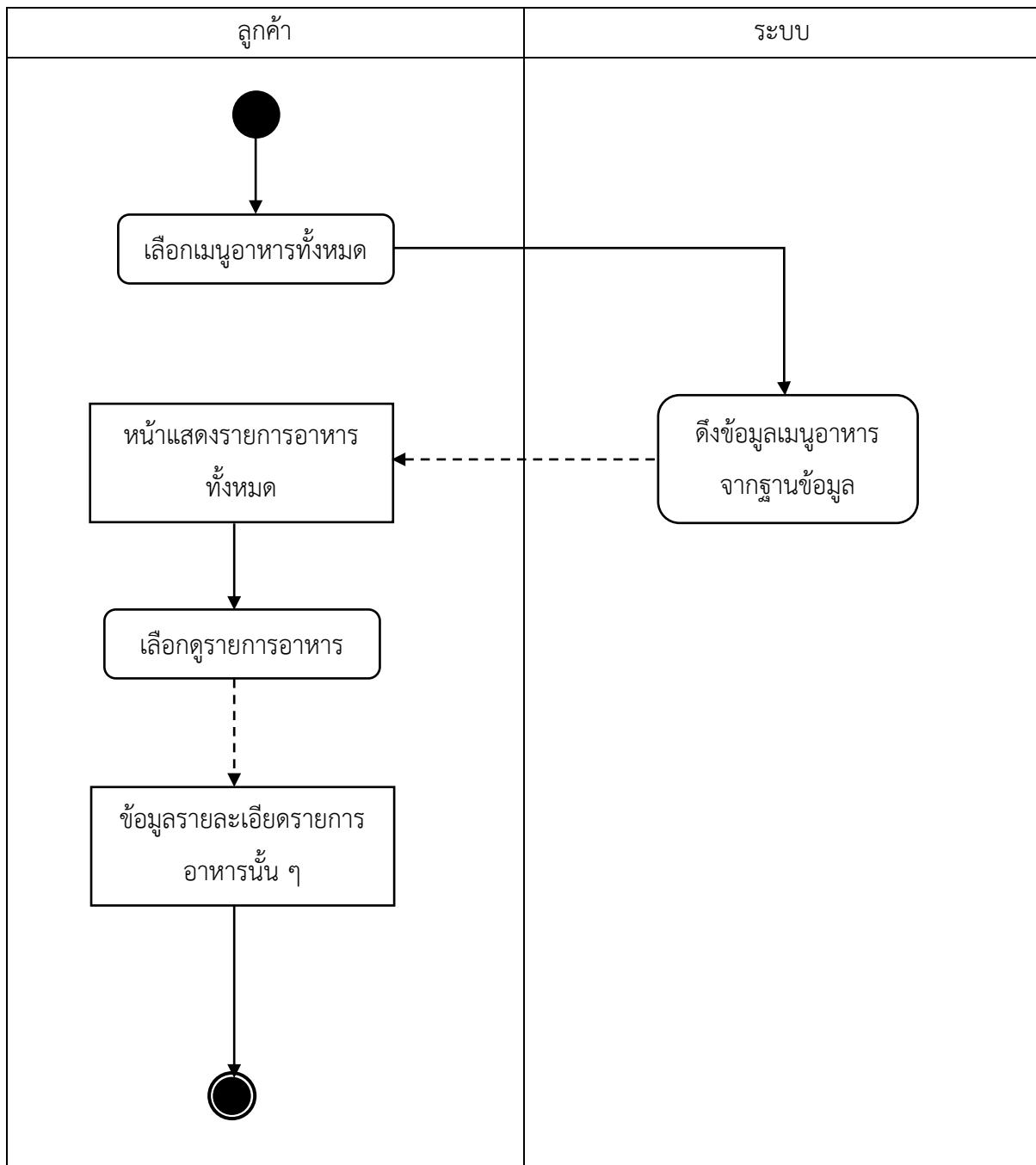
## สมัครสมาชิก



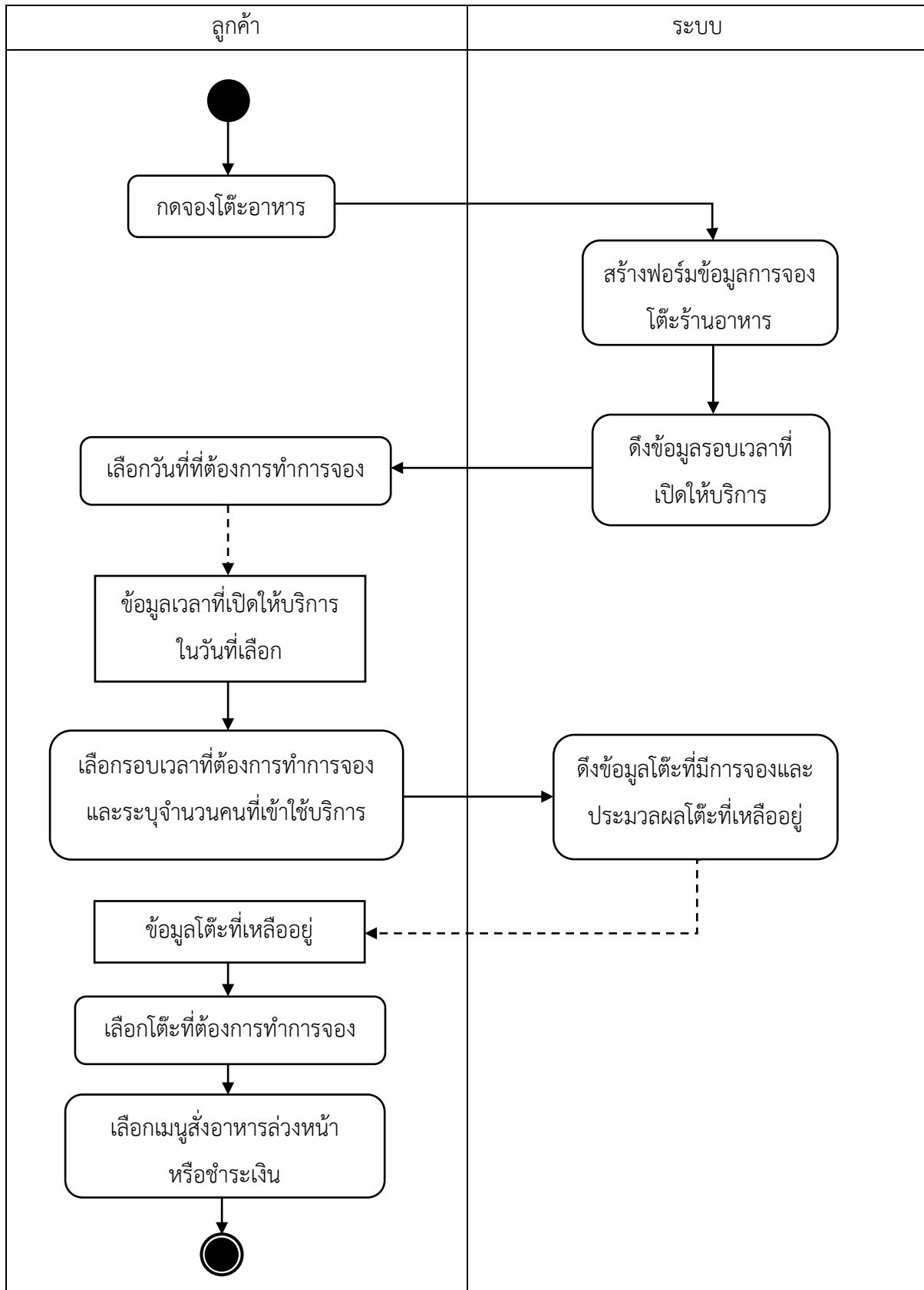
## เข้าสู่ระบบ



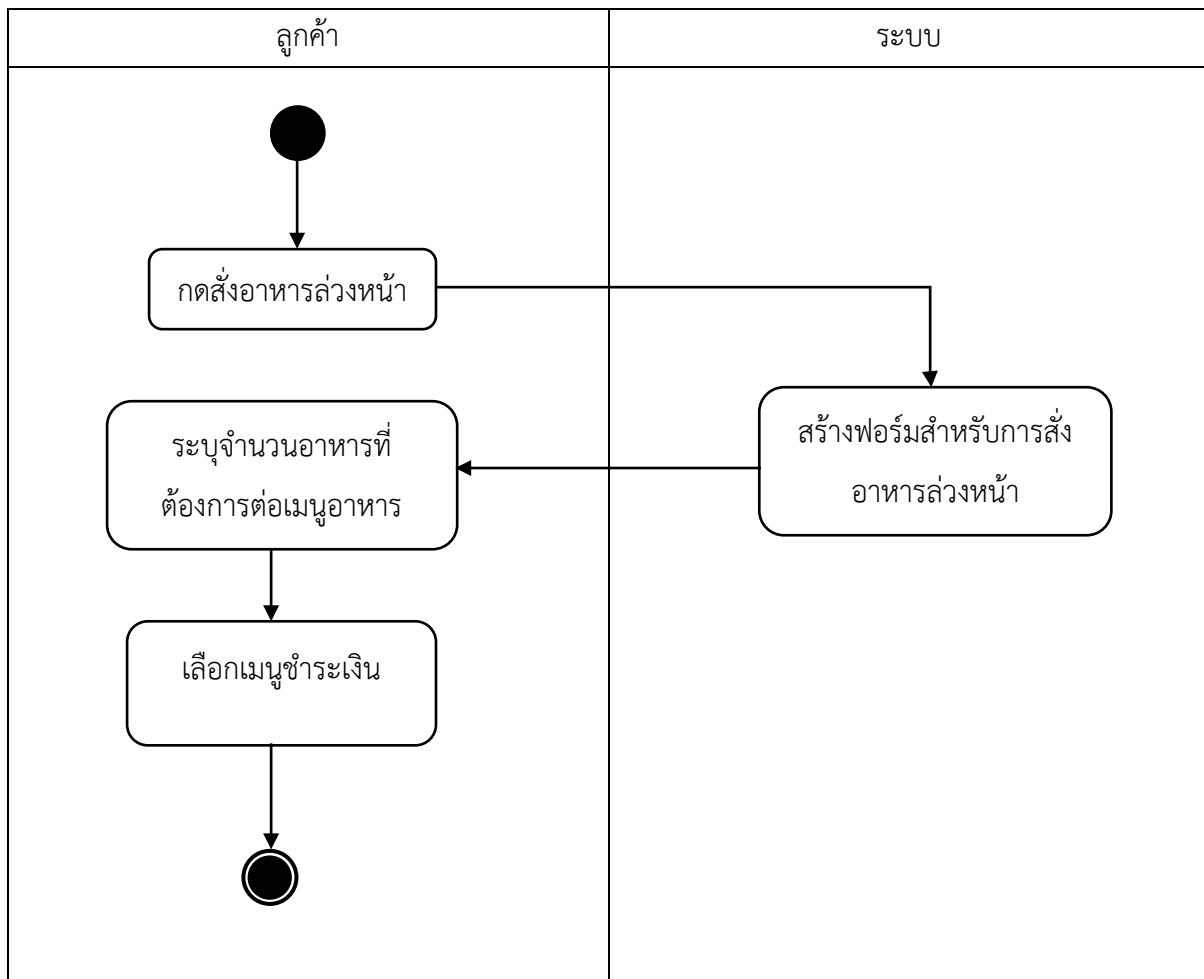
## แสดงรายการอาหาร



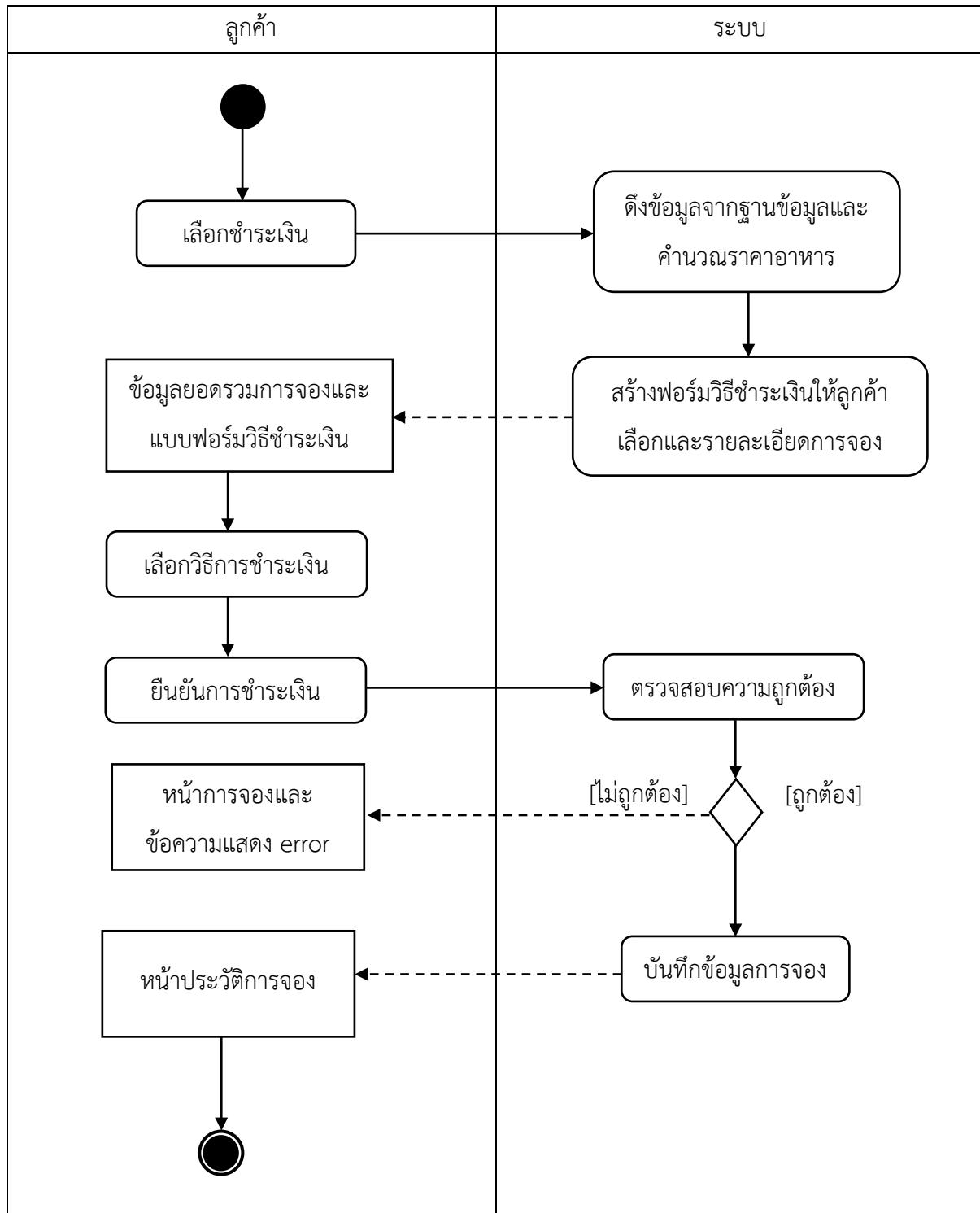
## จองโต๊ะร้านอาหาร



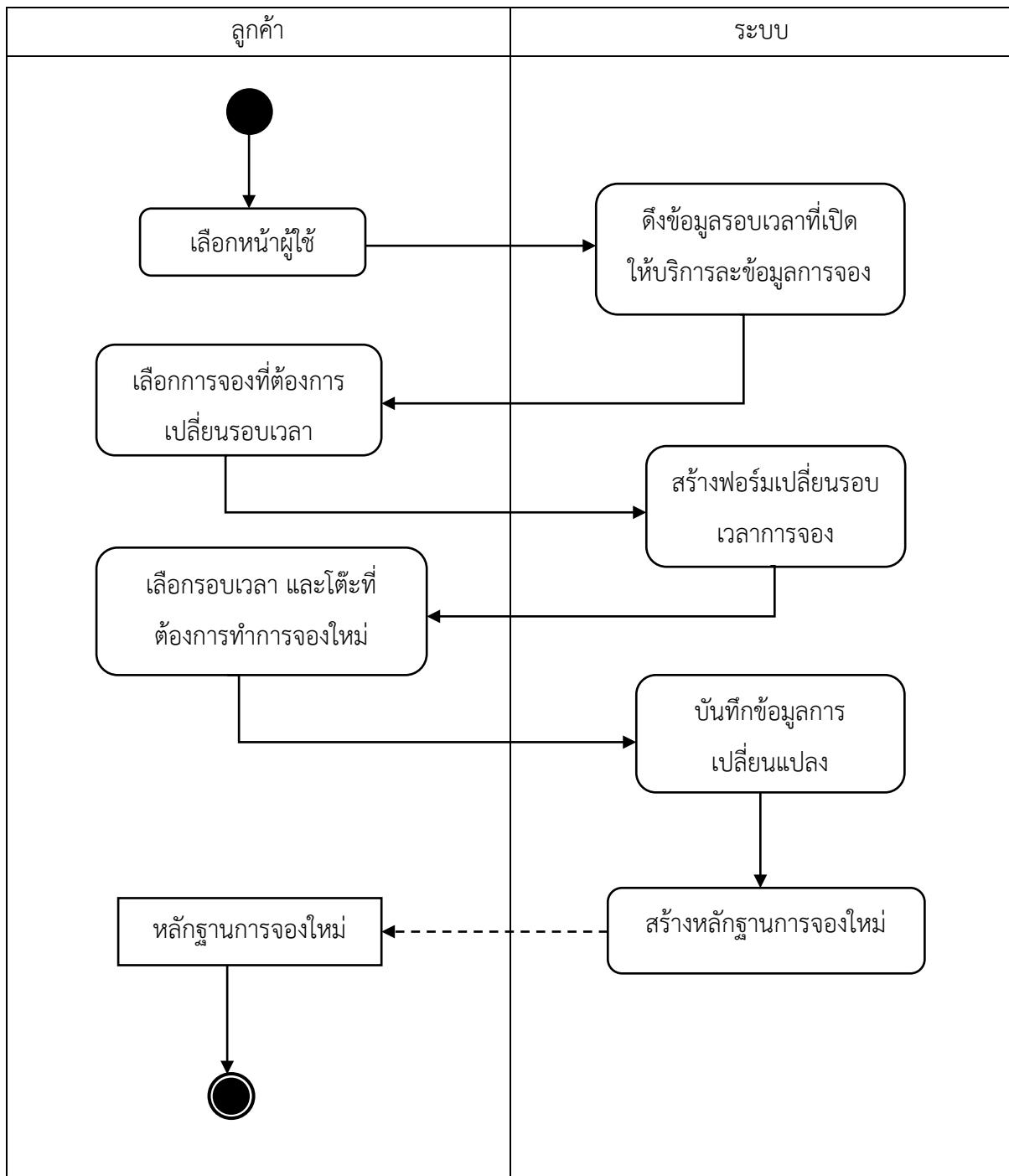
## สั่งอาหารล่วงหน้า



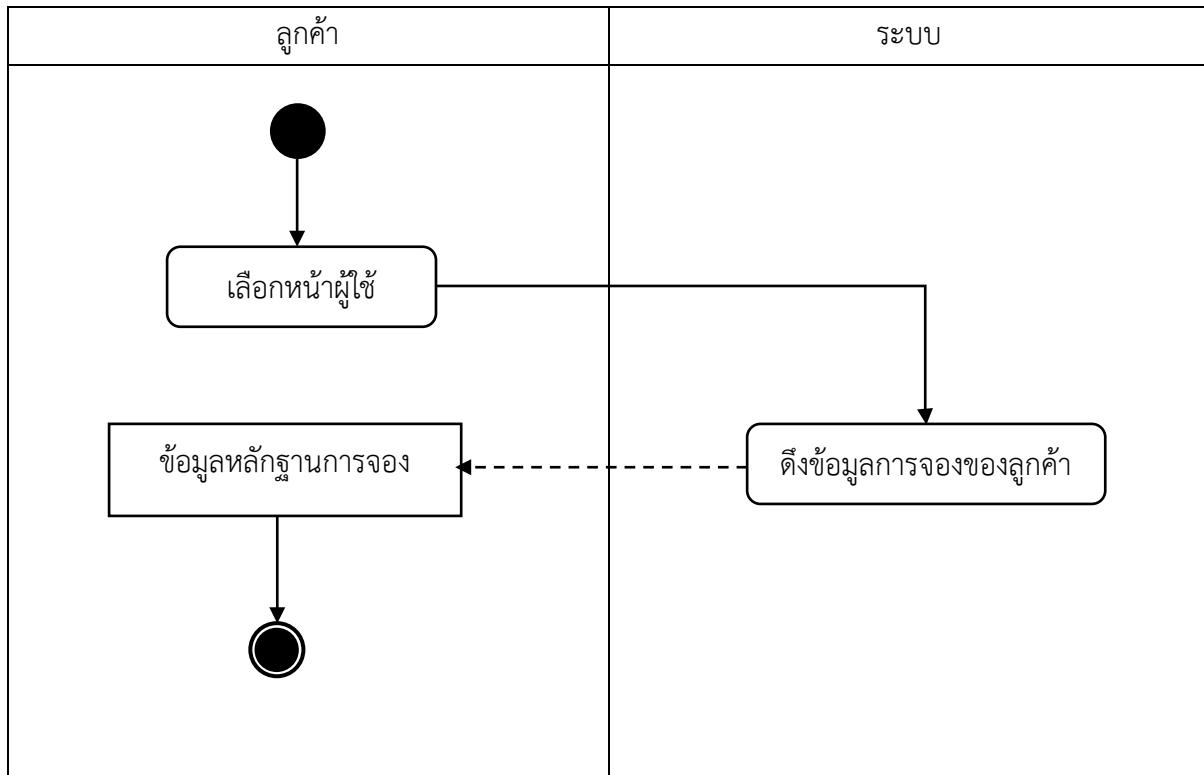
## ชำระเงิน



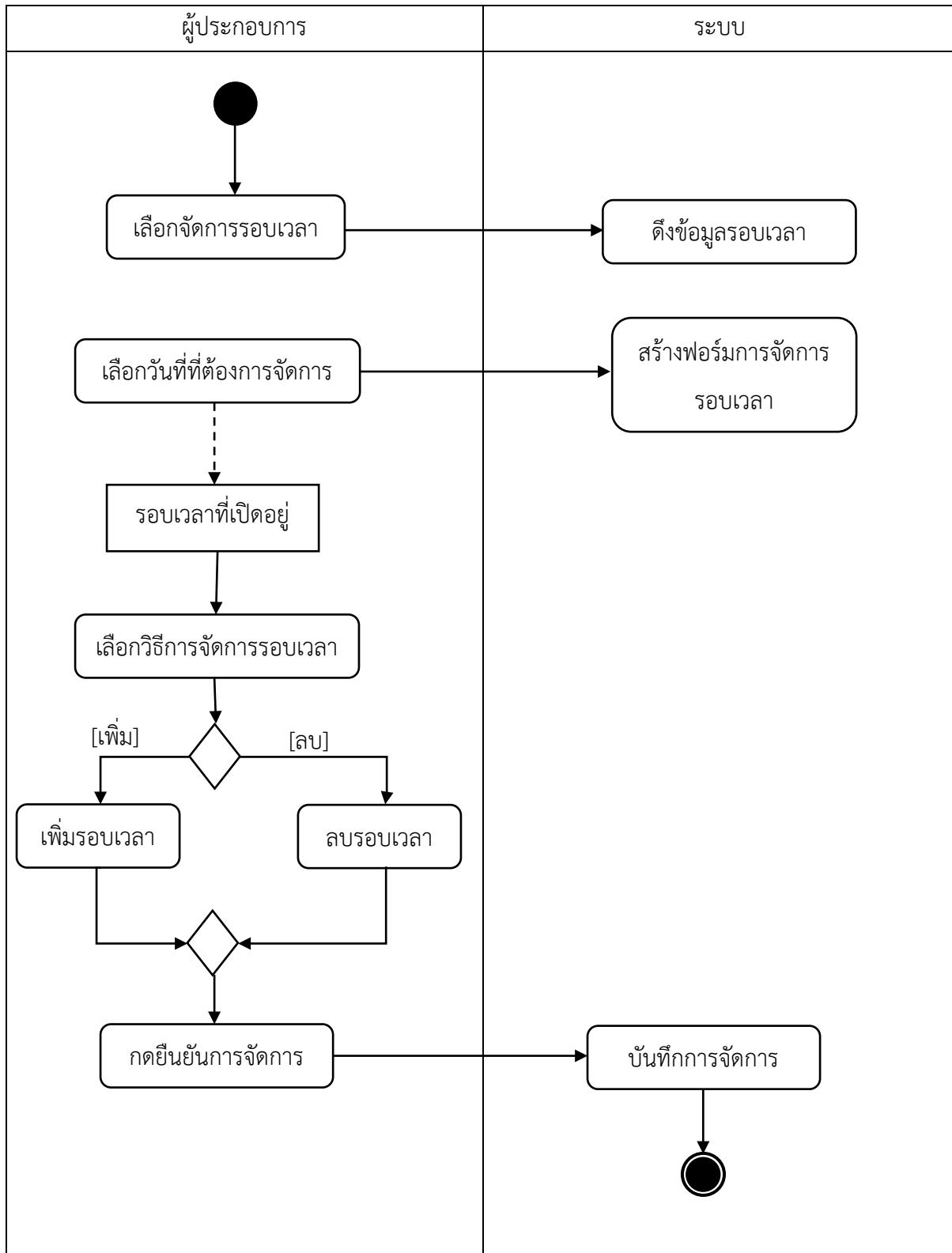
## เปลี่ยนรอบเวลาการจอง



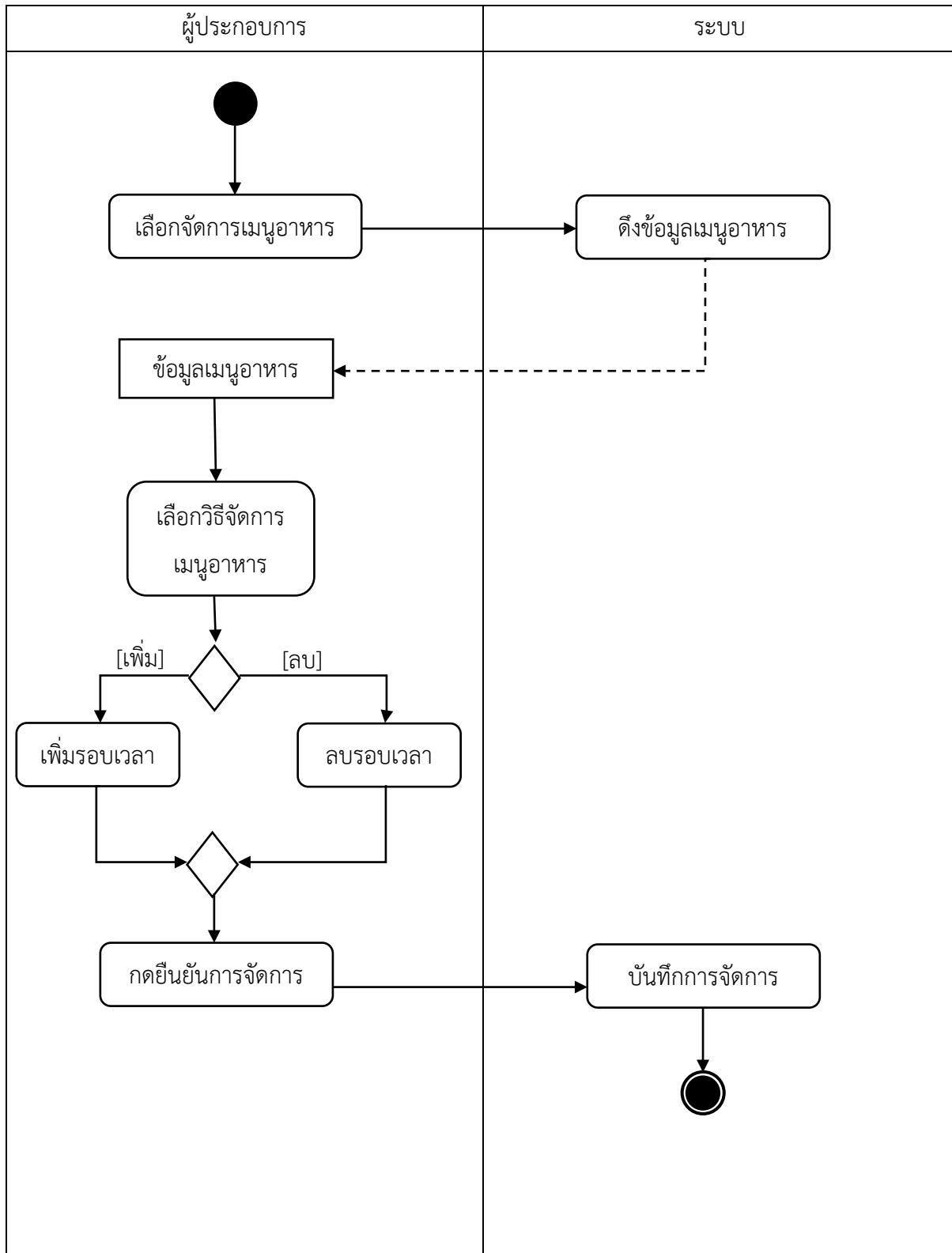
## แสดงหลักฐานการจอง



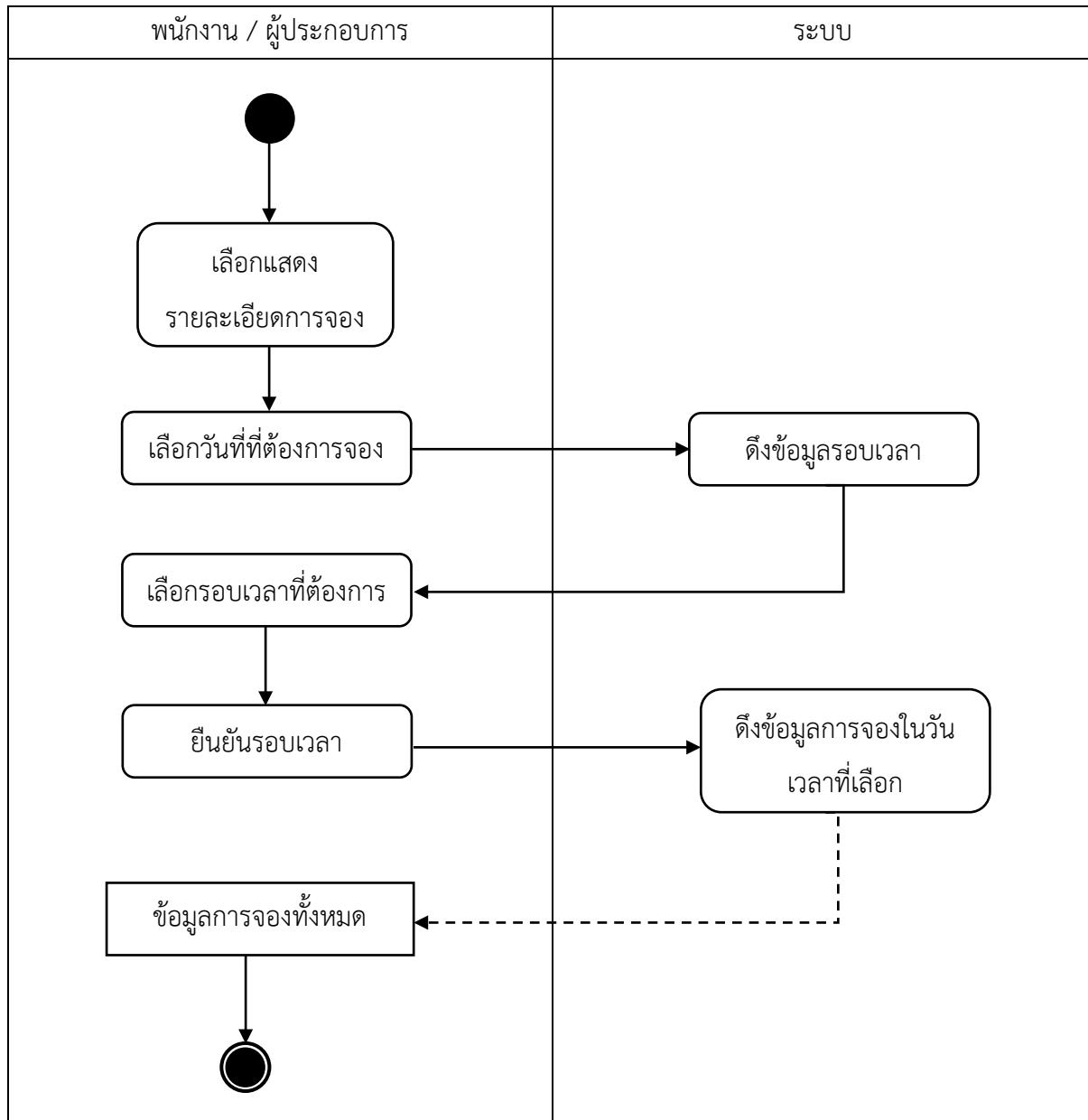
## จัดการรอบเวลา



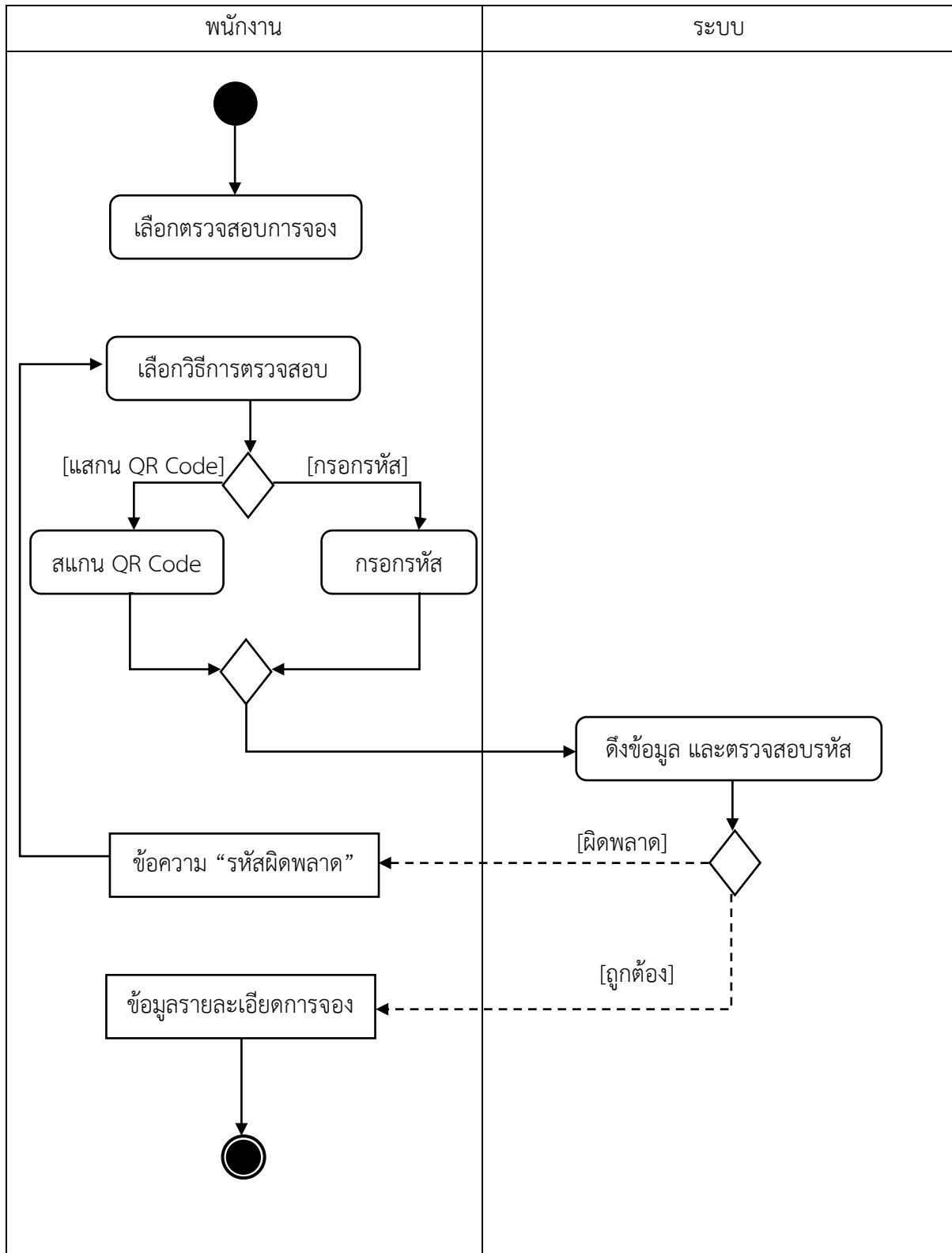
## จัดการเมนูอาหาร



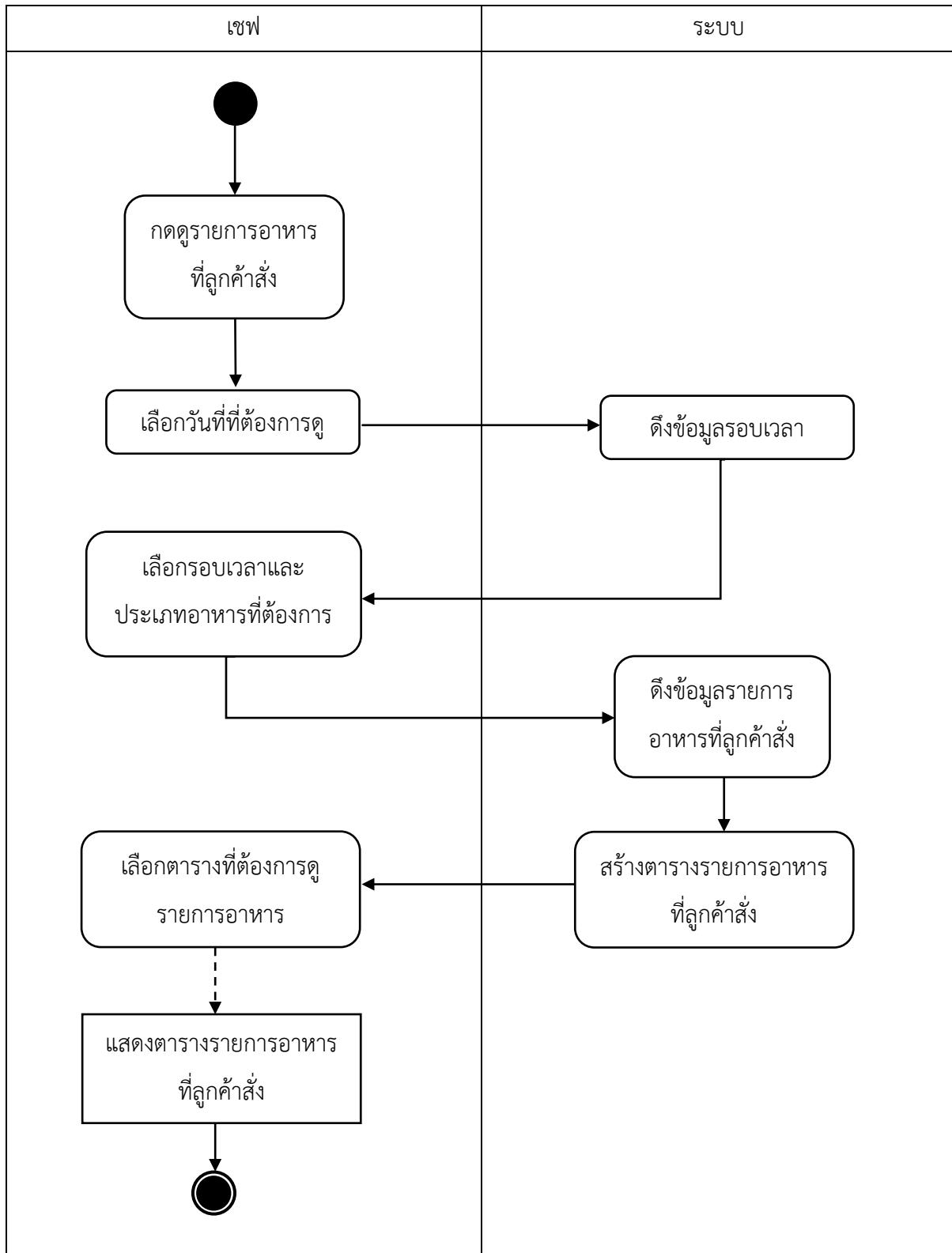
## แสดงรายละเอียดการจอง



## ตรวจสอบการจองเข้าร้าน

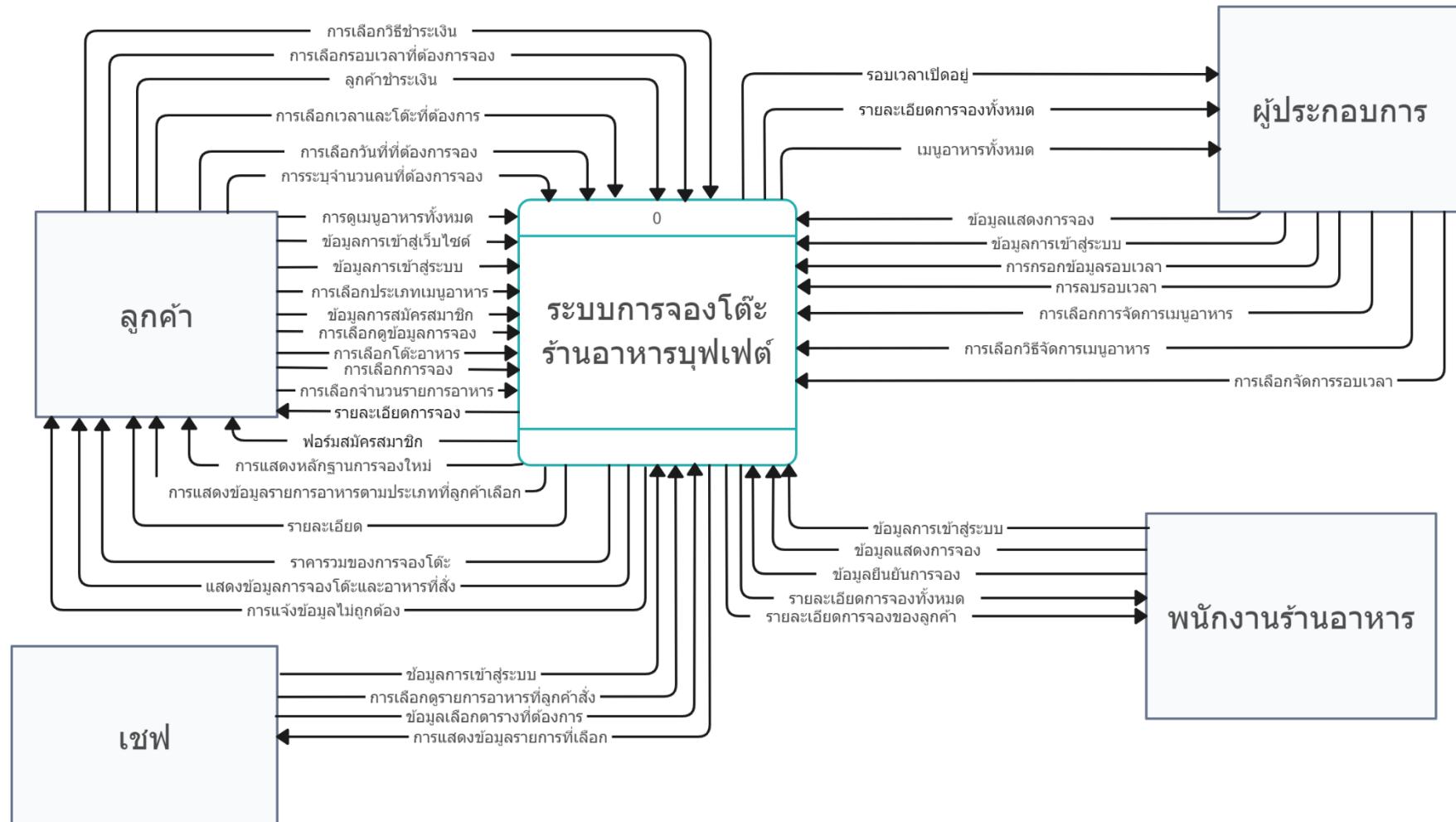


## แสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง

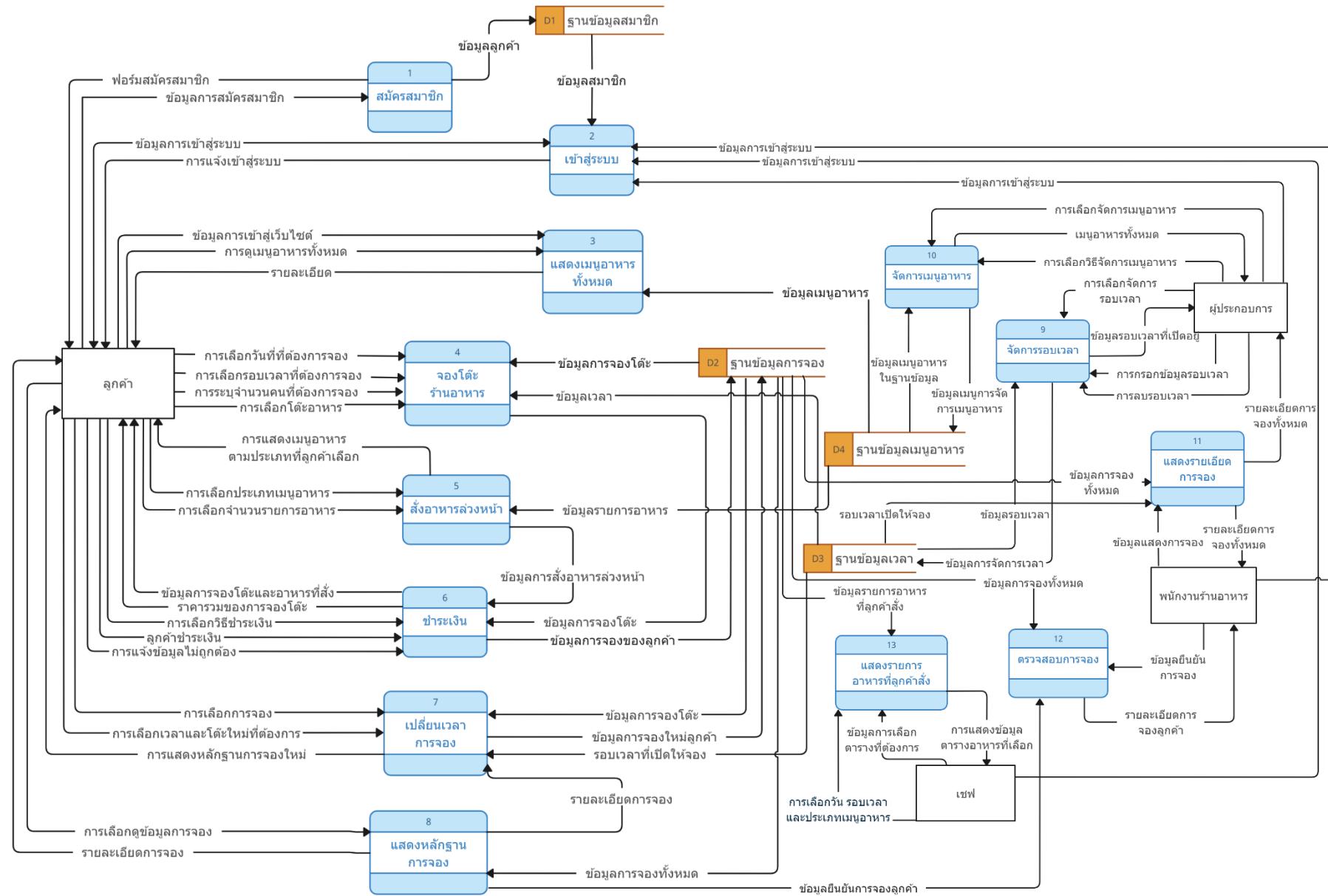


## Data Flow Diagrams

### 1. Context Diagram

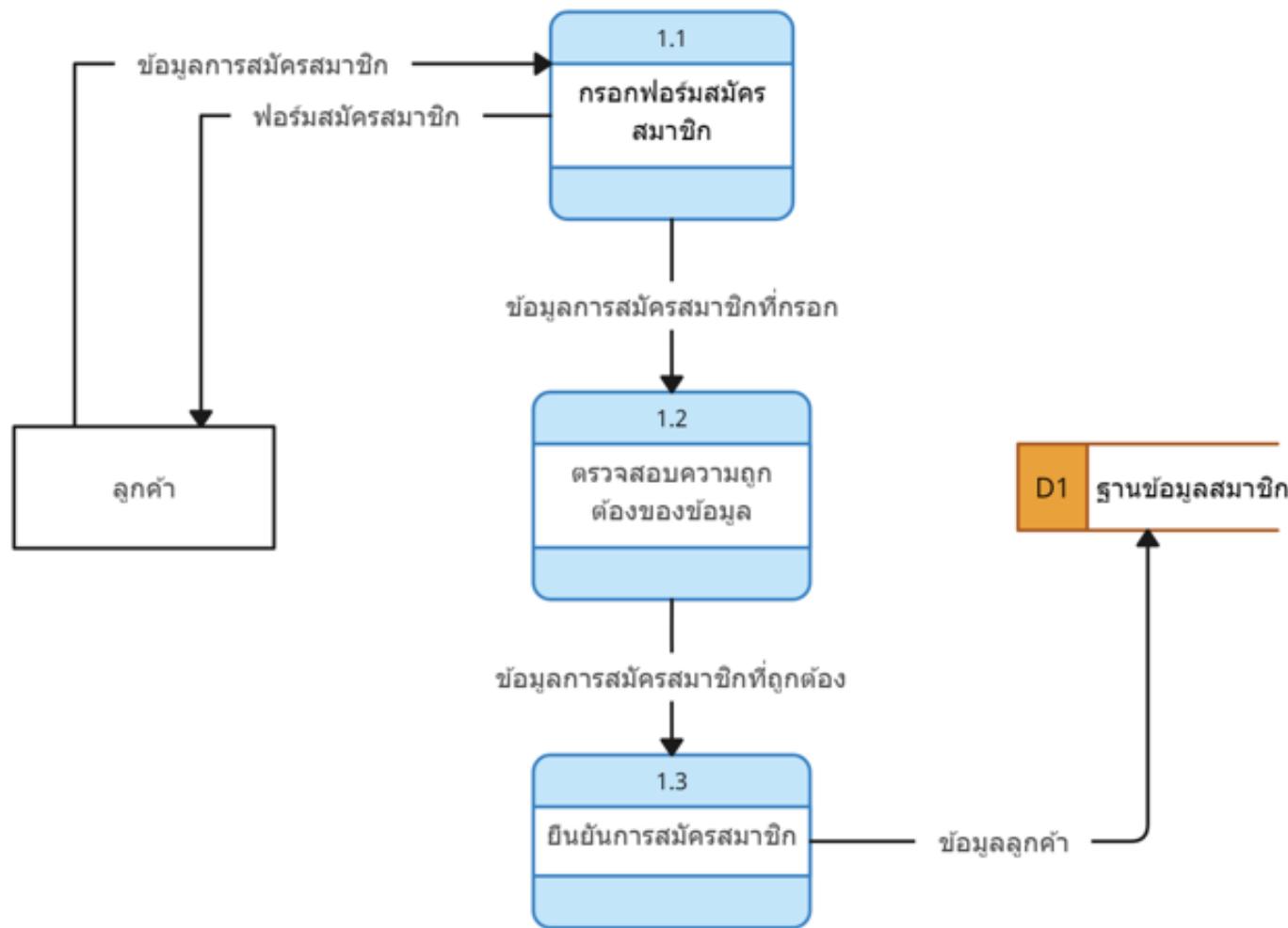


## 2. Data Flow Diagram Level 0

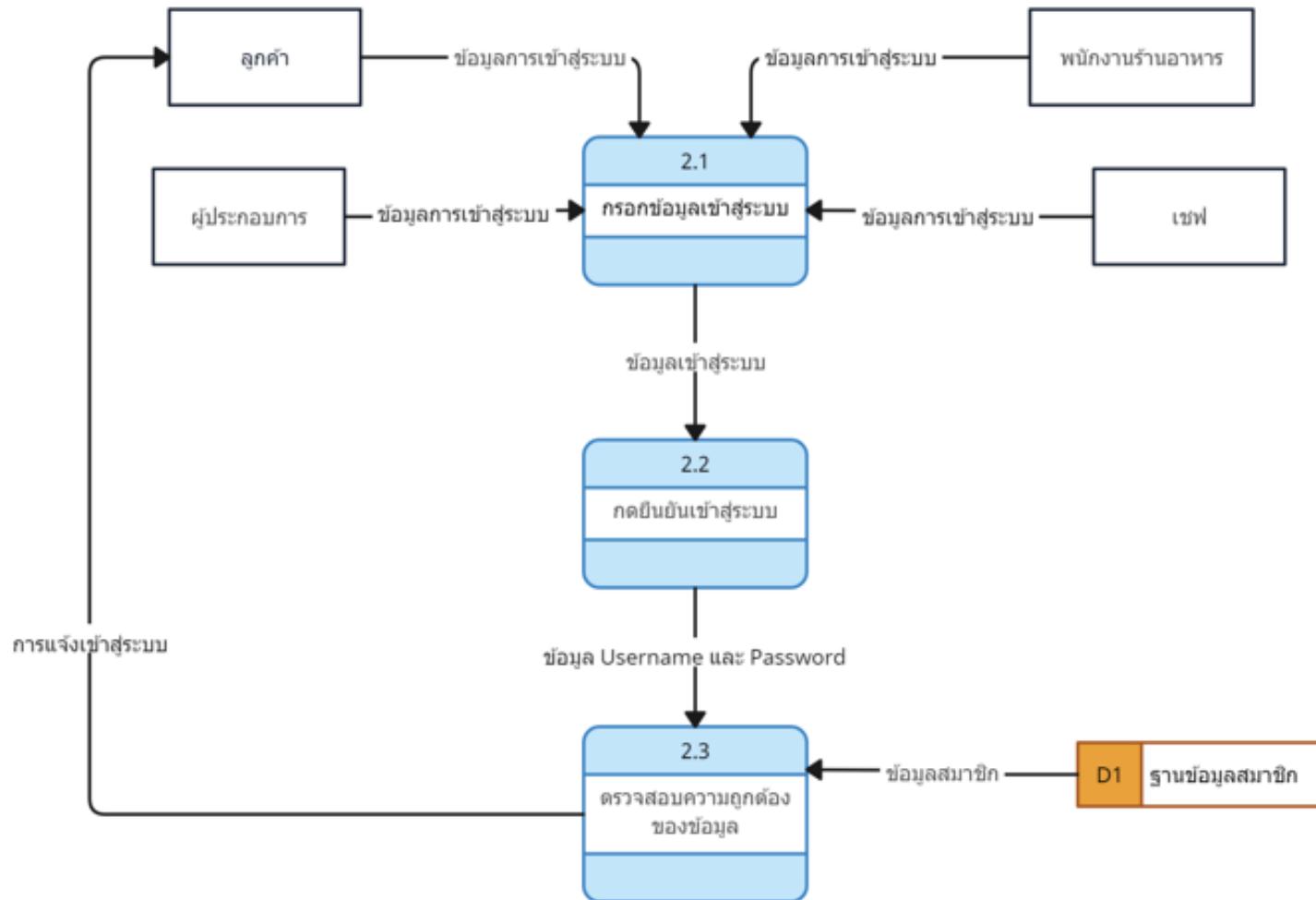


### 3. Data Flow Diagram Level 1

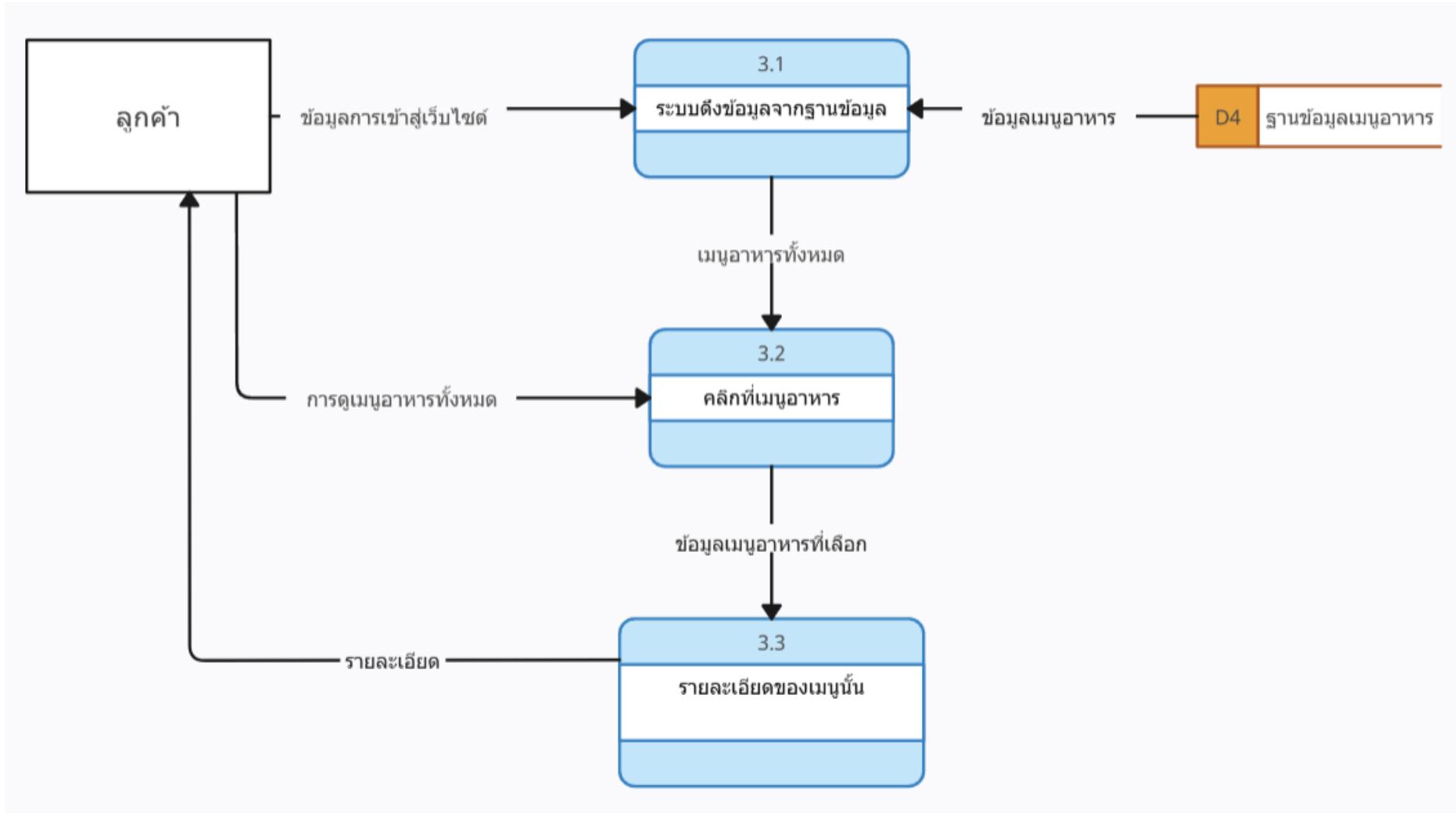
#### 3.1. สมัครสมาชิก



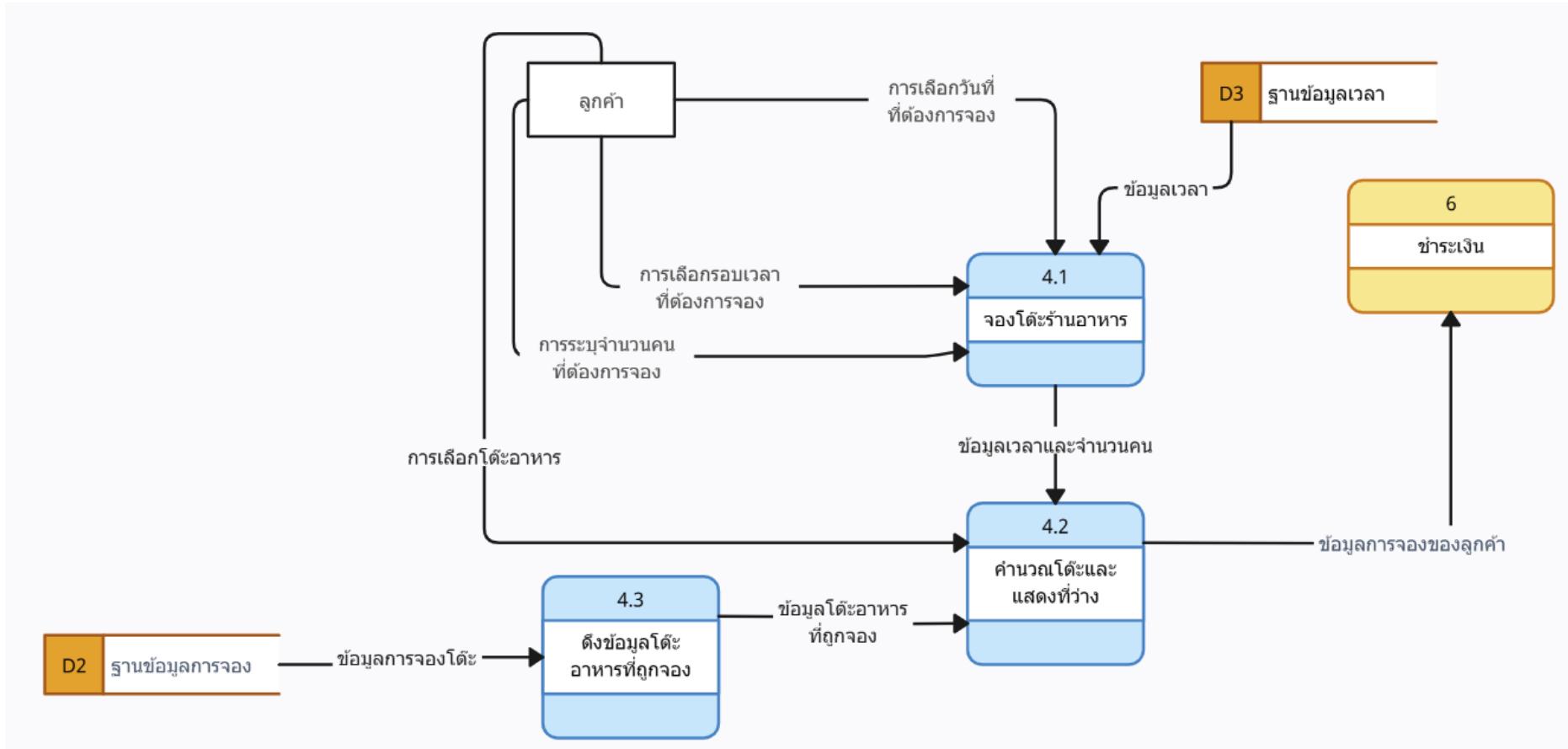
### 3.2. เข้าสู่ระบบ



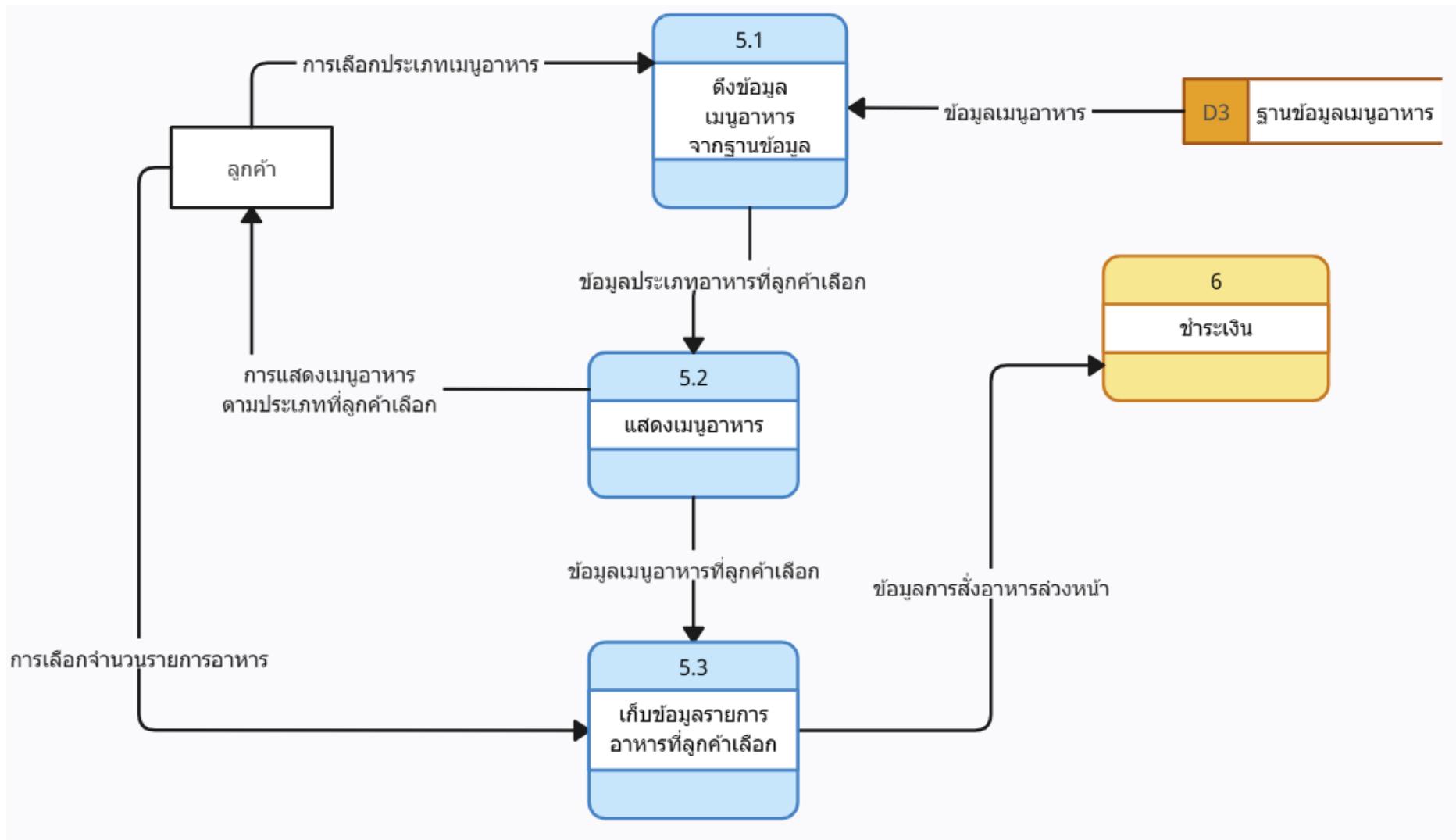
### 3.3. แสดงเมนูอาหารทั้งหมด



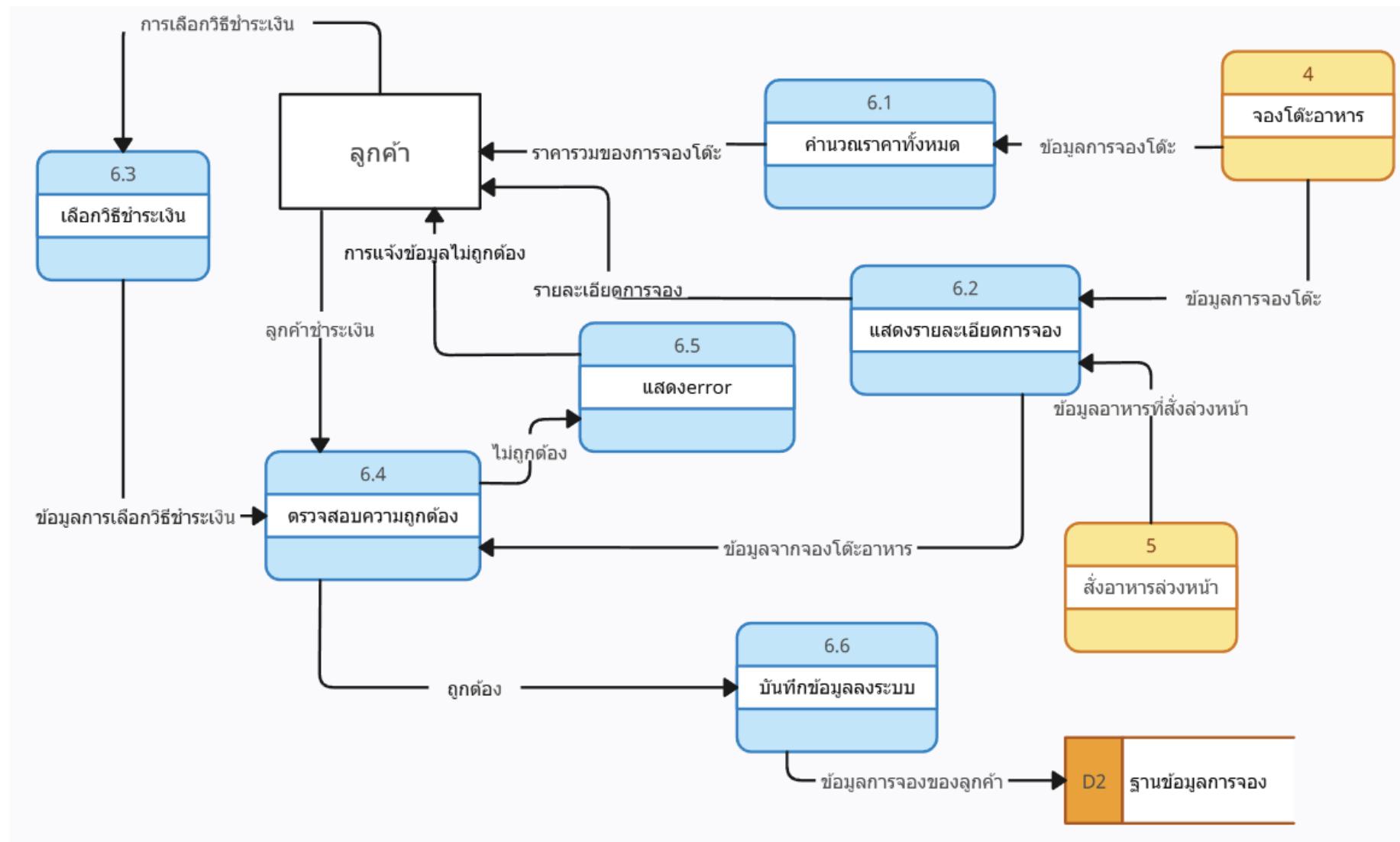
### 3.4. จองโต๊ะอาหาร



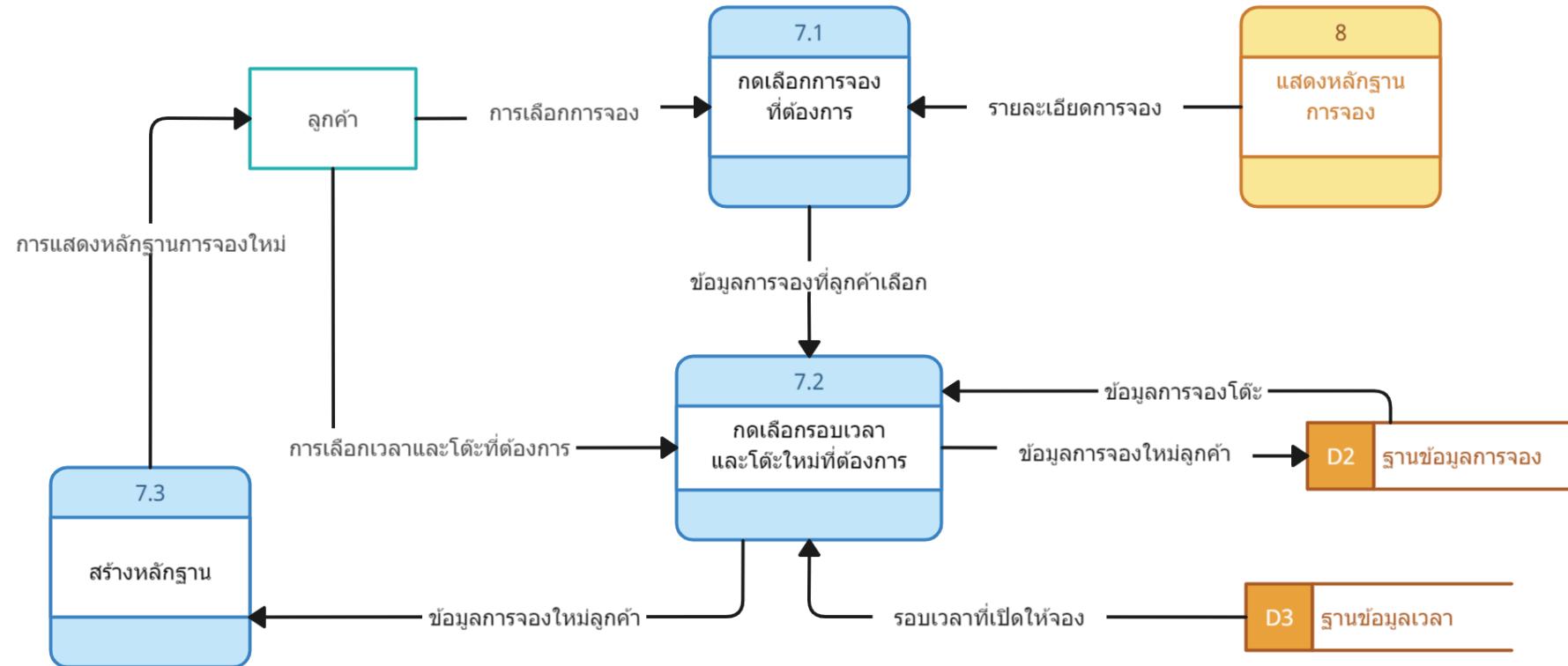
### 3.5. สั่งอาหารล่วงหน้า



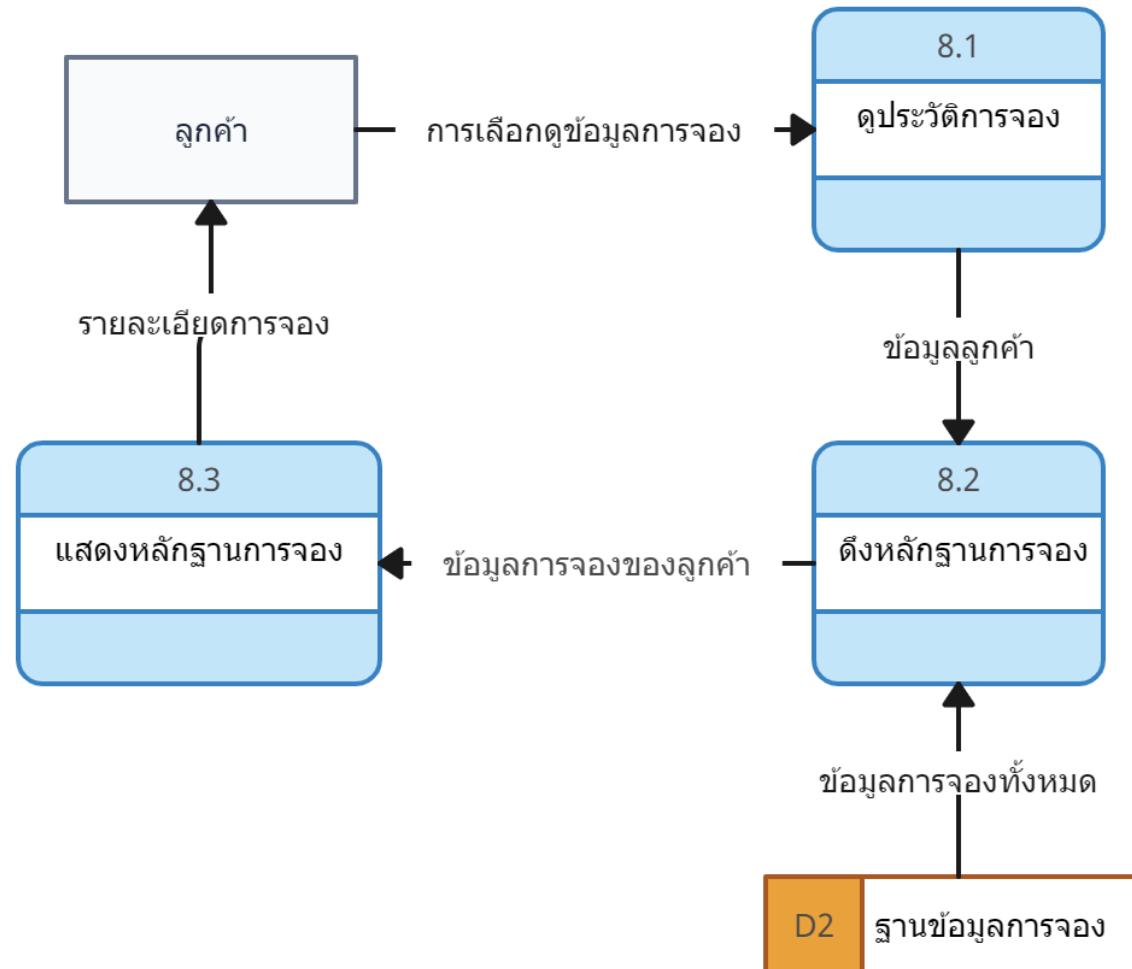
### 3.6. ចំរោះເងីន



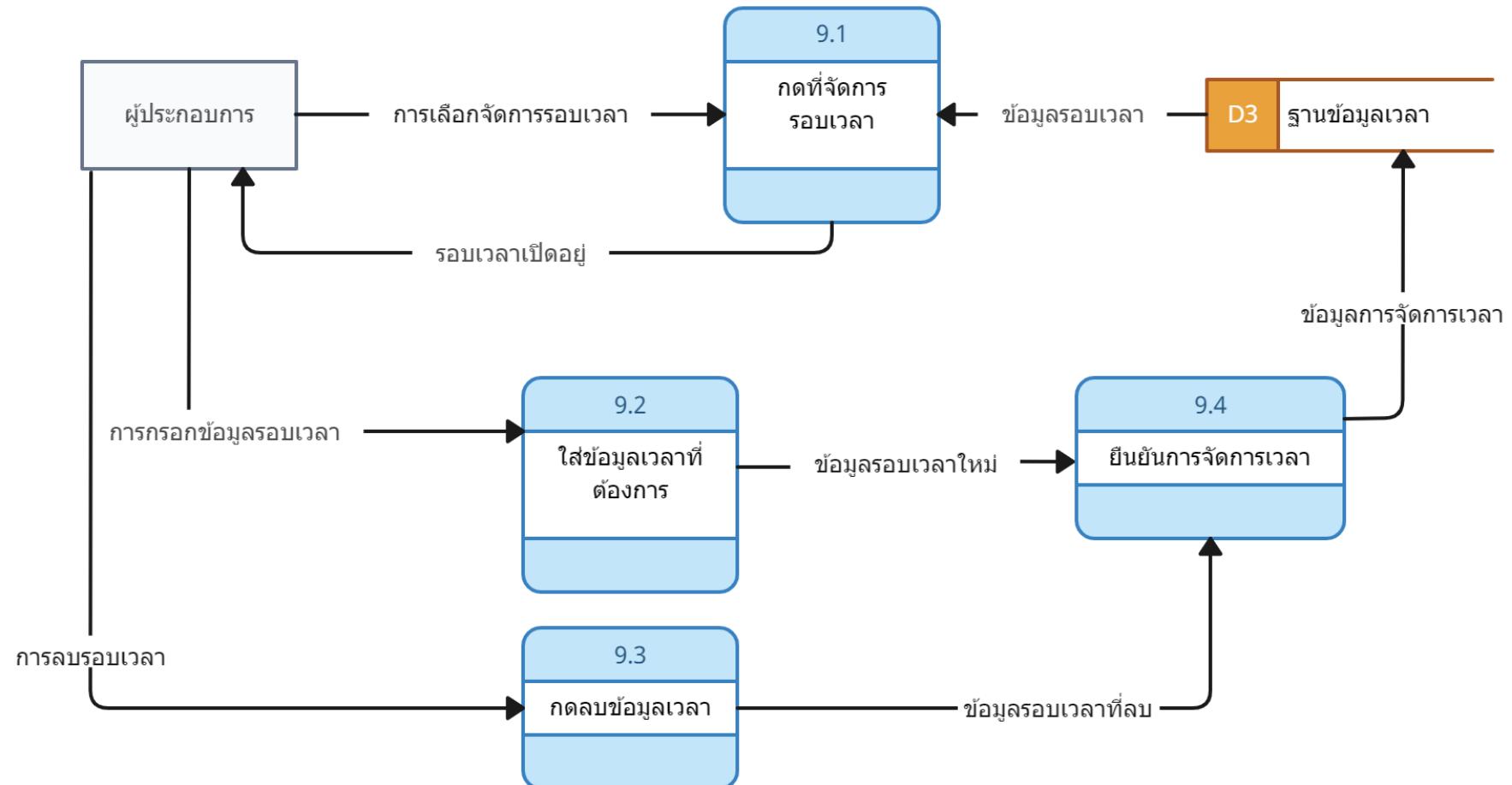
### 3.7. เปลี่ยนเวลาการจอง



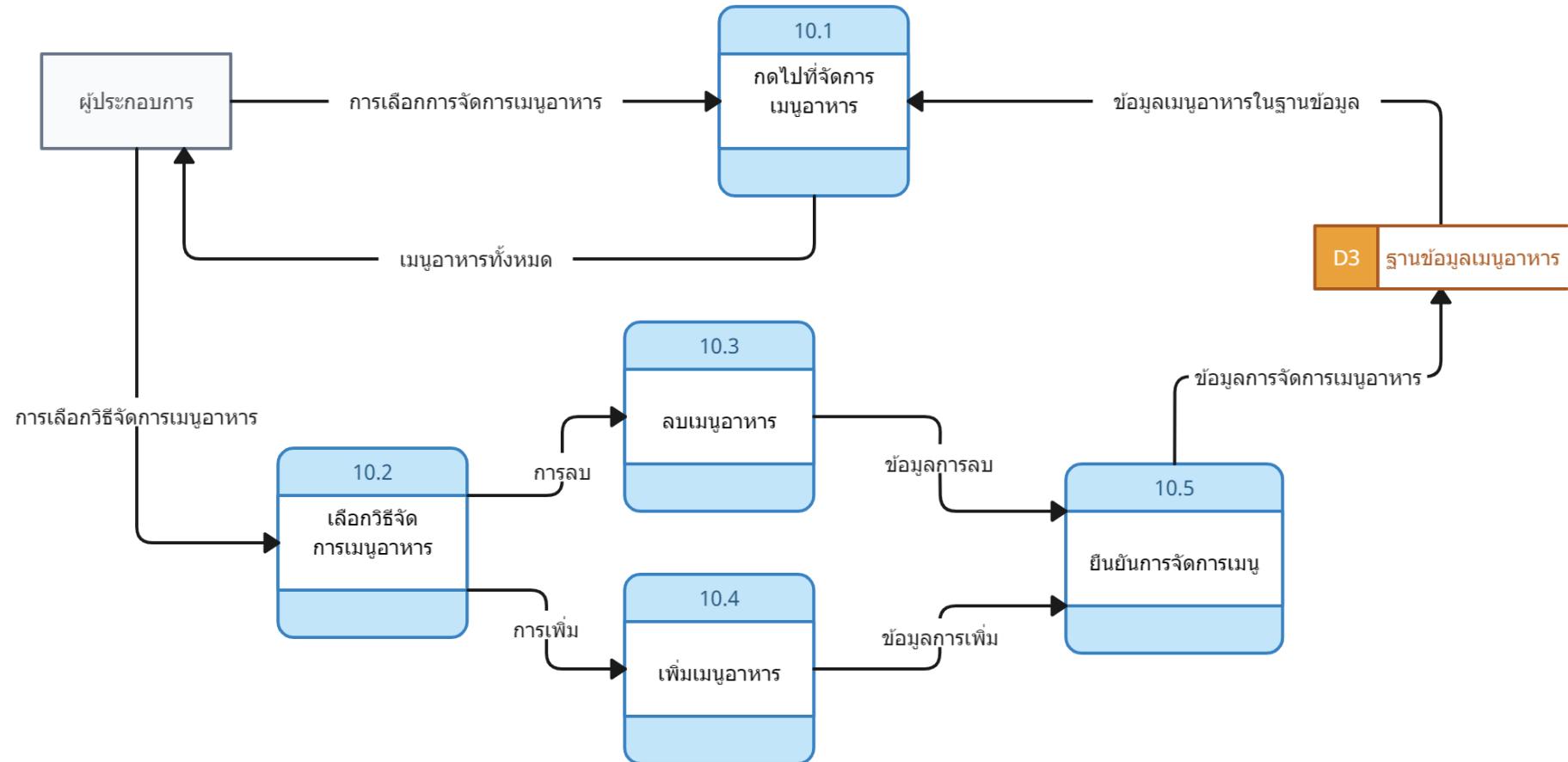
### 3.8. แสดงหลักฐานการจอง



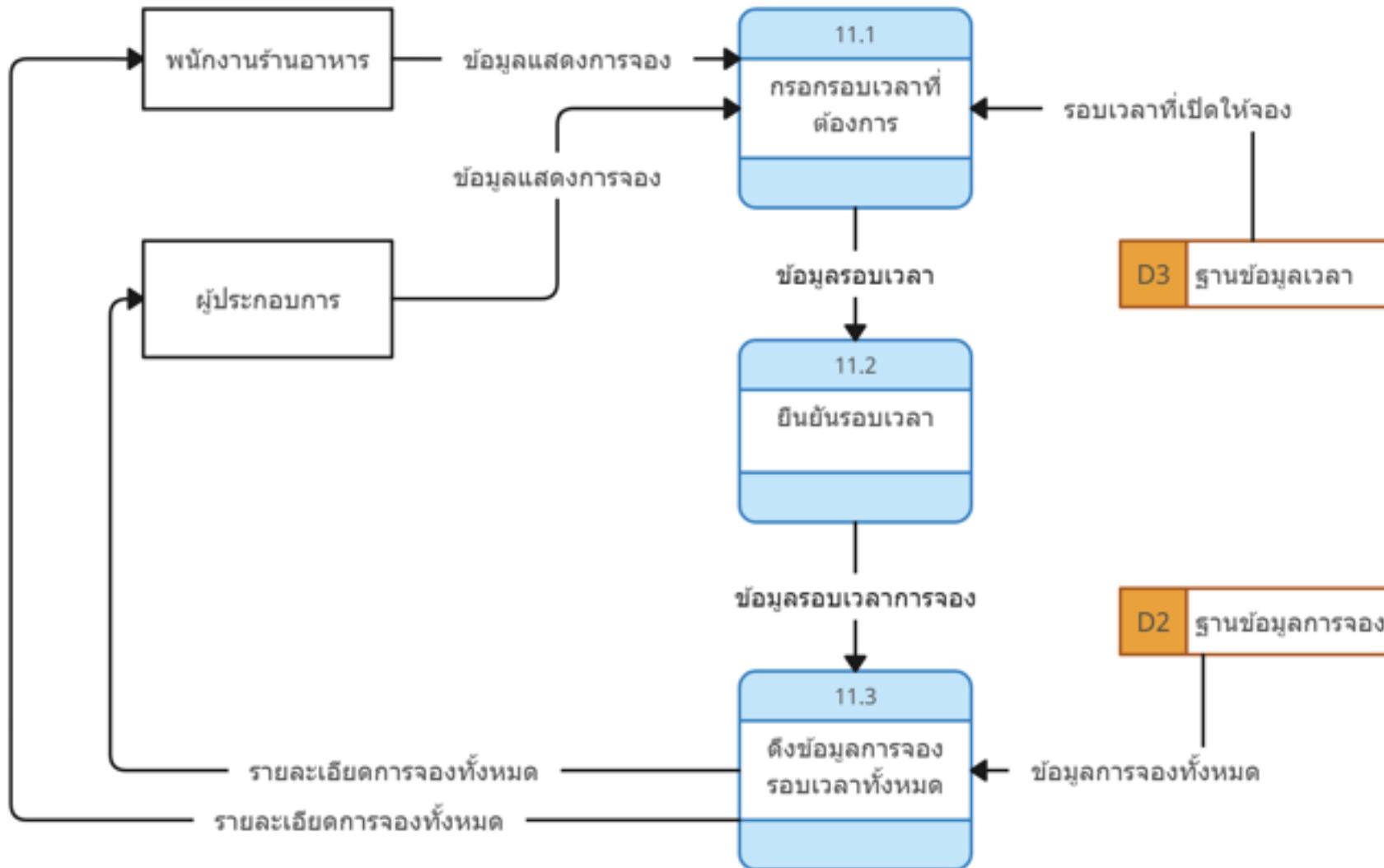
### 3.9. จัดการรอบเวลา



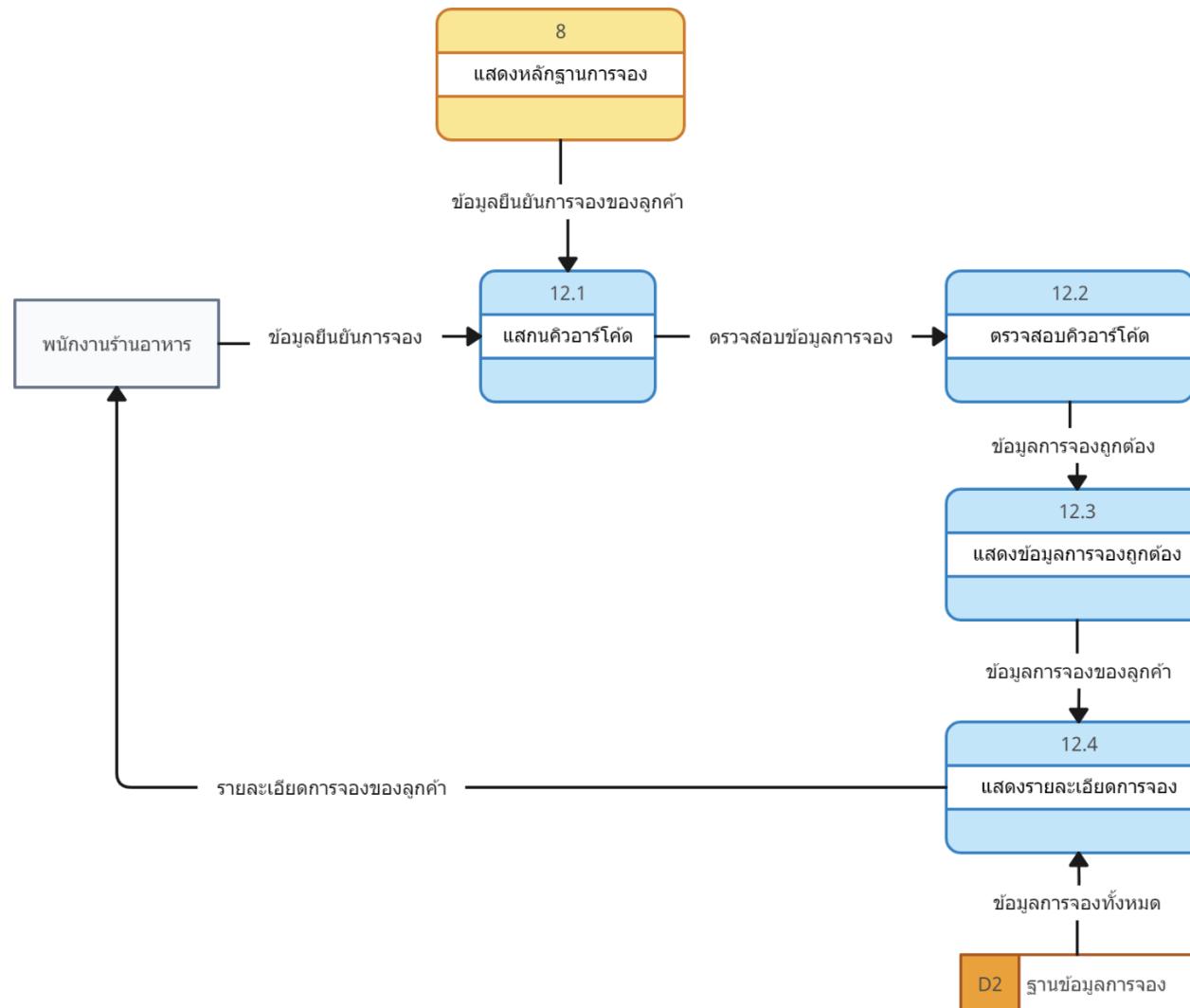
### 3.10. จัดการเมนูอาหาร



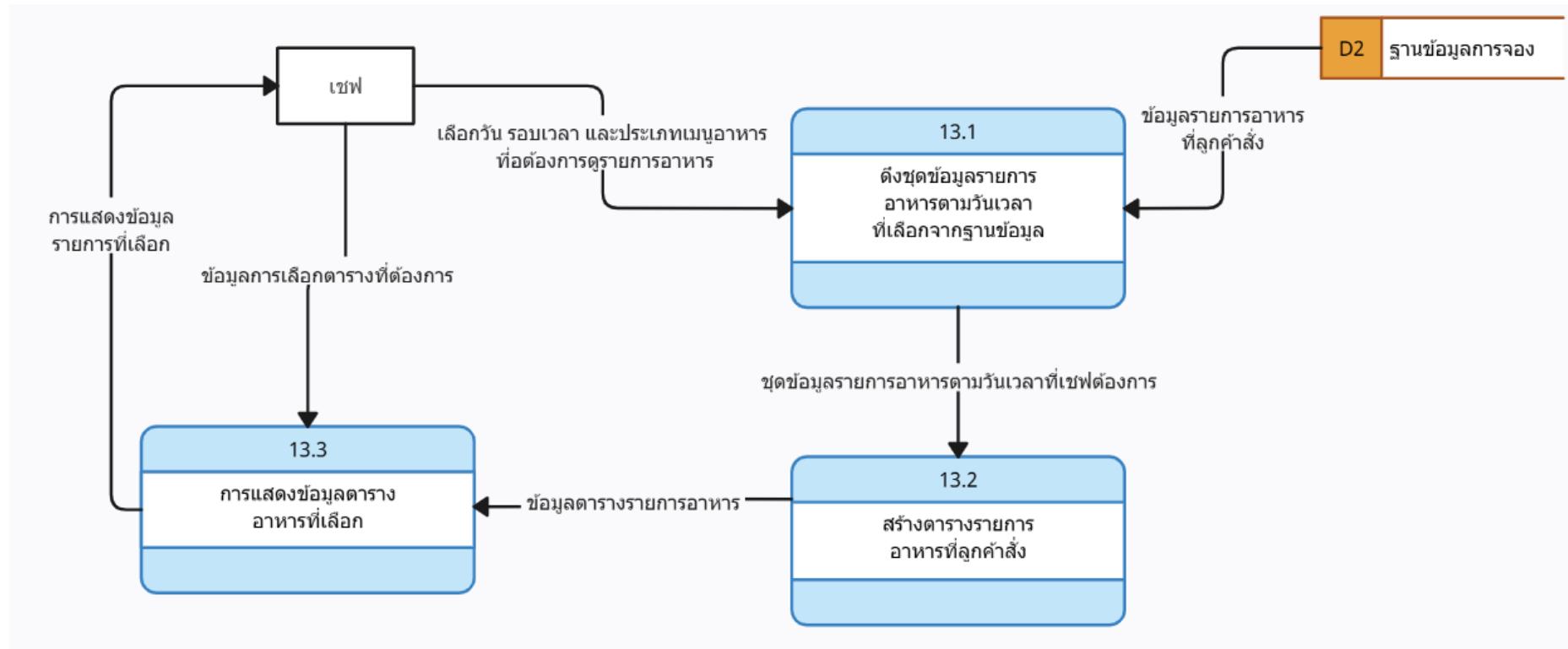
3.11. แสดงรายละเอียดการจอง



### 3.12. ตรวจสอบการจองก่อนเข้าร้าน



### 3.13. แสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง

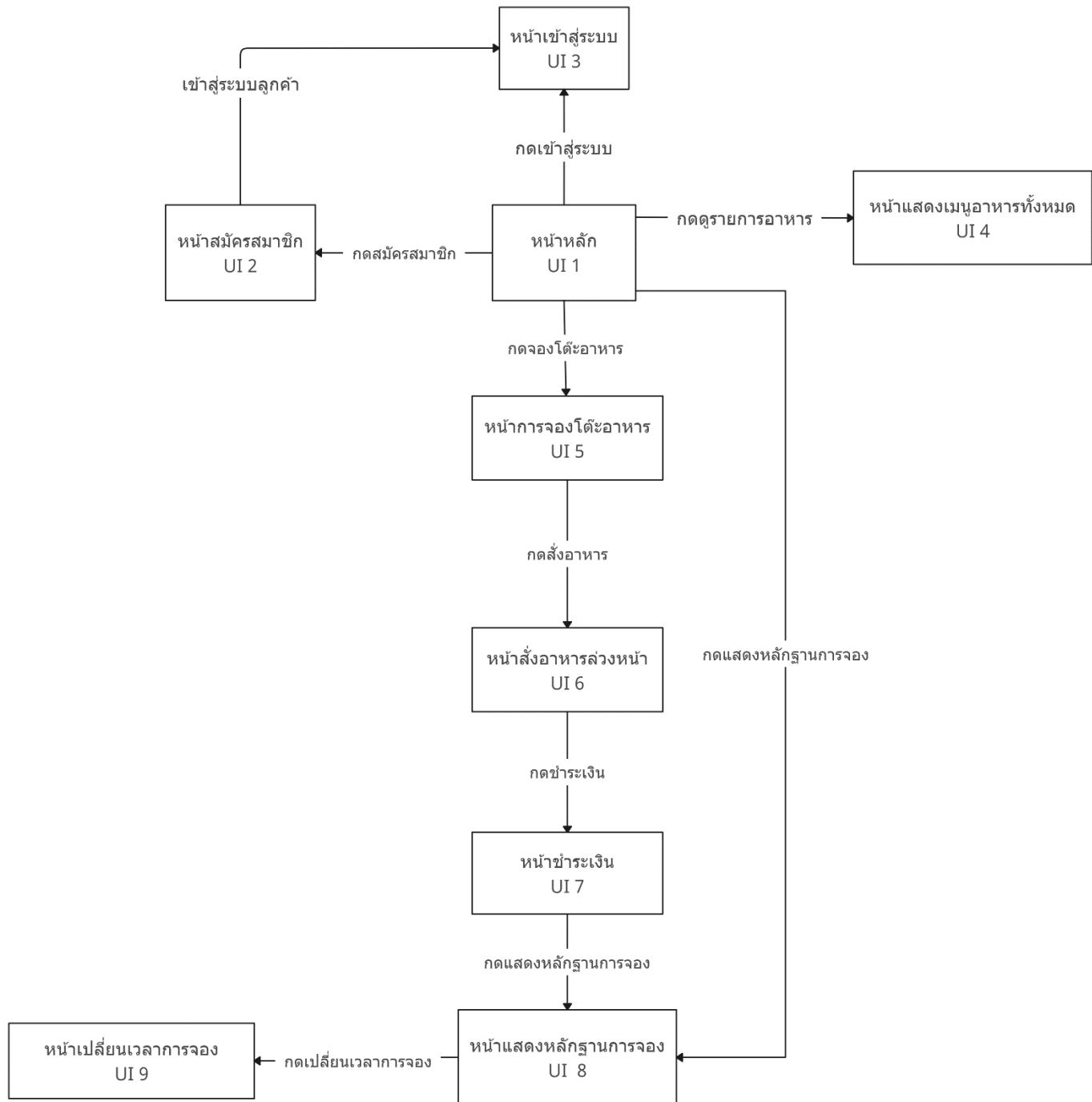


## Hardware and Software Specification

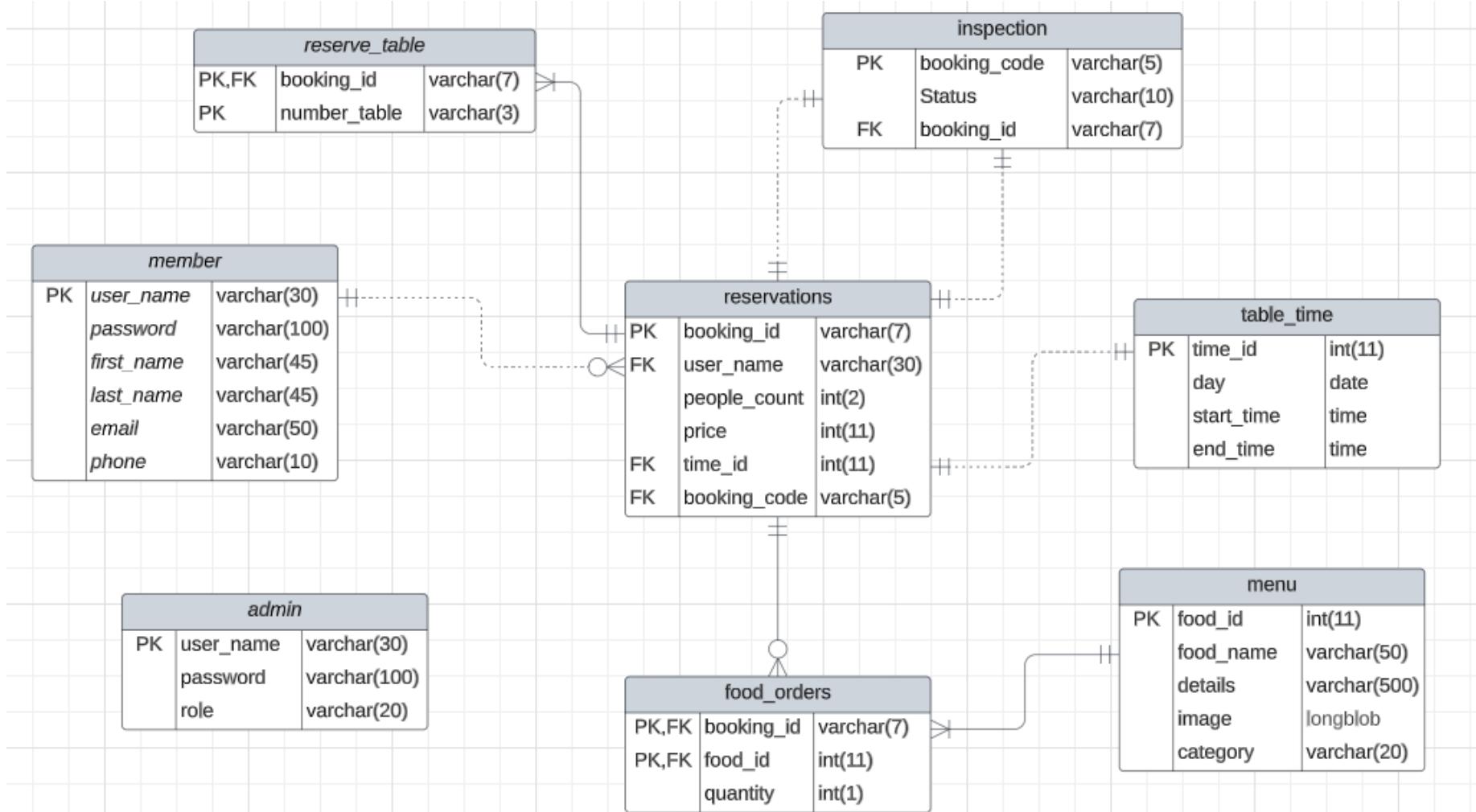
ໃຫ້ຮູບແບບ Client-Server ແລະ 2-tiered

	Standard Client	Standard Web Server
Operating System	Windows	Windows Server 2022
Special Software	-	Apache
CPU	Intel® Core™ i3 Processor	Intel® Xeon® E-2336
RAM	4 GB or higher	16GB DDR4 3200MHz
Hard Disk	256-GB disk drive	1 TB SSD or higher
Monitor	17-inch LCD Monitor	Dell P2419H 24" Full HD IPS Monitor
Database	-	MySQL
Programming Languages	-	PHP
Network	WiFi 3 ສໍາງ IEEE802.11g, possible with some performance loss	Dual 1000 Mbps Ethernet
Power Supply	-	Seasonic Prime 750W Titanium

### Interface Structure Diagram



ER Diagram



## พจนานุกรมข้อมูล (Data Dictionary)

ฐานข้อมูลระบบการจองร้านอาหารบุฟเฟต์ประกอบไปด้วย 8 ตาราง ดังนี้

### 1. member (ตารางสมาชิก)

เก็บข้อมูลผู้ใช้งานที่ได้สมัครสมาชิกเข้ามาในระบบการจองร้านอาหารบุฟเฟต์ รวมถึงรายละเอียดข้อมูลส่วนตัวต่างๆของผู้ใช้งาน

### 2. admin (ตารางแอดมิน)

เก็บข้อมูลแอดมินที่ผู้สร้างฐานข้อมูลได้กำหนดไว้ โดยเป็นข้อมูลที่ใช้เพื่อกำหนดความสามารถในการเข้าถึงหน้าต่าง ๆ หลังการเข้าสู่ระบบ ตามบทบาทของแต่ละตำแหน่ง

### 3. menu (ตารางเมนูอาหาร)

เก็บข้อมูลรายละเอียดเมนูอาหารต่าง ๆ ที่มีภายในร้านอาหารบุฟเฟต์ เพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเลือกดูรายละเอียดอาหารต่างๆ

### 4. reservations (ตารางการจอง)

เก็บข้อมูลรายละเอียดการจองทั้งหมด ซึ่งประกอบไปด้วย ชื่อผู้ใช้งาน, จำนวนคน, ราคา, เวลา และ รหัสการจอง

### 5. reserve\_table (ตารางการจองโต๊ะ)

เก็บข้อมูลโต๊ะที่ผู้ใช้งานได้ทำการจอง เพื่อความสะดวกในการจัดสรรที่นั่งให้เหมาะสม

### 6. table\_time (ตารางเวลา)

เก็บข้อมูลรอบเวลาที่ให้บริการในแต่ละวัน เพื่อความสะดวกในการจัดการเวลาของผู้ประกอบการ

### 7. inspection (ตารางโค้ดเข้าร้าน)

เก็บข้อมูลโค้ดที่เป็นหลักฐานในการจองของลูกค้า เพื่อให้พนักงานร้านอาหารตรวจสอบการจองของลูกค้าก่อนเข้าไปภายในร้านอาหารบุฟเฟต์

### 8. food\_orders (ตารางการสั่งอาหาร)

เก็บข้อมูลการสั่งอาหารที่ผู้ใช้งานได้ทำการสั่งล่วงหน้าผ่านระบบการจอง เพื่อให้เชฟสามารถตรวจสอบและประกอบอาหารได้ตามเวลาที่เหมาะสม

ตารางที่ 1 ตารางสมาชิก (member)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
user_name	ชื่อผู้ใช้	varchar	30	PK	
password	รหัสผ่าน	varchar	100		
first_name	ชื่อจริง	varchar	45		
last_name	นามสกุล	varchar	45		
email	อีเมล์	varchar	50		
phone	เบอร์โทรศัพท์	varchar	10		

ตารางที่ 2 ตารางแอดมิน (admin)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
user_name	ชื่อแอดมิน	varchar	30	PK	
password	รหัสผ่าน	varchar	100		
role	ตำแหน่ง	varchar	20		

ตารางที่ 3 ตารางเมนูอาหาร(menu)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
food_id	รหัสอาหาร	int	11	PK	
food_name	ชื่ออาหาร	varchar	50		
details	รายละเอียด	varchar	500		
images	รูปอาหาร	longblob			
category	ประเภท	varchar	20		

ตารางที่ 4 ตารางการจอง (reservations)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
booking_id	ไอดีการจอง	varchar	7	PK	
user_name	ชื่อผู้ใช้	varchar	30	FK	member
people_count	จำนวนคน	int	2		
price	ราคา	int	11		
time_id	ไอดีเวลา	int	11	FK	table_time
booking_code	โค้ดการจอง	varchar	5	FK	inspection

ตารางที่ 5 ตารางการจองโต๊ะ (reserve\_table)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
booking_id	ไอดีการจอง	varchar	7	PK, FK	reservations
number_table	เลขโต๊ะ	varchar	3	PK	

ตารางที่ 6 ตารางเวลา (table\_time)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
time_id	ไอดีเวลา	int	11	PK	
day	วัน	date			
start_time	เวลาเปิด	time			
end_time	เวลาปิด	time			

ตารางที่ 7 ตารางคัดเข้าร้าน (inspection)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
booking_code	โค้ดการจอง	varchar	5	PK	
Status	สถานะ	varchar	10		
booking_id	ไอดีการจอง	varchar	7	FK	reservations

ตารางที่ 8 ตารางการสั่งอาหาร (food\_orders)

Name	Description	Data type	Length	Key	Reference
booking_id	ไอดีการจอง	varchar	7	PK, FK	reservations
food_id	ไอดีอาหาร	int	11	PK, FK	menu
quantity	ปริมาณที่สั่ง	int	1		

ภาคผนวก ก

ระบบต้นแบบ

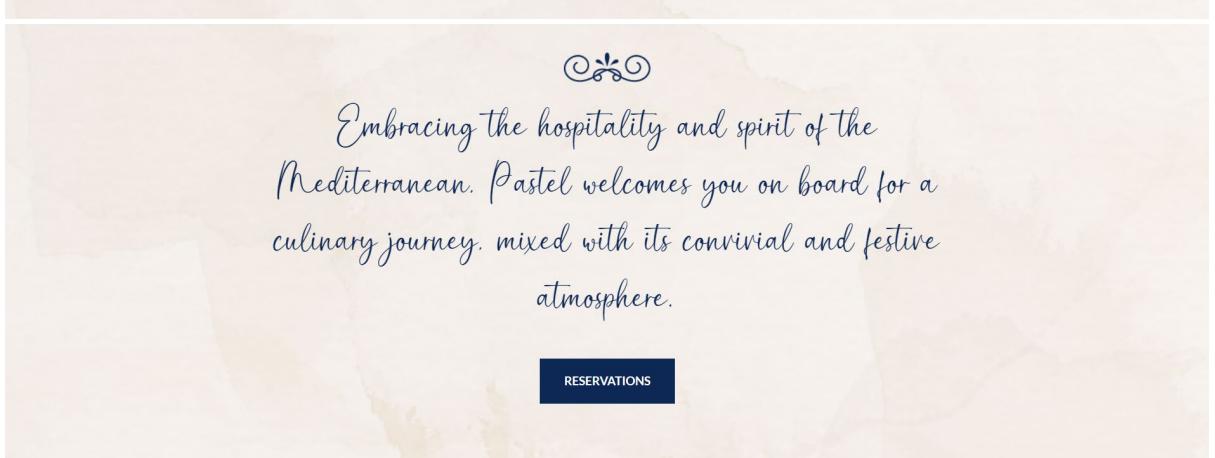
## ระบบต้นแบบ

1. เว็บไซต์ของร้าน PASTEL Rooftop Bar & Mediterranean Dining

อ้างอิง [Pastel Rooftop Bar And Mediterranean Restaurant in Bangkok](http://PastelRooftopBarAndMediterraneanRestaurantinBangkok(pastelbangkok.com))  
[\(pastelbangkok.com\)](http://pastelbangkok.com)

### การจองร้านอาหาร

หน้าหลัก



เลือกเมนู Reservation



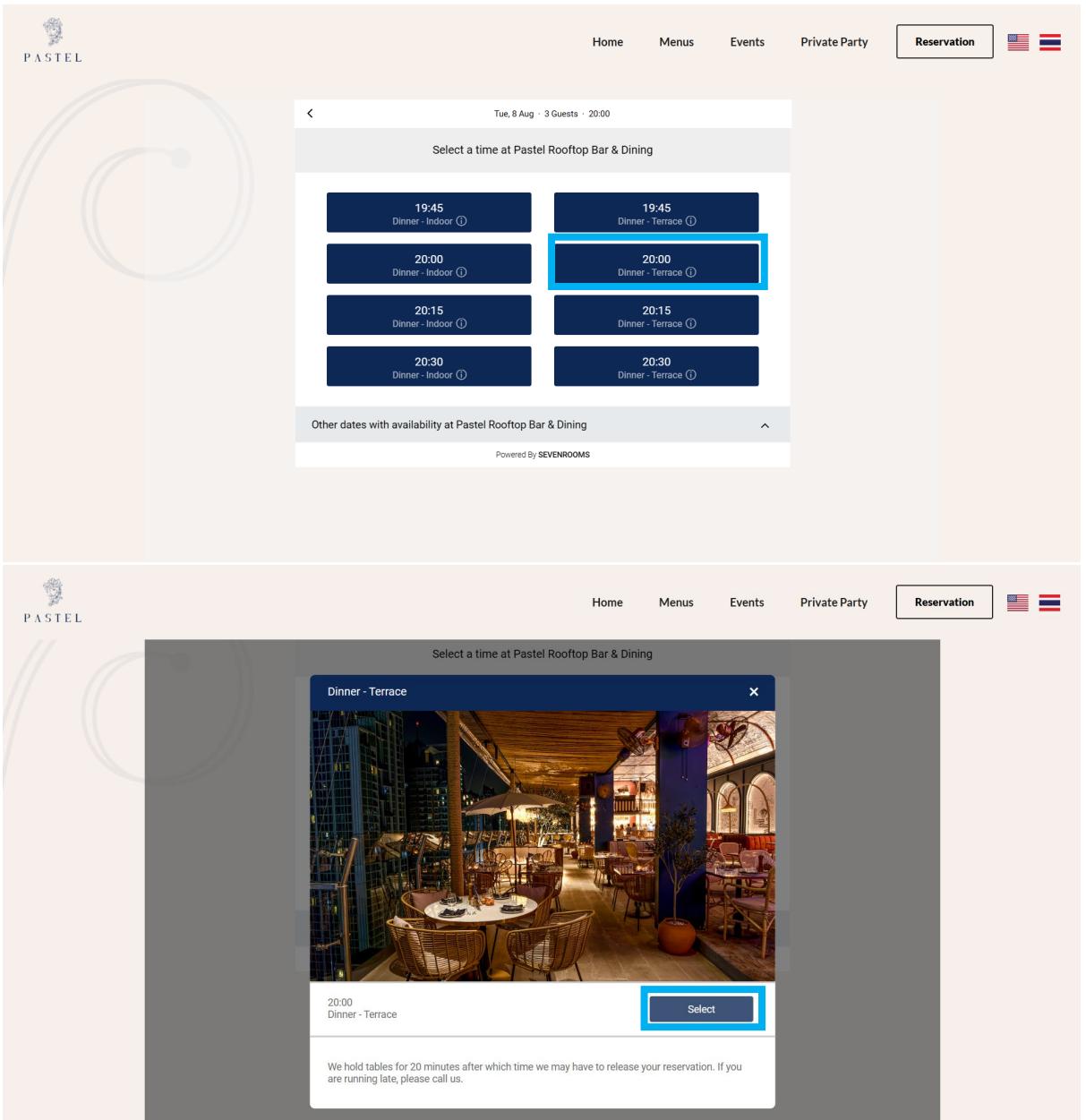
เมื่อเลือกเมนู RESERVATION ระบบจะแสดงหน้าสำหรับการเลือกวันที่ จำนวนคน และเวลาในการจองร้านอาหาร

Dress Code : Smart Chic (sportswear / beachwear not permitted). Adults only after 7:30pm. ⓘ

<	Tue, 8 Aug Date	>
<	3 Guests	>
<	20:00 Time	>

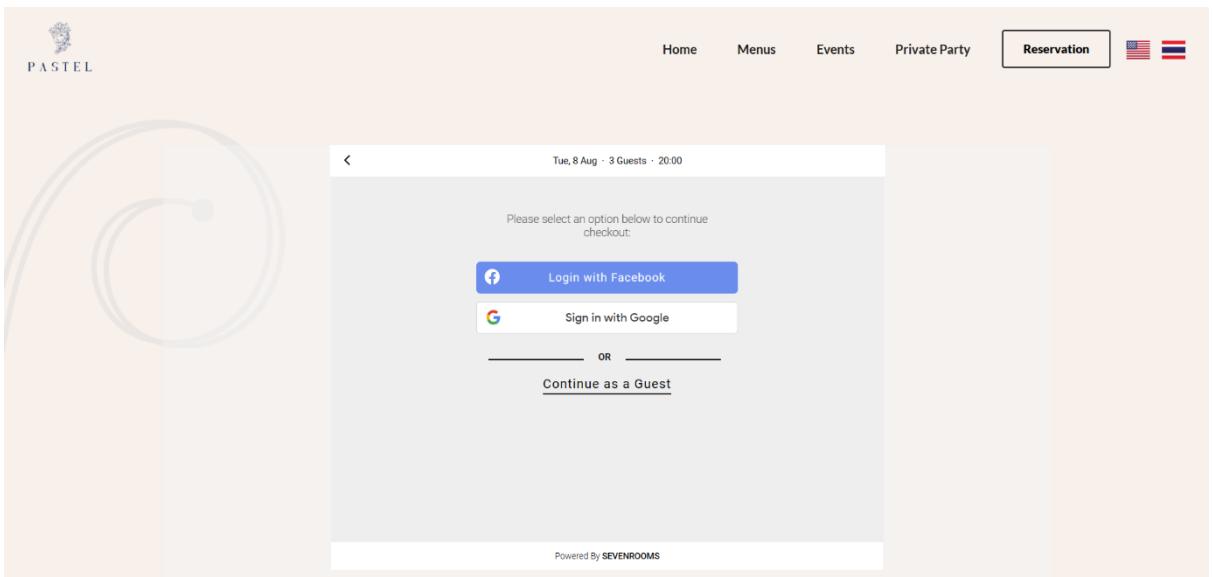
Search

Powered By SEVENROOMS



The screenshot shows the Pastel Restaurant website's reservation interface. At the top right, there are links for Home, Menus, Events, Private Party, Reservation (which is highlighted), and language selection (US and TH). The main content area displays a reservation form for Tuesday, August 8th at 20:00 for 3 guests. It lists several time slots for "Dinner - Indoor" and "Dinner - Terrace". The "20:00 Dinner - Terrace" slot is selected and highlighted with a blue border. Below the time slots, there is a link to "Other dates with availability at Pastel Rooftop Bar & Dining". A small note at the bottom indicates the reservation is powered by SEVENROOMS.

เมื่อกรอกข้อมูลเบื้องต้นเรียบร้อย จะเด้งไปที่หน้า log in มีเมนูให้เลือกระหว่าง login with facebook, Sign in with Google หรือ Continue as a Guest



The screenshot shows the login options page after selecting a reservation. At the top right, there are links for Home, Menus, Events, Private Party, Reservation (highlighted), and language selection (US and TH). The main content area displays a message: "Please select an option below to continue checkout:". It provides three options: "Login with Facebook" (with a Facebook icon), "Sign in with Google" (with a Google icon), and "Continue as a Guest" (with an "OR" separator). At the bottom, it says "Powered By SEVENROOMS".

เมื่อเลือก Continue as a guest จะแสดงหน้าสำหรับการกรอกข้อมูลผู้จอง ประกอบด้วย ชื่อ  
นามสกุล อีเมล เบอร์โทรศัพท์ และวันเกิด  
และจะแสดงสรุปข้อมูลการจองร้านอาหารที่ได้กรอกไว้จากหน้าก่อนๆ สถานที่ วันเวลา โชน จำนวน  
ลูกค้า รวมถึงสิทธิพิเศษและยืนยันว่าอายุถึงเกณฑ์

The screenshot shows a reservation form for Pastel Rooftop Bar & Dining. At the top, there's a logo for 'PASTEL' with a stylized tree icon. The navigation bar includes Home, Menus, Events, Private Party, and a highlighted Reservation button. Below the navigation is a 'Dress Code' notice: 'Smart Chic (sportswear / beachwear not permitted). Adults only after 7:30pm.' The main form area is divided into sections:

- Your Information:** Fields for First Name\*, Last Name\*, Email Address\*, Phone Number\*, and Birthday.
- Summary:** Displays the booking details: Location (Pastel Rooftop Bar & Dining), Date (Tue, 8 Aug), Time (20:00), Event (Dinner - Terrace), Guests (3 Guests), Dietary Restrictions (+ Add), Special Occasions (+ Add), and Reservation Notes.
- Notes:** A section for 'Reservation Notes' with checkboxes for 'I certify I am above the age of 20 \*' and 'Receive news and offers for Pastel Rooftop Bar & Dining'. There's also a small information icon (i).
- Terms and Conditions:** A note: 'By clicking "submit" you agree to SevenRooms' Terms of Service and GDPR Policy.'
- Submit Button:** A large blue 'Submit' button at the bottom.
- Powered By:** SEVENROOMS

## การเลือกคุณภาพอาหาร

เลือก Menus ในหน้าหลัก จากนั้นเลือกประเภทเมนูที่ต้องการ และจะแสดงรายการอาหารในรูปแบบของไฟล์ JPEG

[Home](#) Menus [Events](#) [Private Party](#) [Reservation](#)

Pastel is an experience of Mediterranean flavors and aromas using only farm-to-table ingredients, exclusively sourced and selected by the Executive Chef.

The atmosphere is warm and inviting and the menu is simple and focuses on authenticity, allowing the ingredients to speak for themselves. From classic small plate to refined crudo and flavorful seafood dishes, every plate celebrates the region's culinary traditions.

The restaurant aims to bring people together to share good food, conversation and laughter. Come experience the authentic Mediterranean flavors of Pastel.

Discover Our Menus

Food

Drinks

Sunset

Celebration

Desserts

**THE PASTEL STATE OF MIND**

Our Restaurant is devoted to reflect our passion. Especially good food and drink.

<b>SMALL PLATE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sea Urchin Crostini <small>Market Seasoned, Tomato, Herbs, Olive Oil - 190</small></li> <li>Provencal Tartare <small>Market Wagyu Beef, Provencal Vegetables, Herbs, Olive Oil - 220</small></li> <li>Fritto Misto <small>Market Seasoned, Tomato, Herbs, Anchovies, Olives, Onions - 220</small></li> <li>Panzica <small>Market Seasoned, Tomato, Herbs, Anchovies, Olives, Onions - 240</small></li> <li>Ceviche - Sashimi <small>Oceanic Ceviche 250g, Mediterranean Poached Vegetables, Lime, Olive Oil, Baby Peppers - 190</small></li> <li>Others</li> <li>Fine De Clave N4 <small>250g Barramundi, Herbes, Tomato, Baby Peppers - 220 / 290</small></li> <li>Galleria N4 <small>250g Barramundi, Herbes, Tomato, Baby Peppers - 220 / 290</small></li> <li>TA Burrito <small>250g Barramundi, Herbes, Tomato, Baby Peppers - 220 / 290</small></li> <li>Mediterranean Tajiine <small>Market Seaford, Ratatouille, Herbs, Tomato, Baby Peppers - 250</small></li> </ul>	<b>RAW BAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Calamar à la Plancha <small>Grilled Calamar marinated with Chorizo, Tomato, Herbs, Olive Oil - 180</small></li> <li>Simply Grilled Carabineros <small>250g Carabineros marinated with Herbs - 240</small></li> <li>Arco Iris - 140</li> <li>Wagyu "Poutine" <small>Wagyu Beef Fries, Herbs De Provence - 320</small></li> <li>Bif Rung, Herbes De Provence - 320</li> </ul>	<b>SHARE IT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Our Tapas Box <small>Market Selection, Tomato, Herbs, Baby Peppers - 190</small></li> <li>Carabinero Carpaccio <small>Thin Sliced Poached "Carpaccio", Baby Vegetables, Truffle Oil - 140</small></li> <li>TA Burrito <small>White Lobster, Peruvian Tomatoes, Herbs, Tomato, Baby Peppers - 220</small></li> <li>Panzico On The Yacht <small>Herbes, Carabineros, Selected Oysters, Tomato, Baby Peppers, Herbs - 250</small></li> <li>Served with assorted sauces - 500</li> </ul>
<b>SHAD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lightly Seared Tuna On Fire, Herbes, Tomato, Baby Peppers, Herbs - 220</li> <li>Y'Fennel Salad <small>Fennel, Herbes, Tomato, Baby Peppers - 180</small></li> <li>Market Selection, Tomato, Herbs, Tomato, Baby Peppers - 220</li> <li>Pasta Salad <small>Market Selection, Tomato, Herbs, Tomato, Baby Peppers - 200</small></li> </ul>	<b>MAIN COURSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wild Dover Sole <small>Brown Butter, Caper Berries, Tomato, Herbs - 290</small></li> <li>Black Cod <small>White Sashimi Cod in Salt Crust, Green Beans, Tomato, Herbs - 290</small></li> <li>V Foie Gras <small>Herbes, Artichokes, Apple, Pomegranate - 350</small></li> <li>Homachi Crudo <small>Homachi, Blood Orange, Beets, Tomato, Wasabi - 250</small></li> <li>Scallop Crudo <small>Pink Scallop, Tomato, Herbs, Tomato, Baby Peppers, Fresh Goat Cheese - 220</small></li> </ul>	<b>SIDE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garlic Grilled Potatoes <small>220</small></li> <li>Smoky Eggplant Prawns, Pomegranate <small>220</small></li> <li>Grilled Asparagus Garlic Cream <small>220</small></li> <li>Market Selection <small>220</small></li> <li>Roasted Herbithon Carrots Herbes Tatin <small>250</small></li> <li>Nut &amp; Raisinolic Mixed Vegetables, Tomato, Tomato - 250</li> <li>French Fries <small>220</small></li> <li>Salad <small>220</small></li> </ul>

Instagram: Vegetarian:   
 Don't忘記要點餐喔!   
 Prices are subject to change 7% VAT  
 © 2023 Pastel. All rights reserved.

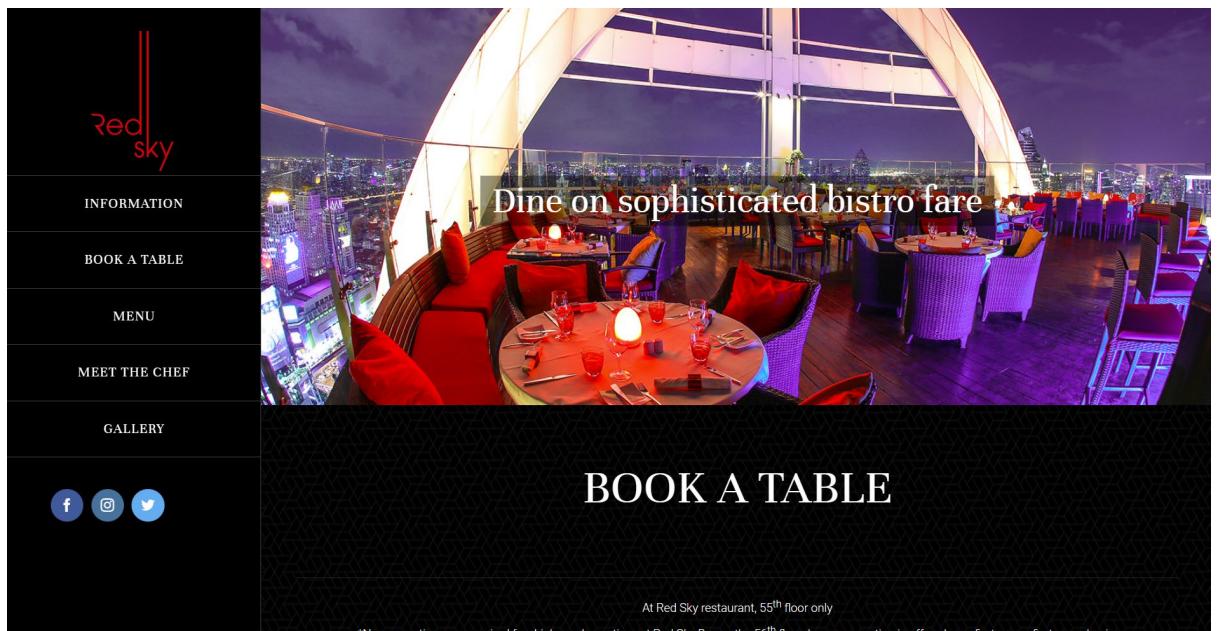
## 2. เว็บไซต์จากร้าน RedSky

อ้างอิง [Home - Red Sky Rooftop restaurant and bar in central Bangkok](http://Home - Red Sky Rooftop restaurant and bar in central Bangkok)

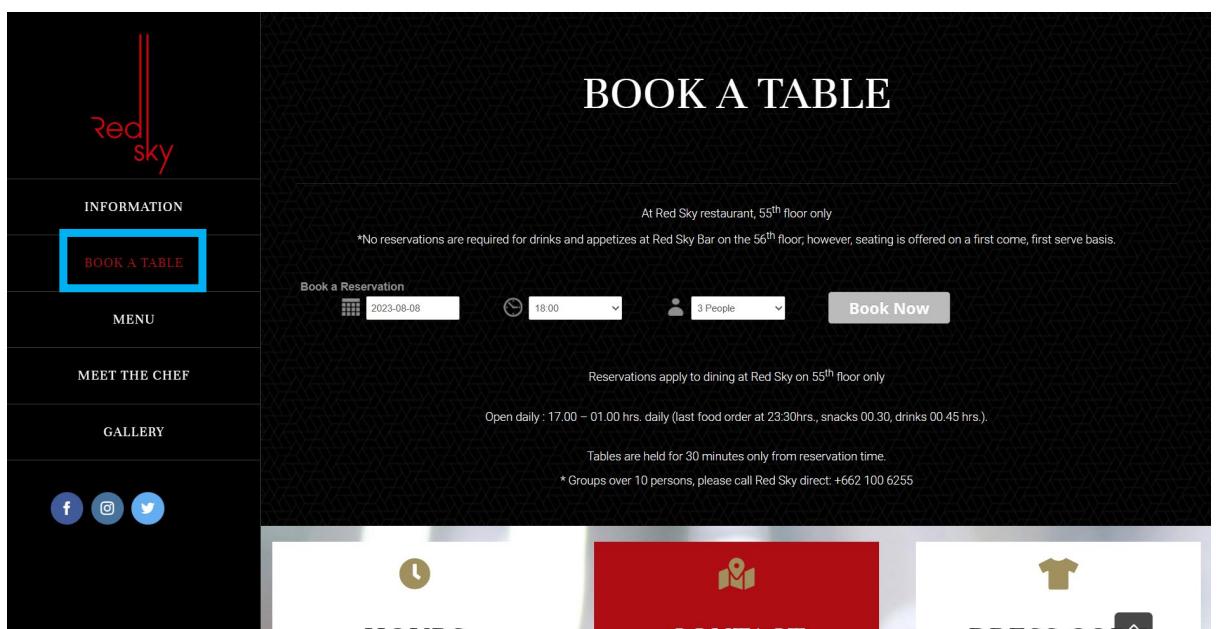
[bangkokredsky.com](http://bangkokredsky.com)

### การจองร้านอาหาร

หน้าหลัก



เมื่อเลือกเมนู Book a table ในแถบเมนูด้านซ้าย จะแสดงหน้า Book a table โดยจะให้กรอกข้อมูล  
วันเวลาและจำนวนคนที่เข้ามาใช้บริการ แล้วกด Book now



เมื่อกด Book Now จะแสดงหน้าการกรอกข้อมูลประเภทต้องการ และกรอกข้อมูลผู้จอง ไม่ว่าจะเป็นมีจำนวนเด็กและผู้ใหญ่กี่ท่าน วันเกิด ประสบการณ์การใช้บริการร้านอาหาร



[Help](#) [English](#)

Select a Venue

Red Sky Restaurant

#### Book at Red Sky Restaurant - Centara Grand & Bangkok Convention Centre at CentralWorld

##### Message from Venue

- Western a la carte and sit-down dinners require reservation bookings taken daily between 17.00 to 01.00 hrs.
- Last orders are taken at 23.30 hrs.
- All prices are subject to a 10% service charge and applicable government taxes
- Please observe the smart casual dress code: no singlets, flip flops, or shorts.
- No reservations are required for drinks and appetizers at Red Sky Bar on the 56th floor; however, seating is offered on a first-come, first-serve basis.
- Kindly note, we do not serve alcoholic beverages on certain religious and government holidays as required by law.

I confirm I've read the Message from Venue above

3	2023-08-08	7:45 PM
2		
6 years and under	1	3 years and under

#### Requests

##### PURPOSE

Birthday (Family)

##### VISIT HISTORY

First visit

##### REQUESTS

ต่อด้วยการ login โดยให้เลือกระหว่าง Facebook หรือว่า Google หรือกรอกข้อมูลใหม่ หากไม่มีข้อมูล โดยจะให้ระบบ ชื่อ นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ อีเมล และรับทราบข้อตกลงของทางร้าน

#### Guest Details

LOGIN WITH

Facebook

Google

NAME REQ

Pannathorn

Komkris

MOBILE PHONE REQ

098 765 4321

EMAIL REQ

poonpannathorn1@gmail.com

I confirm I've read the Message from Venue above

I agree to the [Terms of Service](#) and [Privacy Policy](#)

Receive offers from Red Sky Restaurant and related venues

**NEXT STEP**

เมื่อกด Next Step จะแสดงหน้าข้อมูลการจองและการยืนยันการจอง โดยจะมีระยะเวลาในการยกเว้นการยกเว้น  
ยกเว้นการจอง 5 นาที

Your reservation is not yet booked. Please review details below and click "Confirm".

**Time Remaining to Confirm:** 4:19

**Message from Venue**

- Western à la carte and sit-down dinners require reservation bookings taken daily between 17.00 to 01.00 hrs.
- Last orders are taken at 23.30 hrs.
- All prices are subject to a 10% service charge and applicable government taxes
- Please observe the smart casual dress code: no singlets, flip flops, or shorts.
- No reservations are required for drinks and appetizers at Red Sky Bar on the 56th floor; however, seating is offered on a first-come, first-serve basis.
- Kindly note, we do not serve alcoholic beverages on certain religious and government holidays as required by law.

**Guest Details**

Name	Pannathorn Komkris
Phone	098 765 4321
Email	pooonpannathorn1@gmail.com
Purpose	Birthday (Family)
Visit History	First visit

**Promo Code**

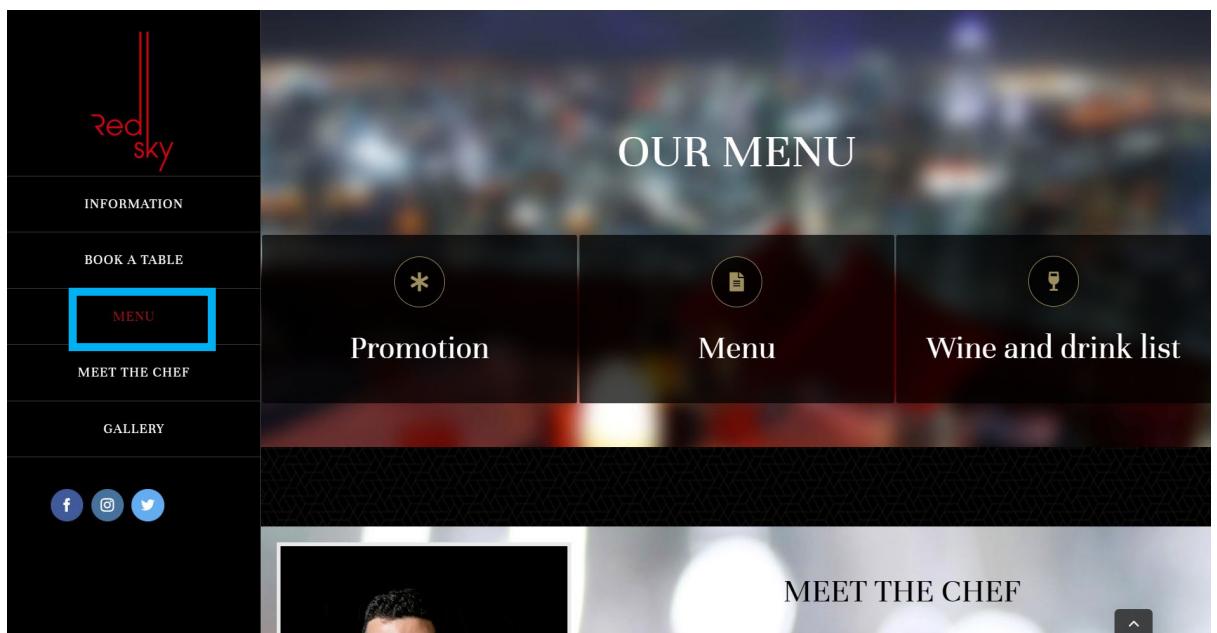
PROMO CODE ex: ABCD1230

**CONFIRM**

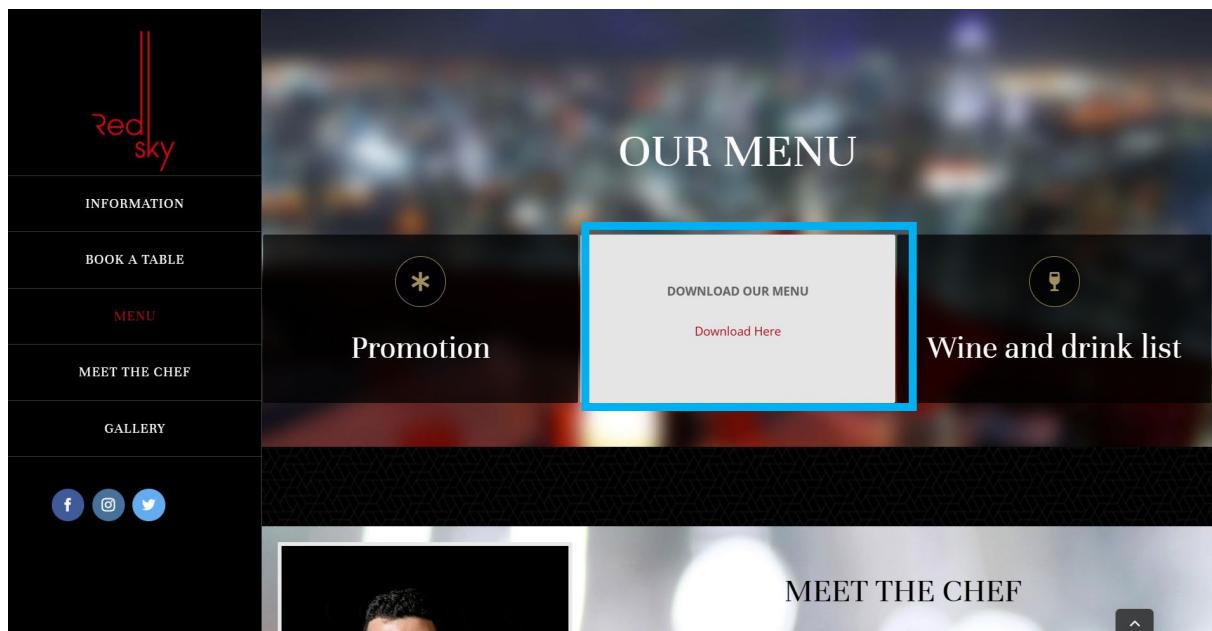
We will inform you via email regarding your reservation.

## การดูเมนูร้านอาหาร

เลือกเมนู MENU ในหน้าหลัก เพื่อดูเมนูอาหาร



จากนั้นเมื่อລາກມາສີປ່ອການການmenu ຈະຫຼືບຂໍ້ຄວາມໃຫ້ໂລດເມນູອາຫາຮເພື່ອດ້ວຍການການອາຫາຮ



จากนั้นจะแสดง หน້າເມນູອາຫາຮ ຜຶ້ງມາໃນຮູບໄຟລ໌ pdf

COLD APPETISERS		THE SEAFOOD BAR*	
Red Sky Caesar Salad ₡ ៥៥	Crispy bacon, sour bread croutons, parmesan shavings	Seaford Oysters ₢ ៥៥	A selection of fresh Atlantic seafood on ice which includes oysters, giant prawns, Maine lobster, oysters, King crab, langoustines, mussels and array of dips and condiments
Thirteen Vegetable Crunchy Salad ₢ ៥៥	Japanese cucumber and sour cream	Oscietra Caviar ₢ ៥៥	15 grams Oscietra Imperial 15 grams Royal Oscietra 15 grams Beluga 15 grams Beluga 50 grams Oscietra Imperial 50 grams Royal Oscietra 50 grams Beluga 50 grams Beluga Assortment of 4 caviars 15 grams
Alaskan King Crab Salad, Crustacean and Tarragon ₢ ៥៥	Avocado, black olive emulsion	1,250	1,290 1,990 2,090 3,400 3,700 4,600 4,800 9,500 7,999
Oscietra Caviar ₢ ៥៥	Smoked and Fresh Salmon Tariare Japanese cucumber and sour cream	1,150	Maine Lobster Pellicci Spaghetti ₢ ៥៥ Pink garlic flakes, extra virgin olive oil
Fresh Tuna Tartare Ebiko Caviar ₢ ៥៥	Japanese cucumber and sour cream	1,250	Gratinated Whole Maine Lobster ₢ ៥៥ Oyster mushroom and Merrell cognac sauce, truffled pilaf rice
Half Dozen of Fresh Oysters ₢ ៥៥	Champagne, Angostura, American cocktail sauce, Japanese dressing	655	Gilled Turbot on The Bone ₢ ៥៥ Crushed purple potatoes, snow pea, Hollandaise sauce
Cap Horn Fine de Claire No.1 ₢ ៥៥	Icelandic scallops	580	Pau Seared "Glacier 31" Snow Fish ₢ ៥៥ Praline clams, spring onions, Champagne sauce
Isabella No.3 ₢ ៥៥	Cap Horn Fine de Claire No.3	1,455	Charred "Orla" King Salmon ₢ ៥៥ Potato gnocchi, sun dried tomato and fresh basil
Poached Maine Lobster ₢ ៥៥	Truffle dressing, avocado emulsion and tomato	955	Pau Seared Wild Atlantic Sea Bass ₢ ៥៥ Marinara sauce, mashed potatoes, fresh Atlantic mussels
Lobster Bisque Soup ₢ ៥៥	Lobster flavoured popcorn	755	Squid Ink Risotto ₢ ៥៥ Calamari, figs, prawn, main lobster, homemade candied tomatoes
SOUPS		FISH & SEAFOOD	
Wild Mushroom Creamy Soup ₢ ៥៥	Grilled puerro, truffle and pine nut, whipped cream	1,130	Maine Lobster Pellicci Spaghetti ₢ ៥៥ Pink garlic flakes, extra virgin olive oil
WARM APPETISERS		1,050	Gratinated Whole Maine Lobster ₢ ៥៥ Oyster mushroom and Merrell cognac sauce, truffled pilaf rice
Pan Fried Duck Foie Gras ₢ ៥៥	Caramelized apples, orange and ginger reduction	655	Gilled Turbot on The Bone ₢ ៥៥ Crushed purple potatoes, snow pea, Hollandaise sauce
Pan Seared Hokkaido Scallops ₢ ៥៥	Bacon, red raspberry mustard, ooba balsamic drops, Piedmont hazelnuts	580	Pau Seared "Glacier 31" Snow Fish ₢ ៥៥ Praline clams, spring onions, Champagne sauce
Pan Fried Blue Crab Cake ₢ ៥៥	Seaweed yuzu tartare sauce	1,455	Charred "Orla" King Salmon ₢ ៥៥ Potato gnocchi, sun dried tomato and fresh basil
Foie Gras and Parmesan Fagottelli ₢ ៥៥	King oyster mushroom, truffle, truffle sauce	955	Pau Seared Wild Atlantic Sea Bass ₢ ៥៥ Marinara sauce, mashed potatoes, fresh Atlantic mussels
Homemade Lobster Sausage "Boudin" ₢ ៥៥	Grilled lobster, garlic, mashed potatoes, lobster sauce	755	Squid Ink Risotto ₢ ៥៥ Calamari, figs, prawn, main lobster, homemade candied tomatoes
BLACK WINTER TRUFFLES MAGIC		LOVE TO SHARE	
Wagyu Beef Carpaccio ₢ ៥៥	Red onion confit, wild rocket black truffle	950	The Red Sky Surf & Turf Tower ₢ ៥៥ An assortment of the freshest seasonal prime cuts: Wagyu beef tenderloin, grilled Maine lobster, giant Anderson prawns, king crab and Hokkaido scallops, accompanied by seasonal vegetables, potatoes and delicious prawn & sauce
Organic Baby Marrow ₢ ៥៥	Stracciatella cheese, white anchovies "alici" black truffle	1,050	Scared Gundagai Premium Australian Lamb Chops ₢ ៥៥ Pink garlic, rosemary, artichoke conciglion, lamb jus
Tagliolini with Pink Garlic ₢ ៥៥	Porcini mushrooms, black truffle	950	Wagyu Beef Tenderloin "Rossini" ₢ ៥៥ Truffe maderia sauce, truffle mashed, chanterelles mushrooms
Pan Seared Hokkaido Scallops ₢ ៥៥	Steamed baby leeks, black truffle	1,130	Charcoal Grilled Hatachawayagi Sirloin A4 ₢ ៥៥ "Pork Neuf" potatoes, bearnaise and red wine sauce
Red Maza Prawns ₢ ៥៥	Lemon mayonnaise and black truffle	1,455	Westholme Australian Wagyu Beef Rib-Eye "Steak Frites" ₢ ៥៥ French fries, red wine and bearnaise sauce
		12 Hour Cook Double Pork Chop L ₢ ៥៥ Alistair Vegetables "Bakehouse", spring onions, red wine sauce	1,650
		"Label Rouge" Duck Leg Confit ₢ ៥៥ Confit ratte potato, red cabbage and green apple, red wine sauce	1,650
		Organic Chicken Variation: ₢ ៥៥ Truffle and Wild Mushrooms Stuffed Leg Crispy Skin Slow Cooked Breast Vegetables pot au feu	1,650
		<b>Sides</b>	295
		Hand cut French fries ₢ ៥៥ Sweet Potato Fries ₢ ៥៥ Diced and crushed potatoes ₢ ៥៥ Creamy spinach ₢ ៥៥ Butter poached kale ₢ ៥៥	
		Yukon mashed potatoes ₢ ៥៥ Beef and bacon hash ₢ ៥៥ Mixed garden vegetables ₢ ៥៥ Sautéed button mushrooms ₢ ៥៥ Green asparagus with pesto ₢ ៥៥	

\*There may be risk associated with consuming raw shellfish.

If you have any immune disorders, you should eat these products fully cooked.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

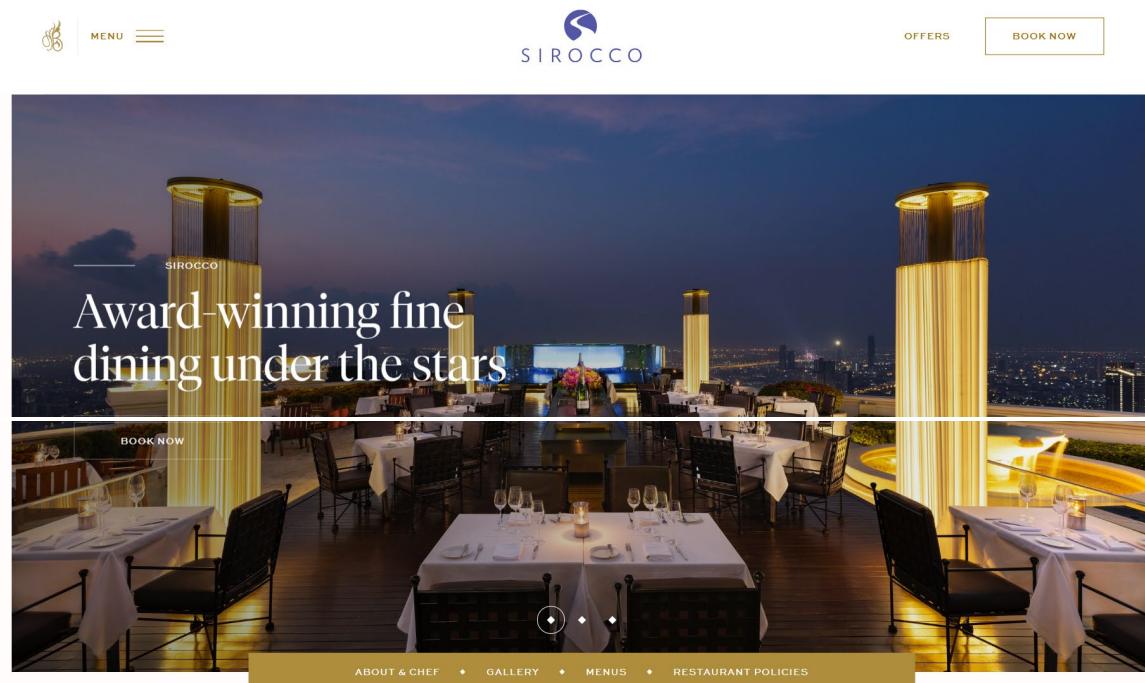
Signature Dish  
Contains Gluten  
L Contains Lactose  
S Contains Sesame, Chilli, Mustard or Peanuts  
N Contains Nuts  
V Vegetarian

### 3. Sirocco

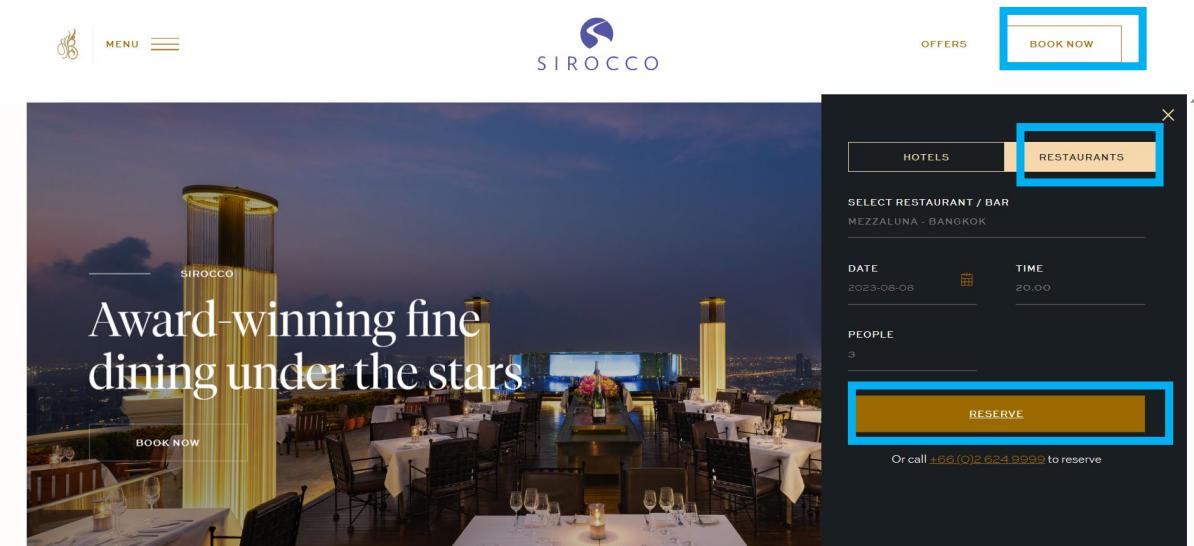
อ้างอิง [Riverside Rooftop Dining in Bangkok | Mediterranean Cuisine | Sirocco \(lebua.com\)](https://lebua.com/)

การจองร้านอาหาร

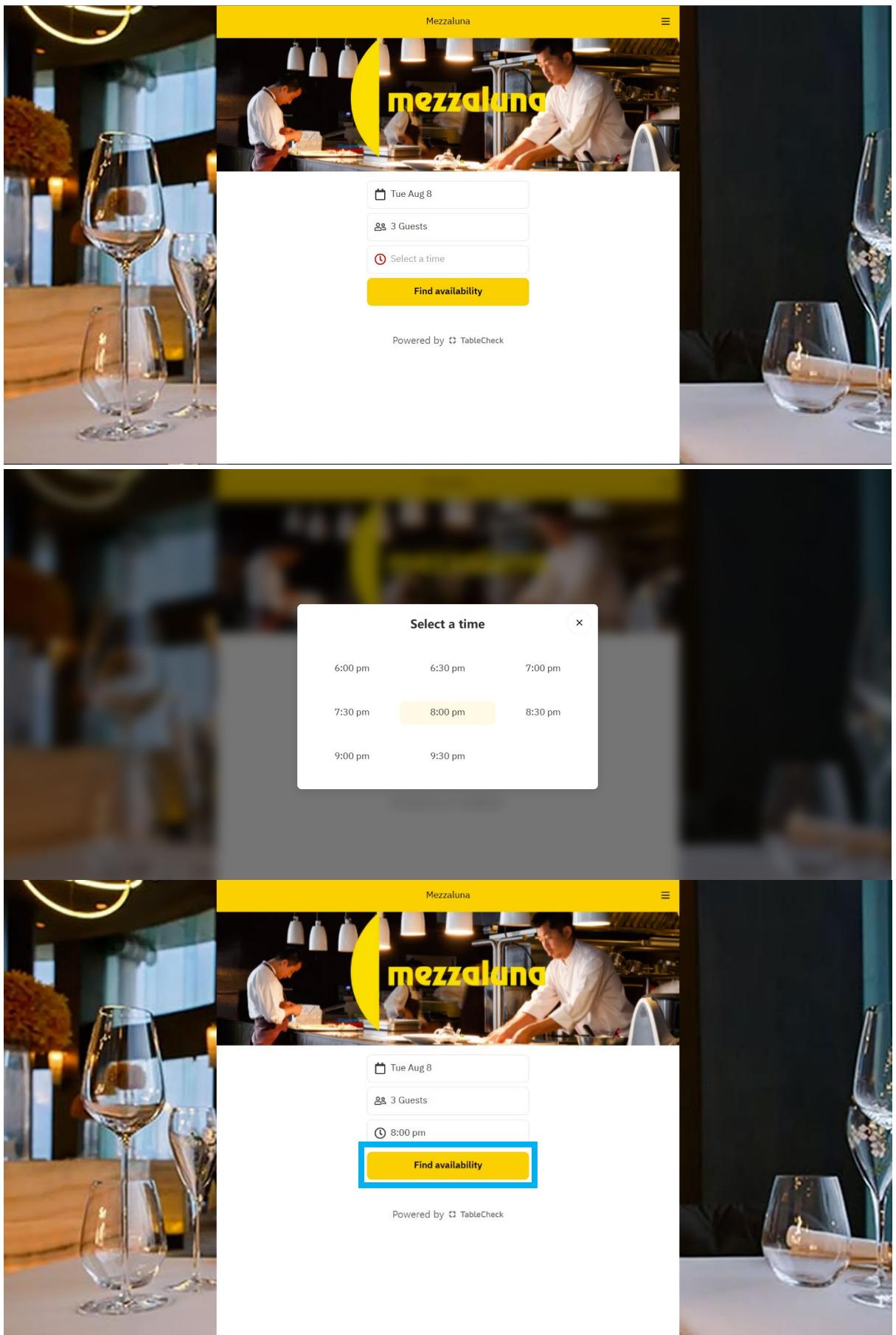
หน้าหลัก



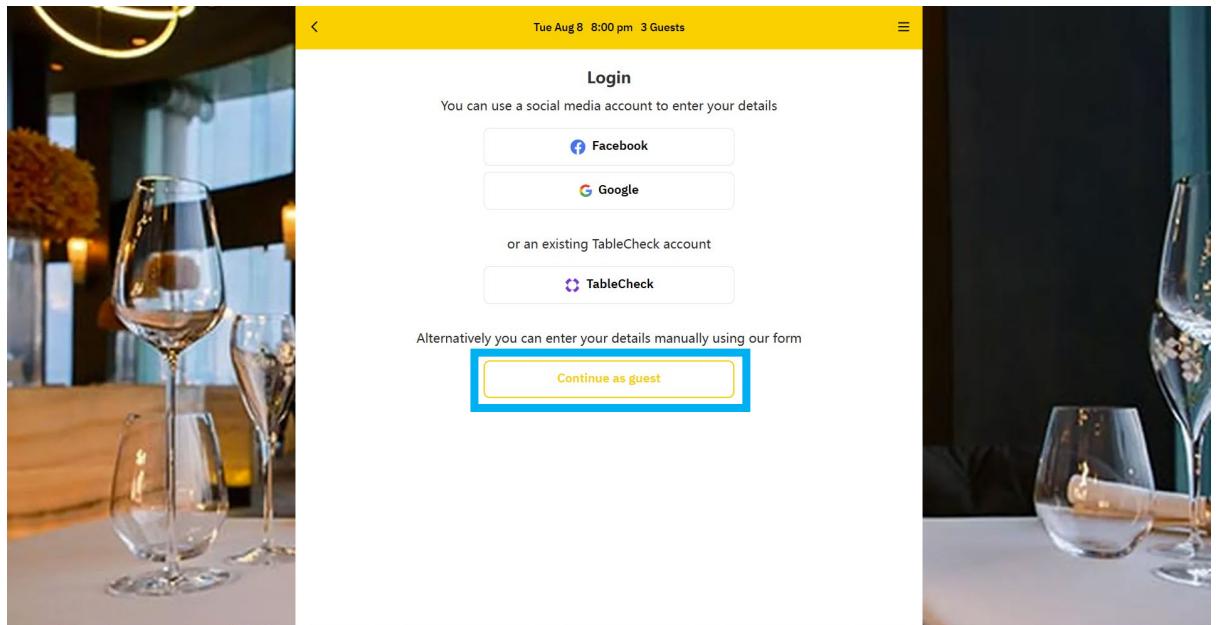
เลือกเมนู BOOK NOW เพื่อเข้าสู่ระบบการจองร้านอาหาร และกรอกข้อมูลร้านอาหารและวันเวลาที่ต้องการใช้บริการ



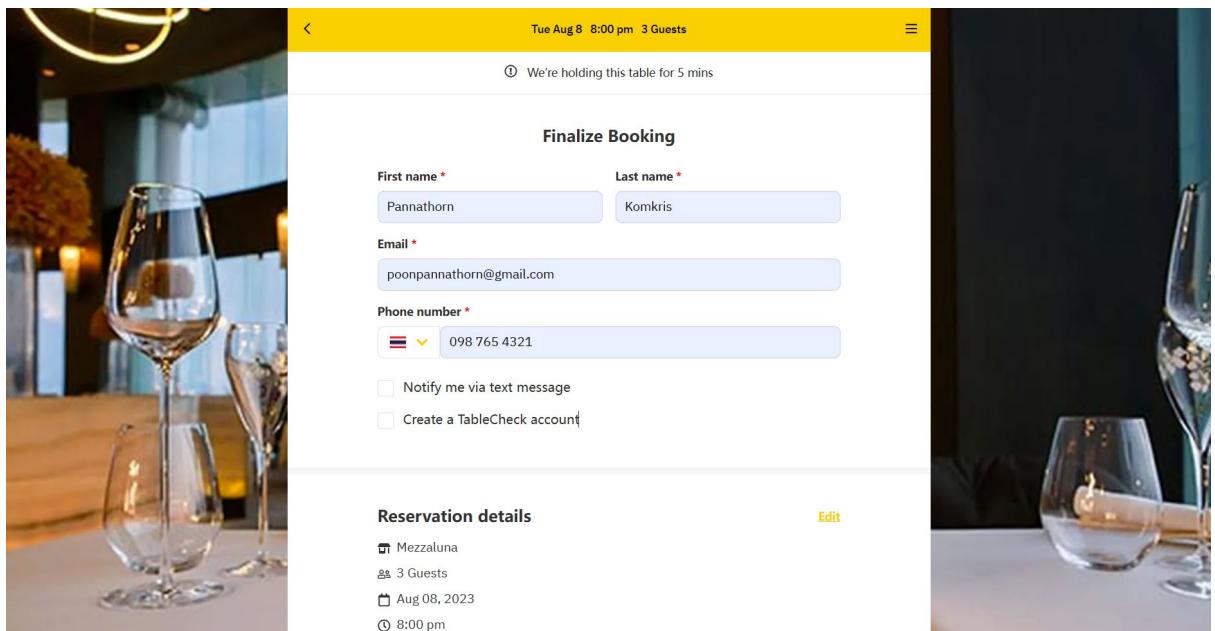
หน้าการจองร้านอาหารนั่นๆโดยเฉพาะ เมื่อมีข้อมูลวันที่ จำนวนลูกค้า ช่วงเวลาการจอง จะแสดงหน้า โฉนดต่างๆของร้านอาหารที่ใกล้เคียงกับเวลาที่ได้ให้ข้อมูลไว้ตอนแรก



เมื่อกรอกข้อมูลเรียบร้อย จะแสดงหน้า login โดยมีการ login ด้วย facebook, google, tableCheck หรือสามารถกรอกข้อมูลใหม่ได้โดยกดตัว continue a guest



หน้าสำหรับการกรอกข้อมูลผู้จอง โดยมีชื่อ นามสกุล อีเมล และเบอร์โทรศัพท์ และการชำระเงิน โดยจะแสดงค่าใช้จ่ายทั้งหมดและช่องทางการชำระเงินผ่านบัตรเดบิต





#### Booking Policy

**Dome's dress code - Smart Casual Dress Code:** We do not permit cap, athletic or sports uniforms, slippers, beach sandals, and flip-flops. Gentlemen must avoid T-shirts, any sleeveless clothing, shorts, and open shoes. Long Jeans are...

[Read more](#)

#### Purpose of visit

Please select ▼

#### Request

#### Your experience

Table charge \$6,000

Prepayment \$6,000

#### Cancellation policy

Reservation can be amended or canceled up to 72 hours prior to the reservation time with a full refund.

Any cancellation, no-show or amendments made less than 72 hours prior to th...

[Read more](#)

#### Prepayment

\$6,000 will be charged to your credit card immediately upon booking this reservation. Foreign exchange rates may apply. Please consult your card issuer.

**Use new card**

**Card number \***   
 XXXX XXXX XXXX XXXX

**Name on card \***   
 Full name

**Expiration \*** **Security Code \***   
 MM/YY  XXX

**Country or Region**   
 Thailand

**Address \***

**City \***

**State**

**Postal Code \***

Receive offers from Mezzaluna and group restaurants

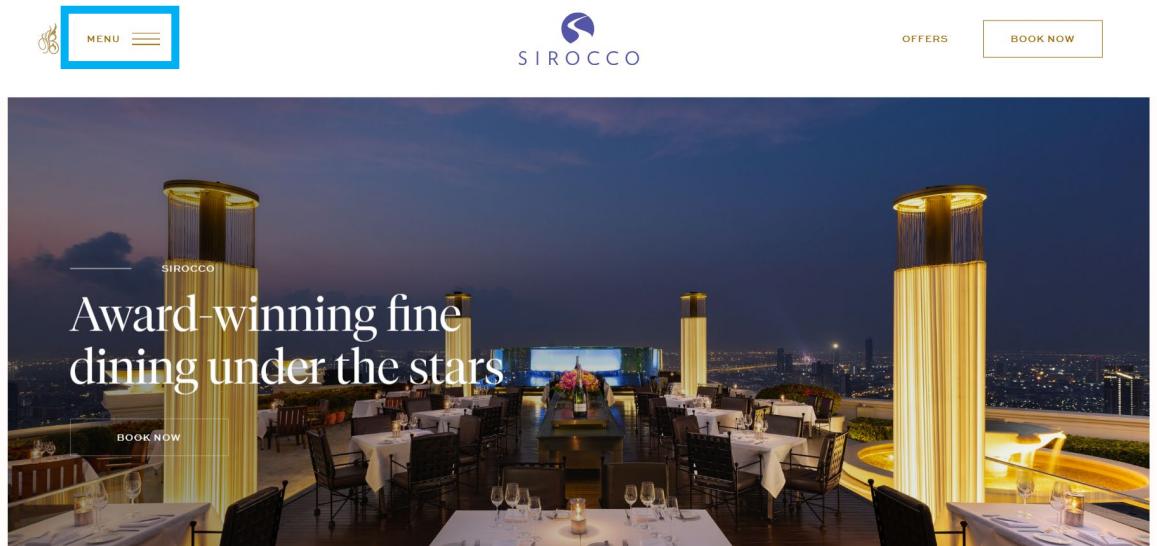
By submitting this form, you agree to the [relevant terms and policies](#).

**Pay \$6,000**

[For Restaurants](#)

© TableCheck Inc.

## การดูเมนูอาหาร



หน้าสำหรับการเลือกร้านที่ต้องการดูเมนู เนื่องจากภายในเครือข่ายของเว็บนี้มีหลายร้าน ให้เลือกร้านที่เราต้องการดูเมนูอาหาร

เมื่อเลือกร้านอาหารที่ต้องการดูเมนูอาหารเรียบร้อยแล้ว จะเข้าสู่หน้าเว็บไซต์ของทางร้านอาหาร ให้เลือก MENUS เพื่อเข้าดูเมนูอาหาร

จากนั้นเลือกประเภทอาหารที่ต้องการเลือกดู

และจะเข้าสู่หน้าแสดงเมนูอาหาร

The screenshot shows the Mezzaluna website's tasting menu section. At the top, there are navigation links for 'MENU' (with a three-bars icon), 'OFFERS', and 'BOOK NOW'. Below this is a large image of a dish featuring a piece of meat, possibly tuna, with various garnishes. The main title 'Season of Summer Tasting Menu' is displayed prominently. A navigation bar below the title includes links for 'ABOUT & CHEF', 'GALLERY', 'MENUS', and 'RESTAURANT POLICIES'. A 'SELECT MENU' dropdown menu is open, showing options: 'Season of Summer Chef's Tasting Menu' (selected), 'Season of Summer Chef's Tasting Menu Mezzaluna – Wine List', and 'Mezzaluna – Wine List'. The 'Season of Summer Chef's Tasting Menu' section is expanded, showing the first dish:

**Sudachi Cured Shima Aji**  
Striped Jack, Cucumber, Granny Smith, Dill, Karasumi  
*Viré-Clessé "Cuvée Levrotée" 2015 Domaine de la Bongran*

The page continues with other dishes from the tasting menu, each with its name, ingredients, and wine pairing.

- Ise Ebi A La Nage**  
Spiny Lobster, Mussels, Zucchini Blossom, Saffron, Oscietra caviar  
*Toscana "Ca' Marcanda Vistamare" 2021 Gaja*
- Megai Awabi Porridge**  
Red Abalone, Shinnosuke Haricot Vert, Bone Marrow  
*Blagny 1er cru "La Pièce Sous le Bois" 2020 Benjamin Leroux*
- Bafun Uni Bisque**  
Red Sea Urchin, Veal Sweetbread, Sweet Corn, Vanilla  
*Sake Senkin Organic Nature 2022 - 90%*

**Managatsuo Mi-Cuit**

Butterfish, Kobashira, Artichoke Barigoule, Sansho, Salicornia

*Pfälz "Sankt Paul" GG - Monopol - 2016 Friedrich Becker*

OR

**Kijihata A La Plancha**

Red spotted Grouper, Madako, Capsicum, Iberico Ham, Espelette Pepper

*Meursault "En Luraule" 2020 Domaine Rémi Jobard***Pigeon au Sang & Foie Gras Pastilla**

Chanterelles, Shine Muscat, Ginger Confit, Verjus Jus

*Champagne Frédéric Savart "Bulle de Rosé" 1er cru, Vieilles Vignes, extra-brut, N.V.***Charcoal Grilled Niigata Murakami Beef**

Smoked Eel, Ratte Potato, Horseradish, Watercress

*Napa Valley 2017 "The Mascot" Will Harlan*

OR

**Hatcho Miso Crusted Pays d'Oc Lamb**

Eggplant, Fig, Kalamata Olive

*Viré-Clessé "Cuvée Levrotée" 2015 Domaine de la Bongran**Côte-Rôtie "La Viallière" 2019 Jean-Michel Gerin***Yamanashi Peach**

Hibiscus, Amazake

*Sake Senkin Organic Nature 2022*

OR

**Markrin 80% Dark Chocolate**

Passion Fruit, Sobacha

*Tokaji "Sauternes 1er grand cru classé 2015 Château Lafleur-Peyraguey***Menu THB 8,000****Wine Pairing THB 8,000**

Upgrade Wine Pairing: Château Mouton-Rothschild 2011 1er Cru Classé

with Main Course THB 3,500

*All prices are exclusive of 10% service charge & 7% VAT*

## ภาคผนวก ข

เอกสารประกอบการเก็บ Requirement

## Requirement Documentation

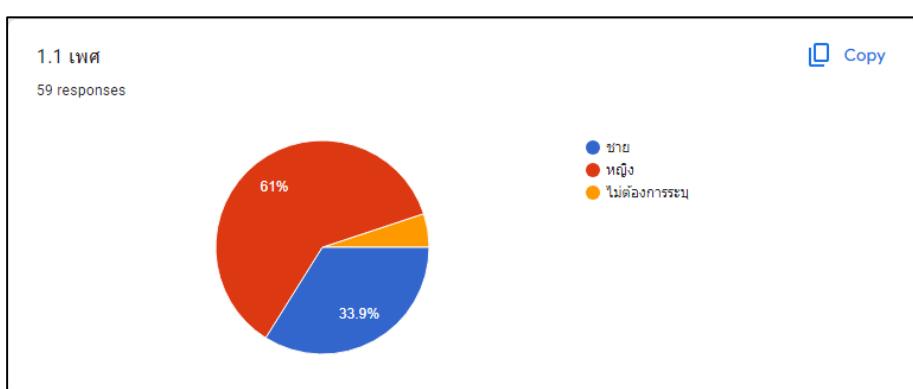
ทางคณะผู้จัดทำได้จัดทำการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผู้ใช้งานเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาระบบของร้านอาหาร โดยทางคณะผู้จัดทำจัดเก็บความต้องการผ่าน 2 ช่องทาง ได้แก่ ผ่านแบบสอบถามออนไลน์ และการวิเคราะห์จากระบบเดิมที่มีอยู่ ซึ่งทางแรกผ่านแบบสอบถามโดยใช้ Google Form มาช่วยการทำแบบสอบถาม คณะผู้จัดทำใช้วิธีการส่งแบบสอบถามให้กับกลุ่มเป้าหมายโดยตรง โดยกลุ่มเป้าหมายบุคคลที่เราวางไว้คือ บุคคลที่ต้องการใช้ระบบของร้านอาหาร โดยส่วนใหญ่จะเป็นเพศหญิง ในช่วงผู้ใหญ่ต้นต้นและวัยรุ่น เพราะกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้ค่อนข้างเริ่มมีการใช้จ่ายเงิน บริหารเงินและมีการสังสรรค์มากขึ้น ซึ่งทางที่ 2 เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลจากระบบเดิมที่มีอยู่ก่อนหน้าเพื่อนำมาเป็นข้อมูลและพัฒนาในระบบของเรา

### 1. วิเคราะห์ผ่านแบบสอบถามออนไลน์ผ่านกลุ่มเป้าหมายที่วางไว้

ทางคณะผู้จัดทำจะส่งแบบสอบถามให้กับกลุ่มเป้าหมายตามที่ได้กล่าวข้างต้นจำนวน 59 คน โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลักๆ ของคำถามโดยส่วนแรกจะเป็นส่วนสอบถามข้อมูลเบื้องต้นเพื่อระบุกลุ่มเป้าหมายว่ามีความเหมาะสมสมกับความต้องการของระบบหรือไม่ และส่วนที่สองจะเป็นส่วนที่นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อนำมาพัฒนาระบบโดยตรง เช่น พังก์ชันต่างๆ ของระบบ

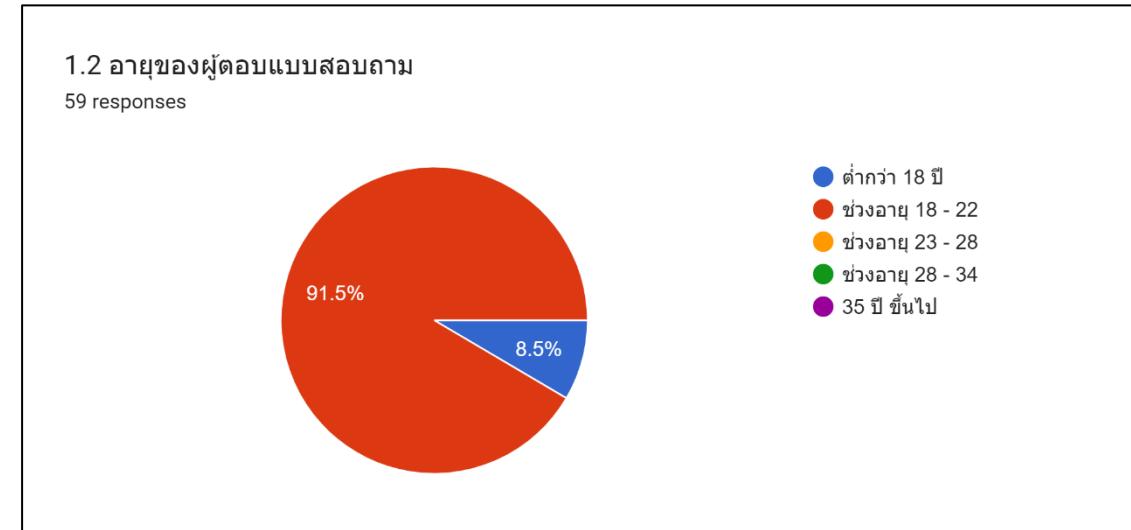
#### 1.1 สอบถามข้อมูลทั่วไป

##### 1.1.1 เพศ



จากแผนภูมิจะเห็นได้ว่ากลุ่มเป้าหมายที่วางไว้ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 61% รองลงมาคือเพศชาย 33.9% และอื่นๆอีก 5.1%

### 1.1.2 อายุ



จากแผนภาพจะเห็นได้ว่า กลุ่มอายุจะเป็นกลุ่มวัยรุ่นที่อายุอยู่ในช่วง 18-22 ปีเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นกลุ่มเริ่มมีการใช้จ่ายเงิน

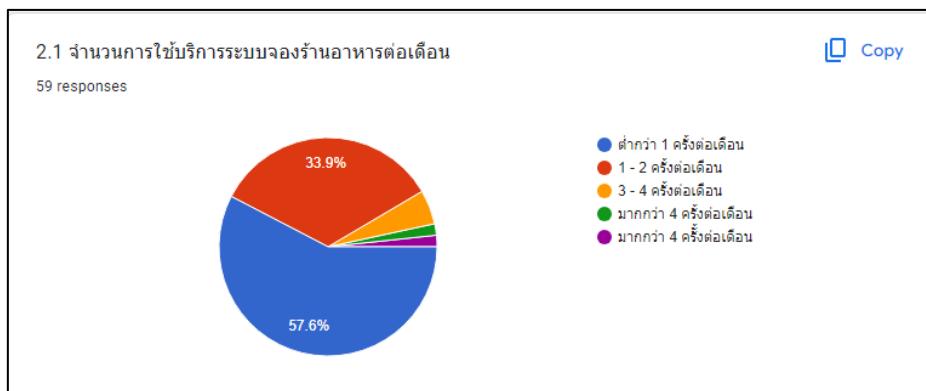
การบริหารเงิน และการสังสรรค์มากขึ้น ถือว่าการสำรวจนี้เป็นไปตามกลุ่มเป้าหมายที่วางแผนไว้ และอายุยังสามารถเป็นแนวทางในการออกแบบตัวระบบและหน้าเว็บไซต์ให้เข้ากับการใช้งานของแต่ละช่วงอายุอีกด้วย

**สรุป** จากข้อ 1. การสอบถามข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มเป้าหมาย

จากแผนภาพทั้งสองแผนภาพสามารถสรุปได้ว่า กลุ่มเป้าหมายของเราที่เราต้องคำนึงถึงมากที่สุดคือ กลุ่มอายุที่อยู่ในช่วงวัยผู้ใหญ่ต่อนดัน (18 – 22 ปี) และวัยรุ่น (ต่ำกว่า 18 ปี) และส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง

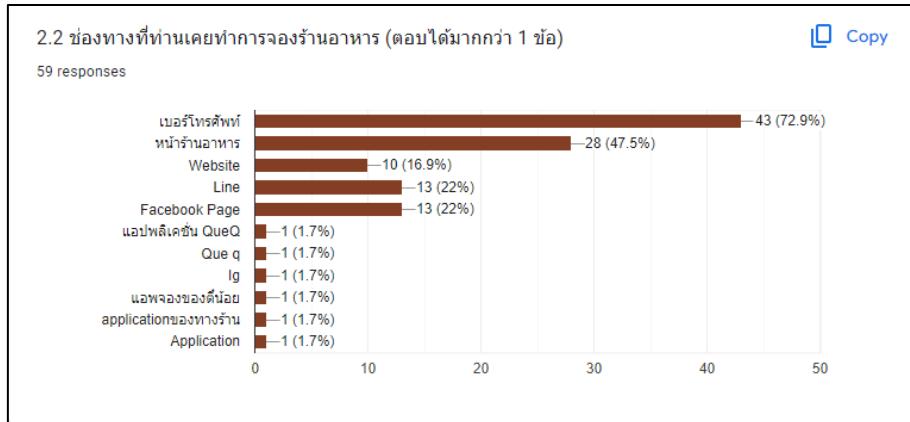
## 1.2 ส่วนที่ต้องนำข้อมูลที่ได้มาจากการแบบสอบถามมาวิเคราะห์เพื่อสร้างฟังก์ชันต่างๆ

### 1.2.1 จำนวนการใช้บริการระบบของร้านอาหารต่อเดือน



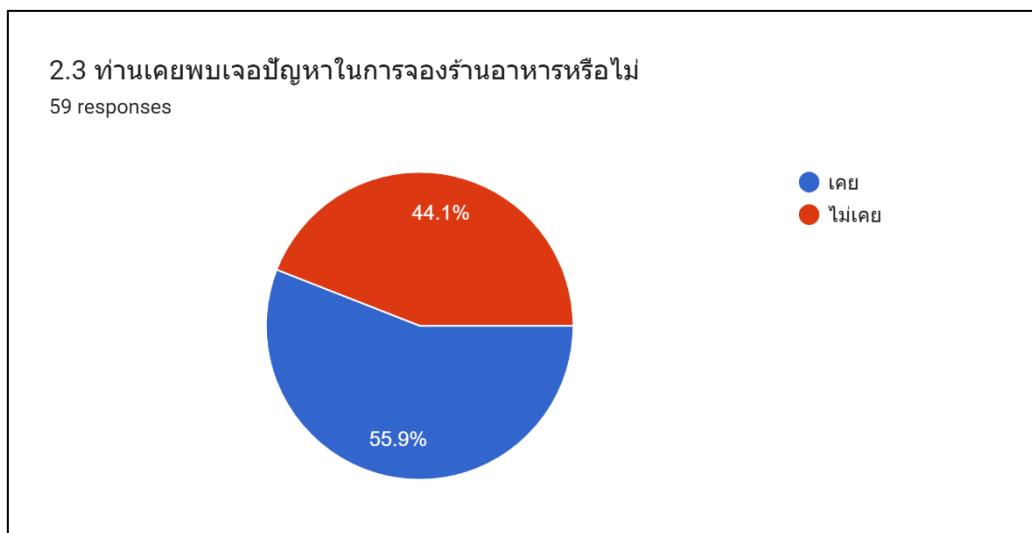
จากแผนภาพจะเห็นได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามจะใช้บริการระบบจองร้านอาหารในการรับประทานอาหาร โดยจำนวนร้านอาหารที่จองต่ำกว่า 1 ครั้งต่อเดือนเป็นจำนวนที่ผู้ตอบแบบสอบถามในกลุ่มเป้าหมาย เสื้อ光明ที่สุดคิดเป็น 57.6% รองลงมาคือ 1-2 ครั้งต่อเดือนคิดเป็น 33.9%

### 1.2.2 ช่องทางที่ท่านเคยทำการจองร้านอาหาร



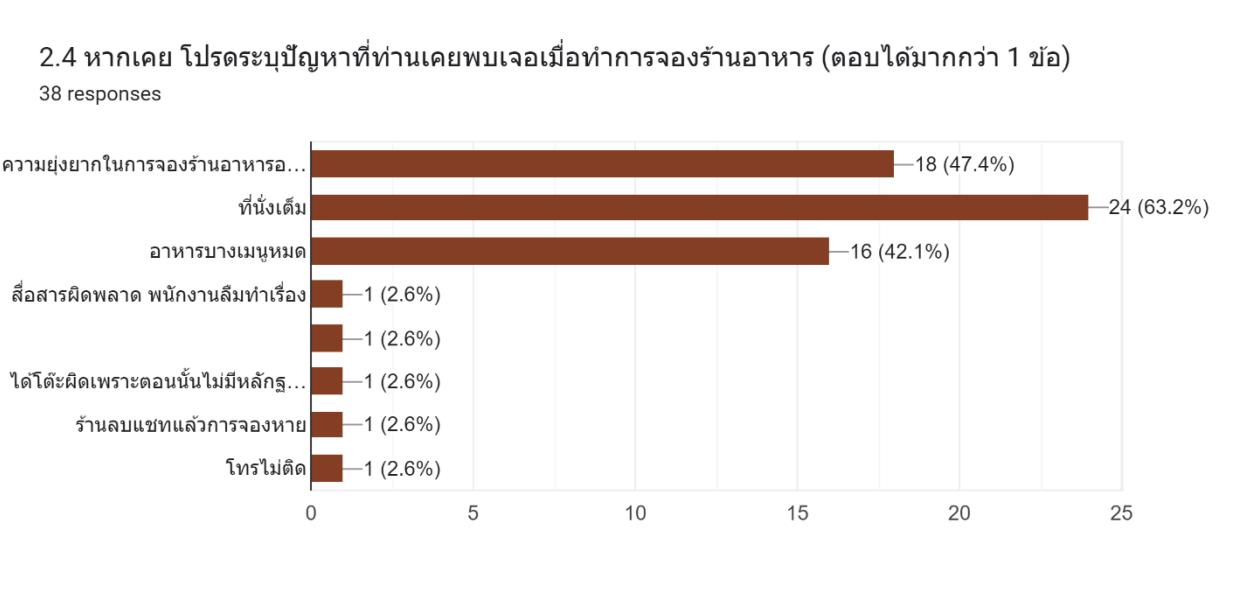
จากแผนภาพจะเห็นได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามใช้ช่องทางการจองร้านอาหารหลักๆ จะเป็น เบอร์โทรศัพท์ คิดเป็น 72.9% อันดับที่สองจะเป็นการจองผ่านหน้าร้านอาหาร คิดเป็น 47.5%

### 1.2.3 จำนวนคนเคยพบเจอบัญหาเกี่ยวกับการจองร้านอาหาร



จากแผนภาพจะเห็นได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามหรือกลุ่มเป้าหมายของระบบเคยพบเจอบัญหาในการจองร้านอาหารอยู่ที่ 55.9% และไม่เคยเจอบัญหาในการจองร้านอาหารอยู่ที่ 44.1% ของกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 1.2.4 สอดคล้องปัญหาที่พบเมื่อทำการจองร้านอาหาร



จากแผนภาพสามารถสรุป เป็นลำดับปัญหาได้ดังนี้

- ร้านอาหารที่นั่งเต็ม คิดเป็น 63.2%
- ความยุ่งยากในการจองร้านอาหารออนไลน์ คิดเป็น 47.4%
- เมื่อถึงร้านอาหารแต่กลับพบว่าอาหารบางเมนูหมด คิดเป็น 42.1%
- และปัญหาอื่นเช่น โต๊ะจองผิด หลักฐานการจองหาย โทรศัพท์ร้านไม่ติด

#### 1.2.5 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับระบบ

ข้อเสนอแนะที่ต้องการให้เพิ่มหรือแก้ไขในระบบจองร้านอาหารปัจจุบัน  
16 responses

บางครั้งไข้แล้ววุ่นวายเกินไป

ควรมีระบบให้จองและดูส่วนหน้าได้ว่าโต๊ะตรงไหนว่าง อาหารมีอะไรบ้าง ต้องรอคิวนานเท่าไร

ระบบการเรียกลูกค้าเมื่อถึงคิว

พยายามให้มีระบบบัตรคิวอิเล็กทรอนิกส์ ที่สามารถนำไปใช้เป็นหลักฐานในการยืนยันการจองร้านอาหาร

สามารถดูเมนูอาหารที่ใกล้จะหมดได้ สามารถดูจำนวนผู้เข้าใช้บริการได้

ควรเพิ่มระบบการสั่งอาหารล่วงหน้าไปถึงจะได้กินเลยไม่รอเสียเวลา

จากรูปภาพจะเป็นข้อเสนอแนะของผู้ทำแบบสอบถามทั้งหมดได้แก่

- “บางครั้งใช้แล้ววุ่นวายเกินไป”
- “ความรีบด่วนให้จองและดูล่วงหน้าได้ว่าต้องตรงไหนว่างบ้าง อาหารมีอะไรบ้าง ต้องรอ กี่นาที”
- “ระบบการเรียกลูกค้าเมื่อถึงคิว”
- “อยากรู้ว่ามีระบบบัตรคิวอิเล็กทรอนิกส์ ที่สามารถนำไปใช้เป็นหลักฐานในการยืนยัน การจองร้านอาหาร”
- “สามารถดูเมนูอาหารที่ใกล้จะหมดได้ สามารถดูจำนวนผู้เข้าใช้บริการได้”
- “ควรเพิ่มระบบการสั่งอาหารล่วงหน้าไปถึงจะได้กินเลยไม่รอเสียเวลา”
- “1. ในช่องทางออนไลน์ร้านอาหารไม่สามารถตอบลูกค้าได้ทันที(บางร้าน) ในเวลาที่ลูกค้าจองเร่งด่วน/เร่งรีบ อาจจะเสียโอกาสกับลูกค้ากลุ่มนี้  
2. อาหารบางเมนูที่สั่งออนไลน์ล่วงหน้าหมด หากเป็น order ที่เยอะ อาจจะเกิดความยุ่งยากขึ้นในการแก้ไขเมนู”
- “มีแจ้งเตือนกีดีคั่ล บางที่ไปนั่งรอร้านอื่นแล้วลืม”
- “อยากรู้ว่าสามารถเลือก position ที่นั่งในร้านได้ด้วย เพราะปกติจะเป็นเพียงแค่การจองที่เพียงอย่างเดียว ทำให้บางครั้งไม่ได้นั่งในที่ที่อยากนั่ง”

**สรุป** จากข้อ 2. ส่วนที่ต้องนำข้อมูลที่ได้มาจากการแบบสอบถามมาวิเคราะห์เพื่อสร้างพังก์ชันต่างๆ

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะจองร้านอาหารประมาณ ตั้งแต่ 1 ครั้งต่อเดือน และใช้ช่องทางการจองร้านอาหารหลักๆ จะเป็น เบอร์โทรศัพท์และหน้าร้านอาหาร อีกทั้งผู้ตอบแบบสอบถามกว่าครึ่งหนึ่งเคยพบเจอบัญหาในการจองร้านอาหาร

ปัญหาที่พบหลักๆ ขอสรุปเป็น 3 ข้อดังนี้

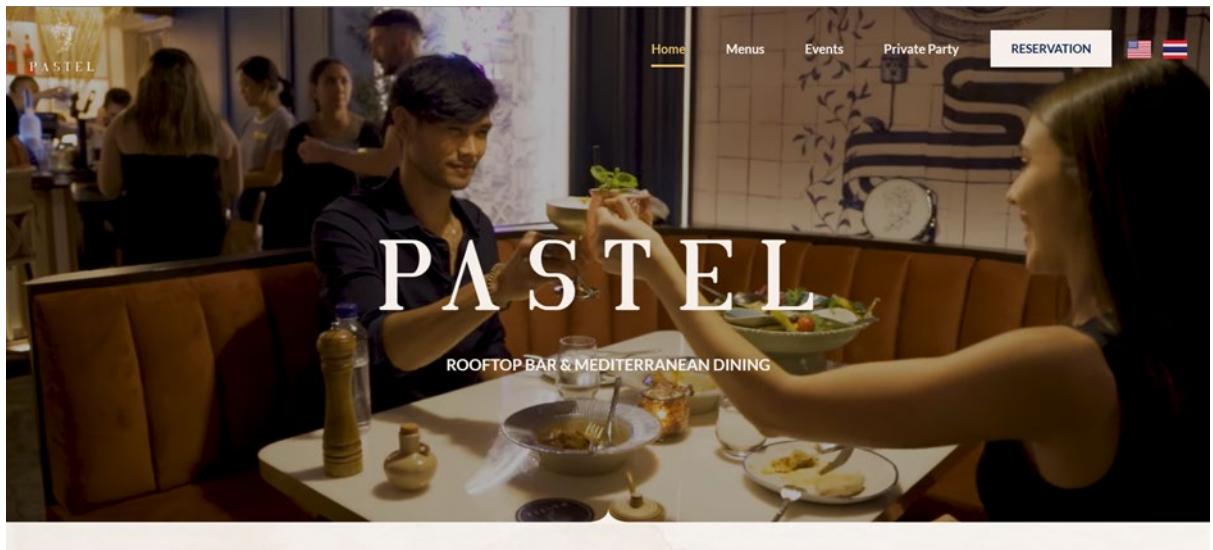
- ร้านอาหารมีที่นั่งเต็ม
- ความยุ่งยากในการจองร้านอาหารออนไลน์
- เมื่อถึงร้านอาหารกลับพบว่า อาหารบางเมนูหมด  
ข้อเสนอจากผู้ที่มาทำแบบสอบถาม
- ควรเพิ่มระบบการสั่งอาหารล่วงหน้าไปถึงจะได้กินเลยไม่รอเสียเวลา
- บางครั้งใช้แล้ววุ่นวายเกินไป

- อย่างให้มีระบบบัตรคิวอิเล็กทรอนิกส์ ที่สามารถนำไปใช้เป็นหลักฐานในการยืนยันการจองร้านอาหาร
- สามารถดูเมนูอาหารที่ใกล้จะหมดได้ สามารถดูจำนวนผู้เข้าใช้บริการได้

## 2. ผ่านการวิเคราะห์ผ่านเว็บไซต์ที่มีระบบใกล้เคียง

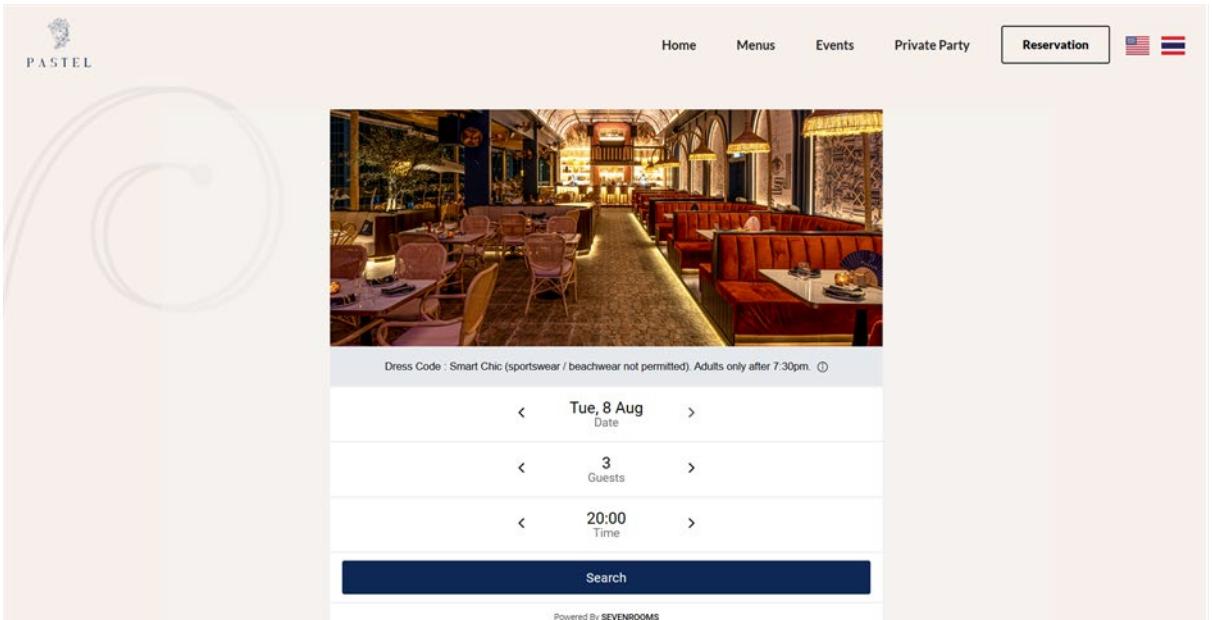
เว็บไซต์ : <https://www.pastelbangkok.com>

Pastel เป็นเว็บไซต์ของร้านอาหารแห่งหนึ่งที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีระบบการจองโต๊ะล่วงหน้าสำหรับลูกค้า ลักษณะการจองโต๊ะจะเป็นการจองผ่านเว็บไซต์โดยใช้ข้อมูลของลูกค้าเพียงไม่กี่อย่างในการจอง อีกทั้งการใช้งานยังเป็นมิตรและรวดเร็ว ด้วยเหตุนี้จึงเลือกนำมาประยุกต์ใช้กับระบบของเราเนื่องจากมีความคล้ายคลึงกัน



หน้าแรกของเว็บไซต์จะมุ่งเน้นถึงความสวยงามของเว็บไซต์ เพราะเป็นเว็บไซต์ร้านอาหาร ความสวยงามจึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อใช้ในการดึงดูดความสนใจของลูกค้าและสร้างความเชื่อมั่นว่า ร้านอาหารมีมาตรฐานสูงและให้บริการได้ดี มีการแสดงวิดีโอภายในร้านอาหารเพื่อใช้แสดงบรรยากาศภายในร้านทำให้สร้างความประทับใจและช่วยเพิ่มโอกาสในการใช้บริการมากขึ้น โดยในหน้าแรกจะเป็นการแสดงข้อมูลพื้นฐานของทางร้านและเมนูต่าง ๆ ด้านบนสุดได้แก่ "Menus", "Events", "Private Party", "RESERVATION" และปุ่มเปลี่ยนภาษาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ หากลูกค้าต้องการที่จะจองโต๊ะภายในร้านให้กดไปที่ "RESERVATION" ทางด้านขวาบน หรือหากต้องการจัดงานเลี้ยงส่วนตัวให้กดที่ "Private Party"

เมื่อกดที่ "RESERVATION" ทางเว็บไซต์จะเข้าสู่ระบบการจอง ลูกค้าสามารถเลือกวันที่ต้องการจอง จำนวนคนและเวลา เมื่อใส่ข้อมูลครบแล้วให้กดไปที่ "Search" เพื่อค้นหาช่วงเวลาที่ห้าช่วงเวลาที่ใกล้เคียงกับที่ได้เลือกไว้และสถานที่ต่าง ๆ ที่ลูกค้าสามารถเลือกจองโต๊ะได้



Dress Code : Smart Chic (sportswear / beachwear not permitted). Adults only after 7:30pm. ⓘ

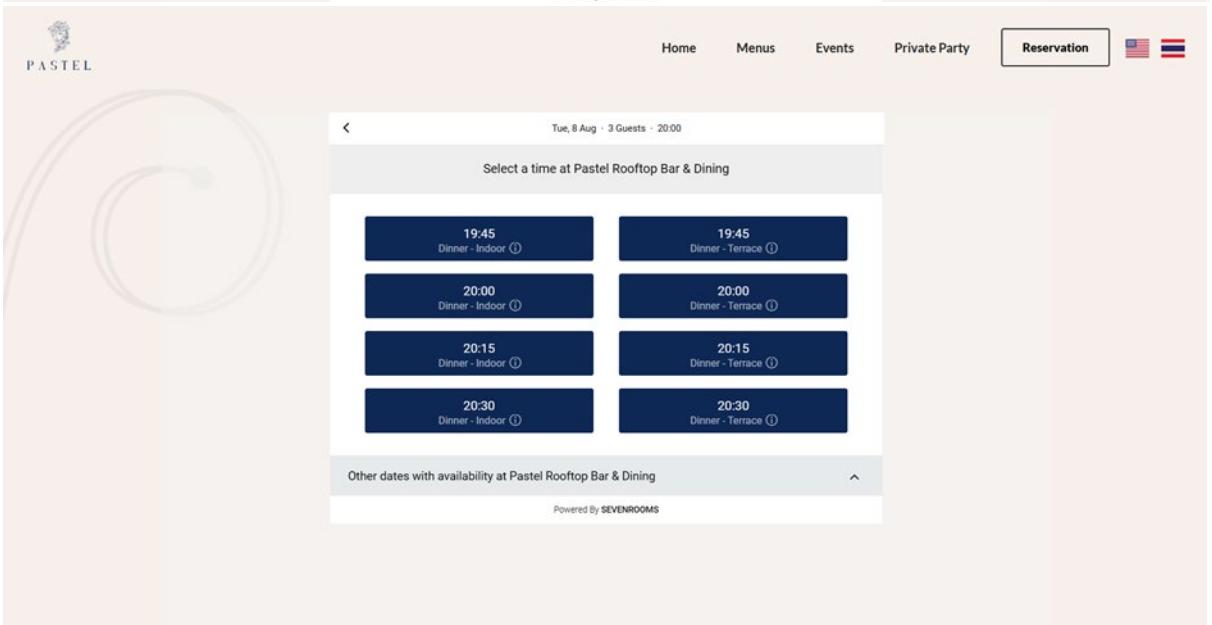
Tue, 8 Aug  
Date

3  
Guests

20:00  
Time

Search

Powered By SEVENROOMS

Select a time at Pastel Rooftop Bar & Dining

19:45 Dinner - Indoor ⓘ	19:45 Dinner - Terrace ⓘ
20:00 Dinner - Indoor ⓘ	20:00 Dinner - Terrace ⓘ
20:15 Dinner - Indoor ⓘ	20:15 Dinner - Terrace ⓘ
20:30 Dinner - Indoor ⓘ	20:30 Dinner - Terrace ⓘ

Other dates with availability at Pastel Rooftop Bar & Dining ⤵

Powered By SEVENROOMS

เมื่อได้สถานที่และเวลาที่ต้องการแล้ว จะไปที่หน้า Log in โดยลูกค้าสามารถ Log in ผ่านทาง Facebook, Google หรือ แบบ guest สำหรับลูกค้าที่ไม่มีบัญชี

The screenshots illustrate the reservation process for Pastel Restaurant. The top image shows a modal window for a dinner reservation at the terrace at 20:00. The bottom image shows a continuation screen where users can log in using their Facebook or Google accounts, or choose to continue as a guest.

เมื่อ Log in สำเร็จจะเข้าสู่หน้าสำหรับเก็บข้อมูลของลูกค้า โดยจะต้องใส่ ชื่อ, นามสกุล, email, เบอร์โทรศัพท์, วันเกิด(ไม่จำเป็น) นอกจากนี้ลูกค้ายังสามารถบอกรายละเอียดเพิ่มเติมสำหรับการจอง ได้แก่ Dietary Restrictions(การแพ้อาหาร), Special Occasions(โอกาสพิเศษ) และ Reservation Notes(หมายเหตุการจอง) อีกทั้งยังมีให้เลือกว่าจะรับข้อมูลข่าวสารของทางร้านผ่านทาง email ที่ลูกค้าใส่ไปข้างต้นได้ หรือไม่ เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยให้กดที่ “Submit” เพื่อยืนยันการจอง

The screenshot shows a restaurant reservation form for "Pastel". At the top right, there are links for Home, Menus, Events, Private Party, and Reservation, with the Reservation link being highlighted. Below the links are two small flags.

The main form area has a header "Tue, 8 Aug - 3 Guests - 20:00" and a note: "Dress Code : Smart Chic (sportswear / beachwear not permitted). Adults only after 7:30pm." There is a "Your Information" section with fields for First Name\*, Last Name\*, Email Address\*, Phone Number\*, and Birthday. A "Summary" section lists the reservation details: Pastel Rooftop Bar & Dining, Date: Tue, 8 Aug - 20:00 - Dinner - Terrace, Guests: 3 Guests, Dietary Restrictions, Special Occasions, and Reservation Notes. It also includes checkboxes for age verification and newsletter sign-up, along with a note about GDPR. At the bottom, there is a "By clicking 'submit' you agree to SevenRooms' Terms of Service and GDPR Policy" disclaimer and a large blue "Submit" button. A "Powered By SEVENROOMS" footer is at the very bottom.

เมื่อ กดยืนยันการจองทางระบบจะส่ง email เพื่อยืนยันการจองของลูกค้า มีการระบุรายละเอียดของการจอง ที่อยู่เบอร์โทรศัพต์ อีเมลของร้าน และ reservation number สำหรับใช้เป็นหลักฐานในการจองเมื่อถึงหน้าร้าน นอกจากนี้ลูกค้ายังสามารถแก้ไขหรือแจ้งรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจองได้ที่ “manage reservation” อีกทั้งยังสามารถเลิกการจองได้ที่ปุ่ม “cancel reservation” และลูกค้ายังสามารถเพิ่มวันที่จองลงไปในปฏิทินได้ที่ปุ่ม “add to calendar”

Gmail

Compose

Inbox 1

- Starred
- Snoozed
- Sent
- Drafts
- More

Labels +

Pastel Rooftop Bar & Dining <reply+5189289338765312e9342119665trsc@message.sevenrooms.com> to me 14:43 (1 minute ago)

James Smith  
Wednesday, 1 November 2023  
for 2 guests at 18:30  
Reserved for Outdoor  
manage reservation | cancel reservation  
add to calendar  
Apple Google Outlook

Contact  
22nd floor, Aira Hotel, 14 Soi Sukhumvit 11, Khaeng Khlong Toei Nuea, Khet Watthana Bangkok, Krung Thep Maha Nakhon 10110 +66 95 703 5679  
[map](#) | [website](#)

A note from us  
Thank you for your reservation. We hold tables for 20 minutes after which time we may have to release your reservation. If you are running late, please call us.

**Dress Code : Smart Chic (sportswear / beachwear not permitted). Adults only after 7:30pm.**  
We do not allow sportswear, beach clothing including slippers, sandals, flip-flops. Gentleman must avoid any sleeveless clothes and open shoes such as birkenstocks. Children/Teenagers under the age of 18 are not allowed to stay in the restaurant after 7:30PM

Your reservation number is T8B363DV

mailed by  
**SEVENROOMS**

ระบบของร้านอาหาร Pastel ได้ทำการซื้อระบบมาจากบริษัท SEVENROOMS ที่เป็นบริษัทสำหรับทำระบบให้ร้านอาหาร โรงแรม องค์กร ร้านบาร์ โดยเฉพาะ

The screenshot displays the SEVENROOMS website's homepage, featuring a navigation bar at the top with links for Platform, Who We Serve, Tools & Resources, Company, Login, and a search icon. A prominent blue button on the right says "GET A DEMO". The main content area is divided into several sections, each containing a purple checkmark icon, a feature title, a brief description, and a "Learn More" link.

- Global Booking Channel Integrations**  
We plug you into your preferred booking channels.  
[Learn More](#)
- Foreign Language Support**  
Offer online reservations in your choice of seven languages.  
[Learn More](#)
- Detailed Reservation Reports**  
Analyze reservation trends to inform marketing efforts.  
[Learn More](#)
- Two-Way SMS messaging**  
Reach customers directly through their phones.  
[Learn More](#)
- Automated Feedback Surveys**  
Capture feedback fast and first – before it's posted online.  
[Learn More](#)
- Digital Marketing Tracking Links**  
Understand which booking channels and marketing campaigns drive the most reservations.  
[Learn More](#)
- Automated Feedback Surveys**  
Capture feedback fast and first – before it's posted online.  
[Learn More](#)
- Digital Marketing Tracking Links**  
Understand which booking channels and marketing campaigns drive the most reservations.  
[Learn More](#)
- Marketing Automation**  
Send the right message at the right time without lifting a finger.  
[Learn more](#)
- Events & Experiences**  
Wow guests and drive revenue with unique experiences.  
[Learn more](#)
- Review Aggregation**  
Track and analyze all your reviews, all in one place.  
[Learn More](#)

## การวิเคราะห์ความต้องการของระบบ

จากข้อมูลที่ได้มาจากการเก็บความต้องการของผู้ใช้งาน ทางคณะผู้จัดทำได้วิเคราะห์ความต้องการของระบบได้ดังนี้

1. ความสามารถของระบบต่อผู้ใช้งานระบบ
  - 1.1 ลูกค้าที่ทำการจองสำเร็จสามารถแก้ไขเวลาในการจองได้
  - 1.2 ลูกค้าสามารถยกเลิกรายการจองได้
  - 1.3 ลูกค้าสามารถแจ้งเรื่องการแพ้อาหารได้
  - 1.4 ลูกค้าสามารถจัดงานเนื่องในโอกาสต่างๆได้
  - 1.5 ลูกค้าสามารถรับข่าวสารใหม่ๆผ่านอีเมล์ที่ระบุไว้ได้
  - 1.6 ลูกค้าสามารถสั่งอาหารล่วงหน้าก่อนการเข้าไปรับประทานอาหารได้
  - 1.7 ลูกค้าสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารที่สั่งล่วงหน้าไว้ได้
  - 1.8 ลูกค้าสามารถเห็นรายการอาหารที่ตนเองสั่งไว้ได้
  - 1.9 ลูกค้าจะได้รับการแจ้งเตือนเมื่อใกล้ถึงวันที่จอง
  - 1.10 ลูกค้าสามารถดูเมนูอาหารได้
2. ความสามารถของระบบต่อผู้ประกอบการ
  - 2.1 ผู้ประกอบการสามารถเก็บข้อมูลลูกค้าไว้เป็นฐานข้อมูลได้
  - 2.2 ผู้ประกอบการสามารถดูลูกค้าที่ทำการจองสำเร็จแล้วได้
  - 2.3 ผู้ประกอบการสามารถอัพเดตรายการอาหารได้
  - 2.4 ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขรอบเวลาในการจองได้
3. ความสามารถของระบบต่อพนักงานร้านอาหาร
  - 3.1 พนักงานสามารถดูจำนวนลูกค้าที่ทำการจองสำเร็จได้
  - 3.2 พนักงานสามารถดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้าไว้ได้
  - 3.3 พนักงานสามารถดูเมนูอาหารได้
4. ความสามารถของระบบต่อเชฟ
  - 4.1 เชฟสามารถดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้าได้
  - 4.2 เชฟสามารถดูเมนูอาหารทั้งหมดได้

## การวิเคราะห์ลักษณะ ขั้นตอน และปัญหาของระบบปัจจุบัน

### 1. ลักษณะและการทำงานในปัจจุบัน

ระบบที่ศึกษาในปัจจุบัน คือ ระบบจองร้านอาหารแบบคิว (Queue Management System) ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากความสะดวกสบายที่ผู้ใช้บริการได้รับจากการจองคิวล่วงหน้า โดยทั้งระบบการจองและการขายบัตรเข้าร้านอาหารได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างเหมาะสม ผู้ใช้บริการสามารถลงทะเบียนและเข้าสู่ระบบเพื่อทำการจองคิวล่วงหน้า ระบบช่วยในการค้นหาร้านอาหารที่ต้องการและแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับร้านอาหารรวมถึงเวลาที่ต้องรอคิว ก่อนรับบริการ เมื่อการจองคิวเสร็จสิ้น ระบบจะนำผู้ใช้ไปสู่กระบวนการชำระเงินที่สะดวกและปลอดภัย รองรับการชำระผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น บัตรเครดิต/เดบิต การโอนเงินผ่านธนาคาร และวิธีการชำระอื่น ๆ ระบบจองคิวในร้านอาหารช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถติดตามยอดขายและประสิทธิภาพการบริหารจัดการร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ใช้งานสามารถวางแผนเวลาได้อย่างเหมาะสม และร้านอาหารสามารถให้บริการอย่างเป็นระเบียบและมีความสุขสำหรับลูกค้าทุกคนที่มาใช้บริการ

ลักษณะและการทำงานของระบบ Queue Management System ปัจจุบัน:

- 1. Register & Log In:** ผู้ใช้งานสามารถลงทะเบียนและเข้าสู่ระบบด้วยบัญชีผู้ใช้ เพื่อทำการจองคิวในร้านอาหาร
- 2. ระบบค้นหาและเลือกร้านอาหาร:** ระบบที่ให้ผู้ใช้งานค้นหาและเลือกร้านอาหารที่ต้องการจอง
- 3. ระบบแสดงรายละเอียดร้านอาหาร:** แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับร้านอาหาร เช่น ชื่อร้าน สถานที่ ระยะเวลาในการรอคิว เป็นต้น
- 4. ระบบจองคิว:** ผู้ใช้งานสามารถตรวจสอบสถานะคิวที่ว่าง และทำการจองคิวเพื่อรับบริการในร้านอาหาร
- 5. ระบบการชำระเงินและยืนยันการจอง:** จัดการกระบวนการชำระเงินเพื่อยืนยันการจองคิว และให้ความปลอดภัยแก่ผู้ใช้งาน รวมถึงการชำระเงินผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น บัตรเครดิต/เดบิต การโอนเงินผ่านธนาคาร หรือวิธีการชำระอื่น ๆ
- 6. ระบบติดตามการขายและสรุปผล:** เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถติดตามยอดขาย และสรุปผลการจองคิวในร้านอาหารได้ เช่น จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ ยอดขายรวม และรายละเอียดการชำระเงิน

## 2. ขั้นตอนการทำงานปัจจุบัน

### ฝังลูกค้าและผู้ใช้งานระบบ

1. ลูกค้าสมัครสมาชิกโดยกรอกชื่อ-สกุล เพศ วันเกิด หมายเลขบัตรประชาชน หมายเลขโทรศัพท์ ที่อยู่ อีเมล และรหัสผ่าน และเข้าสู่ระบบ
2. ลูกค้าสามารถค้นหาร้านอาหารได้ที่ช่องค้นหา
3. ลูกค้าสามารถร้านอาหารที่ต้องการได้
4. ลูกค้าสามารถเลือกช่วงเวลาและวันที่ต้องการเข้ารับประทานอาหารได้
5. ลูกค้าสามารถดูจำนวนคิวที่จองเพื่อตัดสินและยืนยันการจองได้
6. ลูกค้าสามารถเลือกวิธีการชำระเงิน เช่น การชำระผ่านบัตรเครดิต/เดบิต ชำระผ่านเคาน์เตอร์ หรือชำระผ่านทางธนาคาร เป็นต้น และคลิกยืนยันการจองได้
7. เมื่อยืนยันการจองสำเร็จ หน้ารายการจะแสดงหมายเลขลำดับคิว ช่วงเวลาและวันที่จอง จำนวนเงินที่ต้องชำระ
8. อีเมลยืนยันการจองลูกส่งไปที่อีเมลของลูกค้า พร้อมแนบบัตรเข้าชมการแสดงไปพร้อมกับอีเมล

### ฝังผู้ประกอบการและผู้ให้บริการ

1. ผู้ให้บริการสามารถดูรายละเอียดการจอง และ จำนวนลูกค้าผู้มาใช้บริการในช่วงเวลา และวันต่างๆได้
2. ผู้ให้บริการสามารถตรวจสอบหลักฐานการจองและการชำระเงินได้
3. ผู้ให้บริการสามารถติดตามยอดขาย และสรุปผลการจองคิวในร้านอาหารได้
4. ผู้ให้บริการสามารถปรับเปลี่ยนช่วงเวลาต่างๆที่ให้บริการได้
5. ผู้ให้บริการสามารถอัปเดตปรับเปลี่ยนเมนูอาหารภายในร้านได้
6. ผู้ให้บริการสามารถส่งรายละเอียดการจองให้พนักงานในร้านได้

### 3. ปัญหาที่พบในปัจจุบัน

จากขั้นตอนการทำงานระบบปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าการทำงานของระบบอาจยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้งาน รวมทั้งยังไม่สามารถอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ว่าต่อผู้ใช้งาน หรือในด้านของผู้ประกอบการ เนื่องจากระบบยังไม่ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ อาจทำให้เกิดการสื่อสารกับลูกค้าที่ผิดพลาด และไม่ครบถ้วน รวมถึงอาจทำให้เกิดความไม่สleียร์ของการทำงานภายในร้าน เพราะยังขาดระบบในบางส่วนที่ไม่สามารถอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าได้ ทำให้ลูกค้าอาจต้องรอเป็นเวลานาน จึงได้ทำการสรุปปัญหาทั้งหมดออกเป็นตารางได้ดังนี้

ปัญหาที่เกิดขึ้น	แนวทางแก้ไข
1. ในการจองร้านอาหารออนไลน์ ไม่ว่าจะเป็นการโทร แซท หรือผ่านระบบ มีความวุ่นวาย เนื่องจากระบบมีความสleียร์ไม่พอด้วยการบริการ รวมถึงเข้าใจได้ยากและซับซ้อน	1. ออกแบบระบบที่มีการใช้งานง่าย ดูแล้วรู้เรื่องรวมถึงแนบข้อมูลวิธีการใช้งานระบบไปภายในเว็บไซต์ของระบบ
2. เนื่องจากการจองในบางรูปแบบ เช่นการโทร, การแซท อาจจะทำให้เกิดความผิดพลาดได้หลายทาง ไม่ว่าจะเป็นการสื่อสารผิดพลาด รับเรื่องจากการโทรแล้วไม่ได้ดำเนินการต่อ หรือ อาจจะเป็นความผิดพลาดทางเทคนิค เช่นแซทหาย หรือ เครื่องมือพัง	2. นำระบบการจองที่เก็บข้อมูลไว้บนเว็บไซต์แล้ว log in เข้า ตามสถานะหรือตำแหน่งของตนเอง เพื่อทำการจอง หรือหากเป็นผู้ประกอบการ หรือพนักงานตรวจสอบข้อมูลต่างๆได้ โดยไม่จำเป็นต้องเข้าเครื่องมืออุปกรณ์เพียงเครื่องเดียว
3. เมื่อเข้าไปถึงร้านอาหาร อาหารบางรายการหมด ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค	3. สร้างระบบการสั่งอาหารล่วงหน้าเพื่อให้ได้มีการเก็บอาหารไว้ให้ พร้อมกับระบบอัพเดตรายการอาหารอยู่ตลอดเวลา เพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบว่ามีรายการอาหารใดบ้างที่หมดแล้ว
4. ผู้ใช้บริการไม่ได้มีหลักฐานการจองไว้ ทำให้อาจได้โดยที่ผิดพลาด ไม่ตรงกับที่ได้ทำการจองไว้	4. นำระบบการสั่งหลักฐานข้อมูลการจองร้านอาหารไปยังหน้าข้อมูลผู้ใช้งานของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าสามารถนำหลักฐานนั้นมาใช้ในการยืนยันตัวตนได้
5. มีระบบการแปลภาษา แต่เมื่อทำการแปลออกมามีข้อความที่ผิดเพี้ยน ไม่สวยงาม และไม่น่าใช้งาน	5. ทำการตรวจสอบความและfonts ให้มีคุณภาพน่าสนใจ
6. ระบบการจองมีช่วงเวลาที่ให้ทำการจองอยู่ในช่วงเวลาที่ทางร้านไม่ได้เปิดให้บริการ เมื่อทำการยืนยันการจอง จึงจะแสดงข้อความว่าร้านอาหารไม่ได้เปิดทำการในเวลานี้	6. นำระบบการจองให้มีเวลาการจองอยู่ภายในขอบเขตเวลาที่ร้านเปิดให้บริการ

7. หลักฐานยืนยันการจอง รวมถึง reservation number ไม่โดดเด่น ทำให้ผู้ใช้งานไม่เห็นและไม่สนใจ	7. แสดงข้อมูลที่สำคัญในหลักฐานการจอง ให้มีความโดดเด่น เห็นได้ชัด
8. เมื่อทำการจองไปแล้ว ต้องการแก้เวลาการจอง แต่ทางระบบไม่สามารถทำได้ จึงจำเป็นต้องยกเลิกการจองและจองใหม่	8. ระบบที่สามารถให้ลูกค้าที่ทำการจองเรียบร้อยแล้ว สามารถแก้ไขเวลาการจองได้
9. ระบบการจองร้านอาหาร มีระบบกรอกสมาชิกแต่ไม่มีโปรโมชั่นพิเศษให้ลูกค้า อาจทำให้ลูกค้าไม่ได้พอยใจกับการทำางานของทางร้าน	9. เพิ่มโปรโมชั่นเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่เป็นสมาชิกของทางร้านอาหาร เพื่อดึงดูดลูกค้ามากขึ้น
10. มีลูกค้าบางกลุ่มได้ทำการจอง แล้วไม่มาใช้บริการตามที่ได้จองไว้ อาจทำให้เกิดความเสียหาย ไม่ว่าจะเป็นในด้านรายได้ หรือความน่าเชื่อถือของทางร้าน	10. เพิ่มระบบการเก็บเงินมัดจำจากลูกค้า เพื่อเป็นการยืนยันการจอง เพื่อไม่ให้เกิดการจองแล้วไม่มาซึ่งจะทำให้ทางร้านเสียประโยชน์

#### 4. ความต้องการของระบบใหม่

หลังจากที่ได้ดำเนินการรวบรวมความต้องการของระบบ สามารถสรุปความต้องการของระบบ โดยจะออกแบบและพัฒนาทั้งหมด – ระบบงานได้ดังนี้

##### 1. ระบบ Sign in สำหรับให้ลูกค้าสมัครสมาชิก

- สมัครสมาชิกเพื่อเข้าใช้ระบบ
- ใช้อีเมลในการสมัครสมาชิก, เบอร์โทรศัพท์, ชื่อผู้ใช้ และรหัสผ่าน
- หลังจากกรอกข้อมูลแล้วจะแสดงผลว่าสมัครสมาชิกสำเร็จ และเข้าสู่ระบบสำหรับ User

##### 2. ระบบ Log in เป็นระบบการเข้าสู่ระบบของผู้ใช้งาน 4 กลุ่มคือ ลูกค้า, พนักงานร้านอาหาร, เชฟ และผู้ประกอบการ

- การเข้าใช้ระบบด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน
- ลูกค้าต้องสมัครสมาชิกก่อน จึงจะใช้ระบบได้

##### 3. ระบบการจองร้านอาหาร เพื่อให้ลูกค้าจองคิวร้านอาหารได้

- เลือกวันที่และเวลาที่ต้องการจอง
- จองโต๊ะภายในร้าน
- ยืนยันการจอง

##### 4. ระบบสั่งอาหารล่วงหน้า เป็นระบบสำหรับลูกค้าเพื่อใช้สั่งอาหารล่วงหน้า

- ประกอบไปด้วยชื่ออาหาร ปุ่มเลือกประเภทอาหาร และเลือกจำนวนอาหารได้

##### 5. ระบบแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง เป็นระบบให้เชฟดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง

- แสดงชื่ออาหาร และจำนวนที่สั่งตามแต่ละผู้ใช้งาน

##### 6. ระบบชำระเงินล่วงหน้า เป็นระบบสำหรับลูกค้าเพื่อชำระเงิน

- คำนวณเงินทั้งหมดที่ต้องจ่าย
- เลือกวิธีการชำระเงิน
- รายละเอียดการจอง

7. ระบบจัดการเมนูอาหาร เพื่อผู้ประกอบการให้สามารถเพิ่มหรือลบเมนูอาหารได้

- ผู้ประกอบการเพิ่มหรือลบข้อมูลเมนูอาหารเข้าไปในระบบได้
- แสดงผลตารางเมนูอาหารทั้งหมด

8. ระบบเปลี่ยนรอบเวลา เพื่อให้ลูกค้าที่ไม่สะดวกในรอบเวลาที่จองไปแล้วสามารถเปลี่ยนรอบเวลาใหม่ได้

- ไปที่ประวัติการจองของ User
- เลือกรอบเวลาและโต๊ะที่ต้องการเปลี่ยนแปลง
- ยืนยันการเปลี่ยนเวลาผ่านเว็บไซต์

9. ระบบจัดการรอบเวลา เพื่อให้ผู้ประกอบการแก้ไขรอบเวลาในการจองได้

- สามารถเพิ่มหรือลบรอบเวลาในการจองได้

**เพื่อให้เกิดขั้นตอนการทำงานใหม่ดังนี้**

1. ลูกค้าทำการสมัครสมาชิกโดยการใช้ Email, เบอร์โทรศัพท์, ชื่อผู้ใช้ รวมถึงกรอกรหัสผ่าน และเข้าสู่ระบบ
2. สามารถ log in ระบบลูกค้า พนักงาน เชฟ และผู้ประกอบการ
3. ลูกค้าทำการเลือกวันที่และเวลาที่จะทำการจอง โดยเช็คว่ารอบเวลานั้นมีจำนวนที่ว่างหรือไม่
4. ลูกค้าเลือกดูเมนูอาหารและทำการสั่งอาหารล่วงหน้า
5. ลูกค้าเลือกวิธีชำระเงิน เช่น ผ่านธนาคาร บัตรเครดิต/เดบิต เป็นต้น ยืนยันการชำระเงิน
6. บันทึกการจองลงประวัติการจองในฐานข้อมูล
7. ข้อมูลการจองจะถูกอัพเดตให้พนักงานและผู้ประกอบการ รับรู้และเตรียมที่นั่ง และแก้ไขเลขที่ว่างในหน้าการจอง
8. อาหารที่สั่งล่วงหน้าจะไปแสดงผลบนระบบให้เชฟ รับรู้เพื่อเตรียมอาหารให้พร้อม
9. ลูกค้าสามารถทำการเปลี่ยนรอบเวลาได้ โดยการไปที่ประวัติการจองแล้วแก้ไขรอบเวลา กดยืนยันการเปลี่ยนรอบเวลา
10. เมื่อทำการแก้ไขเวลา พนักงานและผู้ประกอบการจะรับรู้ข้อมูลการเปลี่ยนรอบเวลาและจัดเตรียมที่ไว้ให้ในรอบเวลานั้นๆ

11. ผู้ประกอบการสามารถอัพเดตเมนูอาหารได้ เมื่อมีเมนูอาหารใหม่ๆหรือเมนูอาหารนั้นหมด จะทำการแสดงผลในเมนูอาหารทั้งหมด
12. ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มหรือลบรอบเวลาในการจองได้
13. ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลไปสรุปผลได้ เพื่อวิเคราะห์และพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด วางแผนการขาย และประกอบการ ตัดสินใจ