

ระบบจัดการร้านอาหาร
Restaurant Management System



ภาคนิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต
รายวิชาโครงงานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ
ภาควิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยสยาม
พ.ศ. 2562

หัวข้อภัณฑ์

ระบบจัดการร้านอาหาร

Restaurant Management System

หน่วยกิตของภัณฑ์ 3 หน่วยกิต

คณะผู้จัดทำ

นายปริญญา

อภัยภักดี

5605100037

นายณัฐพล เสาวพงษ์

5605100043

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์นิตินัย ไพบูลย์พยัคฆ์

ระดับการศึกษา

วิทยาศาสตรบัณฑิต

ภาควิชา

เทคโนโลยีสารสนเทศ

ปีการศึกษา

2561

อนุมัติให้ภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
เทคโนโลยีสารสนเทศ

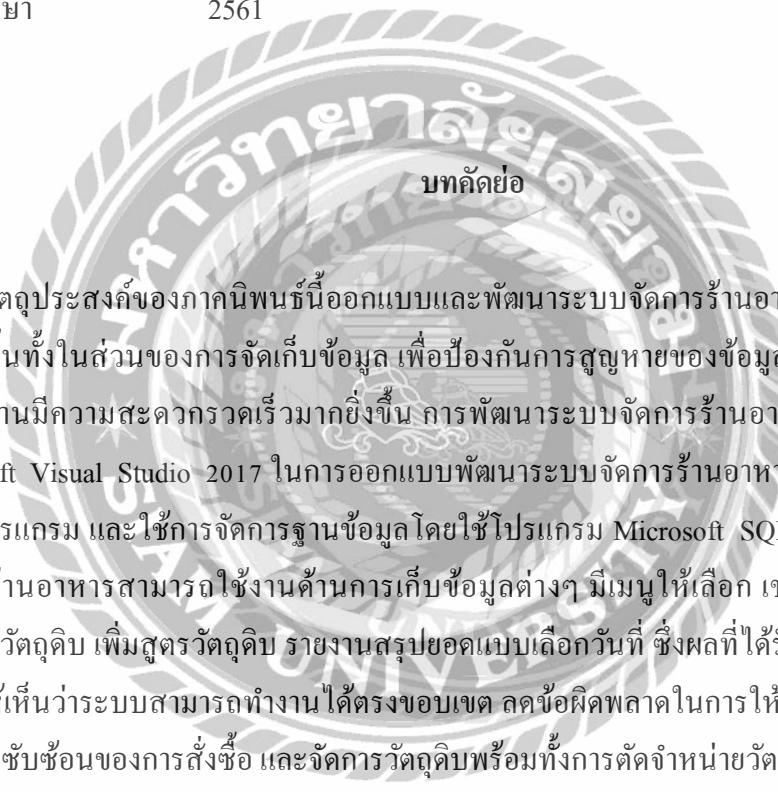


ประธานกรรมการ
(ผศ.ดร.ศักดิ์ชัย ตั้งวรณวิทย์)

กรรมการสอบ
(อาจารย์อรรถพ กังกัน)

อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นิตินัย ไพบูลย์พยัคฆ์)

หัวข้อภายนอกนี้	ระบบจัดการร้านอาหาร		
หน่วยกิตของภายนอกนี้	3 หน่วยกิต		
คณะผู้จัดทำ	นายปริญญา	อภัยภักดี	5605100037
	นายณัฐพล	เสาวพงษ์	5605100043
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์นิตนัย	ไฟชาลพย์กม'	
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตรบัณฑิต		
สาขาวิชา	เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ปีการศึกษา	2561		



วัตถุประสงค์ของภายนอกนี้ออกแบบและพัฒนาระบบจัดการร้านอาหาร ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นทั้งในส่วนของการจัดเก็บข้อมูล เพื่อป้องกันการสูญหายของข้อมูลต่างๆ และช่วยให้การปฏิบัติงานมีความสะดวกรวดเร็วมากยิ่งขึ้น การพัฒนาระบบจัดการร้านอาหาร โดยใช้โปรแกรม Microsoft Visual Studio 2017 ในการออกแบบพัฒนาระบบจัดการร้านอาหาร ใช้ภาษา C# ในการเขียนโปรแกรม และใช้การจัดการฐานข้อมูลโดยใช้โปรแกรม Microsoft SQL Server 2017 ระบบจัดการร้านอาหารสามารถใช้งานด้านการเก็บข้อมูลต่างๆ มีเมนูให้เลือก เช่น ของโภชนาหาร ตัดจำหน่ายวัตถุดิบ เพิ่มสูตรวัตถุดิบ รายงานสรุปยอดแบบเดือนวันที่ ซึ่งผลที่ได้รับจากการพัฒนาระบบแสดงให้เห็นว่าระบบสามารถทำงานได้ตรงขอบเขต ลดข้อผิดพลาดในการให้บริการ ตลอดจนทำให้ลดความซับซ้อนของการสั่งซื้อ และจัดการวัตถุดิบพร้อมทั้งการตัดจำหน่ายวัตถุดิบให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

คำสำคัญ : จัดการร้านอาหาร / จองโต๊ะอาหาร / ตัดจำหน่ายวัตถุดิบ

Project Title	Restaurant Management System		
Project Credits	3 Credits		
Candidates	Mr.Parinya	Apaipak	5605100037
	Mr.Nattapon	Saowapong	5605100043
Advisor	Mr.Nitinai Paisanpayak		
Program	Bachelor of Science		
Field of Study	Information Technology		
A.D.	2018		

Abstract

The Purpose of this project is to design and develop an effective Restaurant Management System, especially in the area of preventing data loss and creating a convenient operation system. Restaurant Management System is developed by Microsoft Visual Studio 2015. Then C# is employed to programming and Microsoft SQL Server 2017 is used as a server for database administration. Restaurant Management System can be used for data collection, such as Table Reservation, Inventory Counting, Food Recipe Adding and Summary Report. As a result, not only the Restaurant Management System can increase the accuracy of the service, but it also reduces flaws that might occur within the system. Furthermore, it simplifies the order and effectively improves the stock management.

Keywords: Restaurant Manage / Reservation Restaurant / Inventory Counting



กิตติกรรมประกาศ

ภาคันพนธ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสยาม

ขอขอบพระคุณ อาจารย์นิตินัย ไพบูลพยัคฆ์ อาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งกรุณาสละเวลา ให้ความรู้ และคำแนะนำตลอดการทำภาคันพนธ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์ภายในคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสยาม ที่ช่วยสอน แนะนำ แนะนำตลอดการทำภาคันพนธ์

ขอขอบพระคุณ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสยาม ที่ได้ให้อีกเพื่อสถานที่ในการทำภาคันพนธ์ และสนับสนุนให้นักศึกษาฝึกการทำภาคันพนธ์

ท้ายที่สุด ขอกราบขอบพระคุณ คณะผู้บริการข้อมูลสารสนเทศ ห้องสมุดมหาวิทยาลัยสยาม เว็บไซต์ต่างๆ ในการทำการคึกข่ายภาคันพนธ์อันมีค่ายิ่ง

คณะผู้จัดทำ



สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ	ก
Abstract	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ช
 บทที่	
1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์.....	3
กลุ่มเป้าหมาย.....	3
ขอบเขต	3
ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
แนวความคิด	8
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	9
เง็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
3 การออกแบบและพัฒนาโปรแกรม	
การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น	23
การเก็บรวบรวมข้อมูล	23
การวิเคราะห์ระบบงาน	23
แผนผังการทำงานของระบบงานปัจจุบัน	26
การออกแบบและพัฒนาโปรแกรม	27

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ขั้นตอนปฏิบัติงานและทดสอบโปรแกรม	
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	61
การทดสอบโปรแกรม.....	122
5 สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการดำเนินงาน	155
ปัญหาและอุปสรรค	156
ข้อเสนอแนะ	156
บรรณานุกรม	157
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก การออกแบบระบบงาน	
Program Map	159
E-R Diagram	160
Context Diagram.....	173
Data Flow Diagram.....	174
ภาคผนวก ข คู่มือการติดตั้งโปรแกรม	
คู่มือการติดตั้งโปรแกรม	190
Restore Database	205
ภาคผนวก ค ตัวอย่างรายงาน	
รายงานระบบ	210
ประวัติคณะผู้จัดทำ	228

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงรายละเอียดงานปัจจุบัน	24
3.2 แสดงสภาพปัจจุบันที่เกิดจากระบบงานในปัจจุบัน	25
3.3 รายการตารางข้อมูล	57
ก.1 รายการตารางข้อมูล	162
ก.2 ตารางข้อมูลบิล (bill)	163
ก.3 ตารางข้อมูลยกเลิกบิล (cancelbill).....	163
ก.4 ตารางข้อมูลตั้งค่าโปรแกรม (config).....	164
ก.5 ตารางข้อมูลตัดจำหน่าย (cutstock).....	164
ก.6 ตารางข้อมูลผู้จัดจำหน่าย (dealer).....	165
ก.7 ตารางข้อมูลรายละเอียดผู้จัดจำหน่าย (dealerdetail)	165
ก.8 ตารางข้อมูลอาหาร (food)	165
ก.9 ตารางข้อมูลประเภทอาหาร (foodtype)	166
ก.10 ตารางข้อมูลสิทธิการใช้งาน (group).....	166
ก.11 ตารางข้อมูลสูตรอาหาร (ingredient)	166
ก.12 ตารางข้อมูลรายละเอียดสูตรอาหาร (ingredient_material)	166
ก.13 ตารางข้อมูลวัสดุคงคลัง (material)	167
ก.14 ตารางข้อมูลรับวัสดุคงคลัง (materialreceive)	167
ก.15 ตารางข้อมูลสมาชิก (member).....	168
ก.16 ตารางข้อมูลรายการอาหาร (order)	168
ก.17 ตารางข้อมูลใบสั่งชื่อ (pre_order).....	168
ก.18 ตารางข้อมูลรายละเอียดใบสั่งชื่อ (pre_order_list).....	169
ก.19 ตารางข้อมูลโต๊ะอาหาร (table)	169
ก.20 ตารางข้อมูลตั้งค่าโต๊ะอาหาร (tableconfig).....	170
ก.21 ตารางข้อมูลประวัติการตั้งค่าโต๊ะอาหาร (tableconfiglog).....	170
ก.22 ตารางข้อมูลประวัติการใช้โต๊ะอาหาร (tablelog)	170
ก.23 ตารางข้อมูลประวัติการจองโต๊ะอาหาร (tableprelog)	171

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.24 ตารางข้อมูลหน่วยน้ำหนัก (type)	171
ก.25 ตารางข้อมูลพนักงาน (user)	172



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 โครงการสร้างการทำงานของระบบจัดการร้านอาหาร	8
2.2 https://stackoverflow.com	12
2.3 https://github.com/search?q=Restaurant	13
2.4 http://www.w3schools.com/php/default.asp	14
2.5 http://code.function.in.th/sql-base	15
2.6 http://nlovecooking.com/.....	16
2.7 http://www.karateekohchang.com/.....	17
2.8 การพัฒนาระบบทำงานออนไลน์	18
2.9 การพัฒนาระบบ E-learning แบบผสมผสาน	19
2.10 ระบบจัดการศิษย์เก่าผ่านเว็บไซต์	20
2.11 ระบบจัดการคลังสินค้าร้านจัดอาหาร	21
2.12 โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจค้าห้าว	22
3.1 แผนผังระบบจัดการร้านอาหาร	26
3.2 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ	27
3.3 หน้าจอสมัครสมาชิก	28
3.4 หน้าจอจัดการสมาชิก	29
3.5 หน้าจอเมนูอาหาร	30
3.6 หน้าจอจัดการข้อมูลอาหาร	31
3.7 หน้าจอจัดการวัตถุคิบ	32
3.8 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย	33
3.9 หน้าจอจัดการโภชนาหาร	34
3.10 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ	35
3.11 หน้าจอรับวัตถุคิบ	35
3.12 หน้าจอชำระเงิน	36
3.13 หน้าจอผู้ใช้งาน	37
3.14 หน้าจอของโภชนา	38

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.15 หน้าจอรายงานใบเสร็จ	39
3.16 หน้าจอรายงานบิลข้อมูล (รายวัน).....	40
3.17 หน้าจอรายงานบิลข้อมูล (รายเดือน).....	40
3.18 หน้าจอรายงานบิลข้อมูล (รายปี).....	41
3.19 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายวัน).....	41
3.20 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายเดือน)	42
3.21 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายปี)	42
3.22 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายปี)	43
3.23 หน้าจอรายงานอาหารขายไม่มีคี (รายเดือน)	43
3.24 หน้าจอรายงานอาหารขายไม่มีคี (รายปี)	44
3.25 หน้าจอรายงานอาหารขายคี (รายวัน)	44
3.26 หน้าจอรายงานอาหารขายคี (รายเดือน)	45
3.27 หน้าจอรายงานอาหารขายคี (รายปี)	45
3.28 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายวัน)	46
3.29 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายเดือน).....	47
3.30 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายปี).....	48
3.31 หน้าจอรายงานประวัติการของ โต๊ะ (รายวัน)	49
3.32 หน้าจอรายงานประวัติการของ โต๊ะ (รายเดือน)	49
3.33 หน้าจอรายงานประวัติการของ โต๊ะ (รายปี).....	50
3.34 หน้าจอรายงานสั่งวัตถุคิบ (รายวัน)	50
3.35 หน้าจอรายงานสั่งวัตถุคิบ (รายเดือน).....	51
3.36 หน้าจอรายงานสั่งวัตถุคิบ (รายปี).....	52
3.37 หน้าจอรายงานรับวัตถุคิบ (รายวัน)	53
3.38 หน้าจอรายงานรับวัตถุคิบ (รายเดือน).....	53
3.39 หน้าจอรายงานรับวัตถุคิบ (รายปี)	54

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.40 หน้าจอรายงานใบสั่งซื้อ	55
3.41 การแสดงความสมัพน์ของข้อมูล	56
3.42 การออกแบบฐานข้อมูล	58
3.43 การออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ระบบ	59
3.44 แสดงการเขียนโปรแกรมเพื่อใช้ติดต่อกับฐานข้อมูล	60
4.1 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ	61
4.2 หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูล	62
4.3 หน้าจอหลัก	63
4.4 หน้าจอเปิดโถะครั้งแรก	64
4.5 หน้าจอโถะอาหาร	65
4.6 หน้าจอแก้ไขจำนวนโถะอาหาร	66
4.7 หน้าจอดังง้ออาหาร	67
4.8 หน้าจอชำระเงิน	68
4.9 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร	69
4.10 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร (เพิ่มข้อมูล)	70
4.11 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร (ลบข้อมูล)	71
4.12 หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม	72
4.13 หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม (เพิ่มข้อมูล)	73
4.14 หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม (ลบข้อมูล)	74
4.15 หน้าจอจัดการเมนูโปรดไม้ชั่น	75
4.16 หน้าจอจัดการเมนูโปรดไม้ชั่น (เพิ่มข้อมูล)	76
4.17 หน้าจอจัดการเมนูโปรดไม้ชั่น (ลบข้อมูล)	77
4.18 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก	78
4.19 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก (เพิ่มข้อมูล)	79
4.20 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก (ลบข้อมูล)	80

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.21 หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน	81
4.22 หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน (เพิ่มข้อมูล)	82
4.23 หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน (ลบข้อมูล)	83
4.24 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย	84
4.25 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย (เพิ่มข้อมูล)	85
4.26 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย (ลบข้อมูล)	86
4.27 หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย	87
4.28 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคิบ	88
4.29 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคิบ (ตัดจำหน่าย)	89
4.30 หน้าจอเพิ่มประเภทหนังก์	90
4.31 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคิบ (เพิ่มข้อมูล)	91
4.32 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ	92
4.33 หน้าจอระบุจำนวนการซื้อวัตถุคิบ	93
4.34 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ (อยู่ระหว่างดำเนินการ)	94
4.35 หน้าจอรับวัตถุคิบ	95
4.36 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ (รับวัตถุคิบแล้ว)	96
4.37 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร	97
4.38 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร (ระบุจำนวนวัตถุคิบ)	98
4.39 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร (ระบุจำนวนคงเหลือวัตถุคิบ)	99
4.40 หน้าจออกรายงาน	100
4.41 หน้าจออกรายงานบิลย้อนหลัง (รายวัน)	101
4.42 หน้าจออกรายงานบิลย้อนหลัง (รายเดือน)	102
4.43 หน้าจออกรายงานบิลย้อนหลัง (รายปี)	102
4.44 หน้าจออกรายงานรับวัตถุคิบ (รายวัน)	103
4.45 หน้าจออกรายงานรับวัตถุคิบ (รายเดือน)	104
4.46 หน้าจออกรายงานรับวัตถุคิบ (รายปี)	104

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.47 หน้าจออกรายงานสั่งซื้อวัตถุคง (รายวัน)	105
4.48 หน้าจออกรายงานสั่งซื้อวัตถุคง (รายเดือน).....	106
4.49 หน้าจออกรายงานสั่งซื้อวัตถุคง (รายปี)	106
4.50 หน้าจออกรายงานวัตถุคงที่เหลือน้อย.....	107
4.51 หน้าจออกรายงานอาหารขายดี (รายวัน).....	108
4.52 หน้าจออกรายงานอาหารขายดี (รายเดือน).....	109
4.53 หน้าจออกรายงานอาหารขายดี (รายปี).....	109
4.54 หน้าจออกรายงานอาหารขายไม่ดี (รายวัน).....	110
4.55 หน้าจออกรายงานอาหารขายไม่ดี (รายเดือน)	111
4.56 หน้าจออกรายงานอาหารขายไม่ดี (รายปี)	111
4.57 หน้าจออกรายงานรายรับ – รายจ่าย (รายวัน)	112
4.58 หน้าจออกรายงานรายรับ – รายจ่าย (รายเดือน)	113
4.59 หน้าจออกรายงานรายรับ – รายจ่าย (รายปี).....	113
4.60 หน้าจออกรายงานประวัติการของโต๊ะ (รายวัน)).....	114
4.61 หน้าจออกรายงานประวัติการของโต๊ะ (รายเดือน)	115
4.62 หน้าจออกรายงานประวัติการของโต๊ะ (รายปี)	115
4.63 หน้าจออกรายงานตัดจำหน่าย (รายวัน).....	116
4.64 หน้าจออกรายงานตัดจำหน่าย (รายเดือน)	117
4.65 หน้าจออกรายงานตัดจำหน่าย (รายปี)	117
4.66 หน้าจอตั้งค่าโปรแกรม (เซิร์ฟเวอร์)	118
4.67 หน้าจอตั้งค่าโปรแกรม (เครื่องพิมพ์).....	119
4.68 หน้าจอจำนวนโต๊ะอาหาร	120
4.69 หน้าจอของโต๊ะอาหาร	121
4.70 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ (พบข้อผิดพลาด).....	122
4.71 ข้อความแจ้งเตือนเข้าสู่ระบบผิดพลาด.....	122
4.72 หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูล	123

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.73 ข้อความแจ้งเตือนเชื่อมต่อฐานข้อมูลไม่สำเร็จ	124
4.74 หน้าจอแจ้งเตือนเชื่อมต่อฐานข้อมูลสำเร็จ.....	124
4.75 หน้าจอໂຕະอาหาร	125
4.76 ข้อความแจ้งเตือนกรุณาเลือก ໂຕະ ก่อนทำการ.....	125
4.77 หน้าจอสั่งอาหาร	126
4.78 ข้อความแจ้งเตือน ไม่ได้เพิ่มสูตรอาหาร	127
4.79 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคุณภาพไม่เพียงพอในการทำอาหาร	127
4.80 ข้อความแจ้งเตือน ไม่ได้เลือกอาหารก่อนเช็คบิล	127
4.81 หน้าจอชำระเงิน	128
4.82 ข้อความแจ้งเตือน ไม่ได้กรอกจำนวนเงิน.....	129
4.83 ข้อความแจ้งเตือนยอดเงิน ไม่พอ	129
4.84 ข้อความแจ้งเตือนเงินทอน	129
4.85 หน้าจอเพิ่มเมนูอาหาร	130
4.86 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	131
4.87 ข้อความแจ้งเตือนชื่ออาหารซ้ำ	131
4.88 ข้อความ!!แจ้งเตือนเพิ่มรายการอาหารสำเร็จ	131
4.89 หน้าจอเพิ่มข้อมูลสมาชิก	132
4.90 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	133
4.91 ข้อความแจ้งเตือนสมัครสมาชิกสำเร็จ	133
4.92 หน้าจอข้อมูลพนักงาน	134
4.93 ข้อความแจ้งเตือน ไม่สามารถแก้ไขสิทธิของ Administrator	134
4.94 หน้าจอเพิ่มพนักงาน	135
4.95 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	136
4.96 ข้อความแจ้งเตือนสมัครพนักงานสำเร็จ	136
4.97 หน้าจอเพิ่มผู้จัดจำหน่าย	137
4.98 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	138

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.99 ข้อความแจ้งเตือนชื่อผู้จัดจำหน่ายช้า	138
4.100 หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย	139
4.101 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคิดเป็นช้า	139
4.102 หน้าจอตัดจำหน่ายวัตถุคิดเป็น	140
4.103 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	141
4.104 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคิดเป็นไม่พอ	141
4.105 หน้าจอเพิ่มประเภทหน้าหนัก	142
4.106 ข้อความแจ้งเตือนประเภทหน้าหนักช้า	143
4.107 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มประเภทหน้าหนักเสร็จสิ้น	143
4.108 หน้าจอเพิ่มข้อมูลวัตถุคิดเป็น	144
4.109 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล	145
4.110 ข้อความแจ้งเตือนชื่อวัตถุคิดเป็นช้า	145
4.111 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มวัตถุคิดเป็นสำเร็จ	145
4.112 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิดเป็น	146
4.113 ข้อความแจ้งเตือนไม่สามารถทำการได้	147
4.114 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคิดเป็นช้า	147
4.115 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิดเป็นเสร็จสิ้น	148
4.116 หน้าจอสูตรอาหาร	149
4.117 ข้อความแจ้งเตือนให้เลือกข้อมูลก่อน	150
4.118 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มสูตรอาหารช้า	150
4.119 หน้าจอของโถอะหาร	151
4.120 ข้อความแจ้งเตือนกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน	152
4.121 ข้อความแจ้งเตือนกรอกเบอร์โทรศัพท์ไม่ถูกต้อง	152
4.122 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มจำนวนคนเกินที่กำหนด	152
4.123 ข้อความแจ้งเตือนของโถอะหารเกินกำหนด	153
4.124 ข้อความแจ้งเตือนของโถอะหารเสร็จสิ้น	153

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.125 หน้าจอสถานะ โถงอาหาร	154
ก.1 Program Map.....	159
ก.2 E-R Diagram (ภาษาไทย)	160
ก.3 E-R Diagram (ภาษาอังกฤษ)	161
ก.4 Context Diagram ระบบจัดการร้านอาหาร	173
ก.5 Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	174
ก.6 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	175
ก.7 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	176
ก.8 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	177
ก.9 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	178
ก.10 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร	179
ก.11 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 2 : ตู้ค่าฐานข้อมูล	180
ก.12 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 3 : ตู้ค่าโถงอาหาร	181
ก.13 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 4 : เปิดโถงและสั่งอาหาร	182
ก.14 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 5 : ชำระเงิน	183
ก.15 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 6 : สั่งซื้อและรับวัสดุคงคล	184
ก.16 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 7 : ตัดจำหน่ายวัสดุคงคล	185
ก.17 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 8 : เพิ่มสูตรอาหาร	186
ก.18 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 9 : ยกเลิกบิล	187
ก.19 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 10 : ออกรายงาน	188
ก.20 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 11 : จองโถงอาหาร	189
ข.1 ไฟล์ Package Crystal Reports สำหรับโปรแกรม Microsoft Visual Studio และ Runtime....	190
ข.2 หน้าจอขณะโปรแกรมกำลังแยกไฟล์	191
ข.3 หน้าจอเลือกภาษา	191
ข.4 หน้าจอประมวลผลก่อนติดตั้ง	191
ข.5 หน้าจอประมวลผลความต้องการของข้อมูล	191

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
ข.6	หน้าจอชิบายก่อนเข้าการติดตั้ง.....	192
ข.7	หน้าจอกฎรับเนื้อหาและข้อตกลงของโปรแกรม SAP Crystal Reports	192
ข.8	หน้าจอโปรแกรม SAP Crystal Reports กำลังทำการติดตั้ง	193
ข.9	หน้าจอแสดงข้อมูลการติดตั้งเซิร์ฟสมบูรณ์	193
ข.10	หน้าจอแสดงตัวเลือกโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio	194
ข.11	หน้าจอเลือกคำสั่ง Installation	194
ข.12	หน้าจอแสดงการอัพเดตโปรแกรมอัตโนมัติ.....	195
ข.13	หน้าจอแสดงรายละเอียดของโปรแกรม	195
ข.14	หน้าจอ Installation Type ของโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio.....	196
ข.15	หน้าจอเลือก Feature และ Directory.....	196
ข.16	หน้าจอกำหนด Instance Configuration	197
ข.17	หน้าจอเลือก Service Configuration	197
ข.18	หน้าจอแสดง Collation.....	198
ข.19	หน้าจอกำหนดภาษา	198
ข.20	หน้าจอ Database Engine Configuration.....	199
ข.21	หน้าจอ Installation Progress	200
ข.22	ภาพหน้าจอ Complete	200
ข.23	ไฟล์ Setup Restaurant สำหรับโปรแกรมระบบจัดการร้านอาหาร	201
ข.24	หน้าจอ Setup – Restaurant v.1	201
ข.25	หน้าจอ Ready to install.....	202
ข.26	หน้าจอ Installing.....	202
ข.27	หน้าจอ Completing the Restaurant Setup wizard	203
ข.28	รายละเอียดไฟล์ในโฟลเดอร์ RestaurantWeb.....	203
ข.29	รายละเอียดไฟล์ในโฟลเดอร์ RestaurantWeb.....	204
ข.30	หน้าจอโฟลเดอร์ RestaurantWeb ใน wwwroot ของ IIS.....	204

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ข.31 ภาพให้กดเข้าโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio	205
ข.32 หน้าจอ Connect to Server	205
ข.33 หน้าจอแท็บ Object Explorer.....	206
ข.34 หน้าจอ Restore Database เลือกหัวข้อ Device.....	206
ข.35 หน้าจอ Restore Database	207
ข.36 หน้าจอ Select backup devices.....	207
ข.37 หน้าจอ Data Directory	208
ข.38 หน้าจอ Specify Backup.....	208
ข.39 หน้าจอ Restore Database หลังจากเลือกไฟล์ Backup.....	209
ข.40 หน้าจอแสดงข้อมูล Restre Database สำเร็จ.....	209
ค.1 รายงานใบเสร็จ (ส่วนของลูกค้า)	210
ค.2 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามวันที่เลือก)	211
ค.3 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามเดือนที่เลือก)	211
ค.4 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามปีที่เลือก)	212
ค.5 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามวันที่เลือก)	212
ค.6 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามเดือนที่เลือก)	213
ค.7 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามปีที่เลือก)	213
ค.8 รายงานอาหารขายดี (ตามวันที่เลือก)	214
ค.9 รายงานอาหารขายดี (ตามเดือนที่เลือก)	214
ค.10 รายงานอาหารขายดี (ตามปีที่เลือก)	215
ค.11 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามวันที่เลือก).....	216
ค.12 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามเดือนที่เลือก)	217
ค.13 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามปีที่เลือก)	218
ค.14 รายงานวัตถุดิบที่เหลือน้อย.....	219
ค.15 รายงานประวัติการจองโต๊ะ (ตามวันที่เลือก)	219
ค.16 รายงานประวัติการจองโต๊ะ (ตามเดือนที่เลือก)	220

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ค.17 รายงานประวัติการจอง トイซ์ (ตามปีที่เลือก).....	220
ค.18 รายงานใบสั่งซื้อ (ส่วนของผู้จัดจำหน่าย)	221
ค.19 รายงานสั่งวัตถุคิบ (ตามวันที่เลือก).....	222
ค.20 รายงานสั่งวัตถุคิบ (ตามเดือนที่เลือก).....	223
ค.21 รายงานสั่งวัตถุคิบ (ตามเดือนที่เลือก).....	224
ค.22 รายงานรับวัตถุคิบ (ตามวันที่เลือก)	225
ค.23 รายงานรับวัตถุคิบ (ตามเดือนที่เลือก).....	226
ค.23 รายงานรับวัตถุคิบ (ตามปีที่เลือก).....	227



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัจจุหา

ปัจจุบันเทคโนโลยีสารสนเทศถือได้ว่ามีความสำคัญมากในหลาย ๆ ด้าน เช่น การศึกษา การวิจัย การพัฒนาสังคม และวัฒนธรรม เป็นต้น การรู้จักใช้และเข้าถึงสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอทำให้ได้รับข่าวสารที่ทันสมัยและทำให้เกิดความรู้เพิ่มพูนสติปัญญา และคุณธรรม และการนำเทคโนโลยีเข้าไปใช้ภายในองค์กรยังทำให้เกิดข้อได้เปรียบทางการแปร่งขันให้แก่หลายองค์กร โดยเทคโนโลยีเว็บแอปพลิเคชัน (Web Application) เป็นโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมาสำหรับใช้ภายในองค์กรต่าง ๆ ผ่านเว็บเบราว์เซอร์ โดยมีฐานข้อมูลไว้สำหรับเก็บข้อมูลทำให้ง่าย และสะดวกต่อการใช้งานเพราะทุก ๆ คอมพิวเตอร์นั้นจะต้องมีเว็บเบราว์เซอร์จึงไม่ต้องเสียเวลาในการติดตั้ง สามารถควบคุม และอัพเดท โปรแกรมได้ในจุดเดียว มีค่าใช้จ่าย และค่าบำรุงรักษามาไม่สูงนัก ซึ่งจะทำให้เสียค่าใช้จ่ายลดน้อยลง โดยตัวอย่างของเว็บแอปพลิเคชันที่มีใช้งานกันในปัจจุบัน ได้แก่ ระบบร้านเช่าวีดีโอ ระบบจองตั๋วรถไฟฟ้า-ตัวเครื่องบิน เป็นต้น ซึ่งการนำซอฟต์แวร์ประเภทเว็บแอปพลิเคชันมาใช้ในองค์กรสามารถช่วยให้การบริหารจัดการองค์กรมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความนิยม และมีการแปร่งขันกันมากในยุคปัจจุบัน เนื่องจากวิถีชีวิตของเราเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ผู้คนทำงานนอกบ้านกันเป็นส่วนมากจึงทำให้มีเวลาในการประกอบอาหารเองน้อยลงจึงเลือกที่จะออกไปใช้บริการรับประทานอาหารตามร้านอาหารทั่วไปมากขึ้น ดังนั้น ร้านอาหารจึงต้องมีระบบการจัดการร้านอาหารที่มีประสิทธิภาพเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าและพนักงานของทางร้าน และให้ลูกค้าได้รับความพึงพอใจในการบริการมากที่สุด ระบบเก่าจะรับรายการอาหารด้วยการจดรายการทำให้อาจสูญเสียหรือลงข้อมูลผิดพลาดได้ มีการสื่อสารผิดพลาดทำให้ได้รับอาหารไม่ถูกต้อง ไม่มีการจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ในร้านอย่างมีระเบียบ ทำให้ยากแก่การตรวจสอบ การชำระค่าอาหารมีความผิดพลาดเนื่องมาจากคิดราคาอาหารผิดจึงทำให้ร้านอาหารที่มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการจัดการร้านอาหารจะมีความได้เปรียบมากกว่าร้านที่ใช้การคำนวณเอง ปัจจุบันร้านอาหารที่มีการนำเอาเทคโนโลยีมาพัฒนาใช้ในร้านจะทำให้มีความรวดเร็วในการบริการลูกค้าทำให้ร้านนั้นๆสามารถจัดการร้านอาหารได้ทันต่อปริมาณลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้นในอนาคต มีประสิทธิภาพ อำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า แต่ว่าเทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการจัดการ

ร้านอาหารนั้นมีส่วนบกพร่องและมีปัญหาเกี่ยวกับเทคโนโลยีนั้นมากน้อย เช่น การคำนวณราคาอาหารยังไม่ถูกต้องแม่นยำ ความเร็วในการประมวลผลไม่ดีพอ เพราะมีข้อมูลเยอะ แต่ในปัจจุบันนั้น ได้มีเทคโนโลยีเข้ามาช่วยเกือบทุกร้านแล้ว เป็นธรรมชาติที่จะมีการแข่งขันมากขึ้น ต้องปรับเปลี่ยนโปรแกรมที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็วสะท徂งสบายนักผู้ใช้งานมากที่สุด เช่น การจองโต๊ะออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ การคูปองโภชนาชั้นของทางร้านผ่านเว็บไซต์ ซึ่งเพิ่มความสะดวกในการเลือกซื้อหรือตรวจสอบสถานะของทางร้าน เพื่อความหลากหลายในการเลือกของผู้ใช้งาน อยู่ที่ไหนก็สามารถตรวจสอบได้ว่าทางร้านมีโภชนาชั้นอะไรบ้าง มีโต๊ะอาหารว่างหรือไม่ เป็นต้น โดยที่ทางคณฑ์จัดทำให้ระบบใหม่นี้ชื่นชอบนั้นอันเนื่องมาจากปัญหาจากระบบเก่าที่มีความล่าช้า ไม่สะดวกรวดเร็วแก่ทั้งลูกค้าและพนักงานเองด้วย เช่น ลูกค้าไม่สามารถกดหน้าจอได้โดยตรง แต่ต้องกดที่หน้าจอที่ติดต่อทางร้าน อาจจะจดรายการอาหารไม่ทัน อาจมีปัญหาตามมาอีกคือเมื่อรับรายการอาหารและทำการทำอาหารตามรายการแล้วลูกค้าได้รับรายการอาหารไม่ครบ หรือพนักงานพึงผิดจนเรียกเปลี่ยนกลับเป็นรายการอาหารอื่น ๆ ที่ซื้อไปแล้วกันได้ และปัญหาใหญ่อื่น ๆ อีก เช่น การคำนวณค่าอาหารผิดพลาด ซึ่งเป็นการผิดพลาดที่ให้เสียห่วงมากอันเนื่องมาจากการคำนวณด้วยตนเอง ไม่มีความแม่นยำถูกต้อง ทำให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจในการมาใช้บริการครั้งต่อไป เพราะสาเหตุมาจากเรื่องดังกล่าว และจะทำให้เสื่อมเสียซึ่งร้านได้หากลูกค้าบ่นบอกต่อสู่ลูกค้ารายอื่น ๆ เป็นต้น จึงได้มีการจัดทำระบบใหม่นี้ขึ้นเพื่อช่วยให้ลูกค้าตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ได้มีเวลาคิดก่อนว่าลูกค้าอยากร้านอะไร ราคาเท่าไร โภชนาชั้นของทางร้านมีอะไรบ้าง เพื่อให้ลูกค้าได้คำนวณราคาของค่าอาหารคร่าว ๆ ก่อนที่จะตัดสินใจ และเมื่อตัดสินใจได้แล้วลูกค้าจะสามารถทำการจองโต๊ะอาหารเพื่อยืนยันว่าจะไปแล้วไม่ต้องโดยใช้อินเตอร์เน็ตเข้ามาช่วย

จากความสำคัญดังกล่าวจึงได้พัฒนาระบบการจัดการร้านอาหารเพื่ออำนวยความสะดวกใน การจัดการร้านอาหารทำให้สามารถจัดการกับส่วนต่าง ๆ ภายในร้านอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และลดต้นทุนในการจ้างพนักงาน ซึ่งระบบการจัดการร้านอาหารจะเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหาร จัดการธุรกิจร้านอาหาร เช่น มีระบบการจัดการข้อมูลซึ่งจะลดความผิดพลาดในหลายด้าน เช่น การสั่งอาหารโดยจะเพิ่มความรวดเร็วในการสั่ง จากเดิมต้องรอรับใบสั่งอาหารจากพนักงานรับสั่งอาหาร ก่อนจึงจะนำไปสั่งยังครัวทันที การคำนวณค่าอาหารสามารถคำนวณได้ถูกต้องแม่นยำสามารถ ตรวจสอบส่วนลด และมีใบเสร็จรับเงินที่มีรายละเอียดครบถ้วน และมีระบบจัดการคลังสินค้าที่ช่วยในการตรวจสอบสินค้าคงคลัง และช่วยในการตัดสินใจในการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาและออกแบบระบบจัดการร้านอาหาร

กลุ่มเป้าหมาย

เจ้าของร้านอาหาร

ขอบเขตของระบบ

1. คุณสมบัติที่สำคัญของระบบจัดการร้านอาหาร

1.1 ผู้ดูแลระบบสามารถใช้งานระบบได้ ดังนี้

1.1.1 การจัดการข้อมูลพื้นฐาน สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลได้

1.1.1.1 ข้อมูลอาหาร

1.1.1.2 ข้อมูลเครื่องคิม

1.1.1.3 ข้อมูลโปรแกรมชั้น

1.1.1.4 ข้อมูลสมาชิก

1.1.1.5 ข้อมูลพนักงาน

1.1.1.6 ข้อมูลผู้จัดจำหน่ายวัสดุคง

1.1.1.7 ข้อมูลวัสดุคง

1.1.1.8 ข้อมูลสูตรอาหาร

1.1.1.9 ข้อมูลโภชนาหาร

1.1.2 การจัดการโภชนาหาร

1.1.2.1 การจองโภชนาหาร

1.1.2.2 การยกเลิกโภชนาหาร

1.1.2.3 การเพิ่มโภชนาหาร

1.1.3 การจัดการรายการอาหาร

1.1.3.1 รับรายการสั่งอาหาร

1.1.3.2 ตรวจสอบรายการอาหารที่สั่ง

1.1.3.3 ยกเลิกรายการอาหาร

1.1.4 การจ่ายเงินและการรับชำระเงิน

1.1.4.1 ตรวจสอบรายการอาหาร

1.1.4.2 ตรวจสอบการเป็นสมาชิก

1.1.4.3 คำนวณเงินค่าอาหาร

1.1.4.4 ออกใบเสร็จให้กับลูกค้า

1.1.4.5 บันทึกการรับชำระค่าอาหาร

1.1.5 การจัดการวัตถุคิบ

1.1.5.1 ตรวจสอบการสั่งซื้อวัตถุคิบ

1.1.5.2 บันทึกการจัดเก็บวัตถุคิบ

1.1.5.3 การรับวัตถุคิบ

1.1.5.4 การสั่งซื้อวัตถุคิบ

1.1.5.5 การเพิ่มสูตรอาหาร

1.1.5.6 เพิ่มจำนวนวัตถุคิบคงเหลือตามรายการ

1.1.6 การตัดจำหน่ายวัตถุคิบ

1.1.6.1 ตรวจสอบรายการวัตถุคิบหมดอายุ

1.1.6.2 บันทึกการตัดจำหน่ายวัตถุคิบที่หมดอายุ

1.1.7 การออกรายงาน

1.1.7.1 รายงานบิลย้อนหลังรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.2 รายงานวัตถุคิบรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.3 รายงานสั่งซื้อวัตถุคิบรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.4 รายงานอาหารขายดีรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.5 รายงานอาหารขายไม่ดีรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.6 รายงานรายรับรายจ่ายรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.7 รายงานประวัติการจองโต๊ะรายวันรายเดือนรายปี

1.1.7.8 รายงานวัตถุคิบที่เหลืออน้อย

1.2 ส่วนของเว็บไซต์

1.2.1 ผู้ใช้ทั่วไปสามารถใช้งานระบบได้ ดังนี้

1.2.1.1 การจองตั๋วอาหาร

2. คุณสมบัติของฮาร์ดแวร์

2.1 ฮาร์ดแวร์สำหรับผู้พัฒนาระบบ

2.1.1 CPU CORE i5 4.5GHz

2.1.2 Hard Disk 1 TB

2.1.3 DDR3 RAM 8 GB

2.1.4 DVD-RW Drive

2.1.5 Printer

2.2 ฮาร์ดแวร์สำหรับผู้ใช้ระบบ

2.2.1 CPU CORE i5 3.5 GHz หรือสูงกว่า

2.2.2 DDR3 RAM 4 GB หรือสูงกว่า

2.2.3 Mouse

2.2.4 Keyboard

2.3 ฮาร์ดแวร์เครื่องเซิร์ฟเวอร์

2.3.1 CPU AMD FX-4100

2.3.2 M/B ASROCK 970 PRO3 ‘SVOA’

2.3.3 Hard Disk 1 TB

2.3.4 DDR3 RAM 16 GB

2.3.5 SSD OCZ 128GB SATA-III

3. คุณสมบัติของซอฟต์แวร์

3.1 ซอฟต์แวร์สำหรับผู้พัฒนาระบบ

3.1.1 Microsoft Windows 10

3.1.2 Microsoft Visual Studio 2017

3.1.3 Microsoft SQL Server 2017

3.2 ซอฟต์แวร์สำหรับผู้ใช้ระบบ

- 3.2.1 Microsoft Windows 10
- 3.2.2 Google Chrome 73.0.3683.103

3.3 ซอฟต์แวร์สำหรับเครื่องเซิร์ฟเวอร์

- 3.3.1 Windows Server 2014
- 3.3.2 Microsoft SQL Server 2017
- 3.3.3 Internet Information Services (IIS) Manager Version 1803
- 3.3.4 ระบบจัดการร้านอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ในการสร้างระบบจัดการร้านอาหาร คณะผู้จัดทำได้ว่ามีกันวางแผนการดำเนินงานไว้ดังนี้

1. ศึกษาระบบงานเดิมของร้านอาหารกุ่มเป้าหมายว่ามีการทำงานเป็นอย่างไร ตั้งแต่เริ่มเข้ารับบริการจนถึงการทำระค่าบริการ เพื่อให้ทราบกระบวนการทำงานและความต้องการหรือปัญหา
2. วิเคราะห์ระบบการทำงานเดิมของร้านอาหาร เช่น จากเดิมที่ใช้การเก็บข้อมูลในกระดาษ ทำให้การค้นหาข้อมูลเป็นไปได้ยากลำบากและอาจทำให้ข้อมูลสูญหาย จึงคิดว่าควรนำระบบสารสนเทศเข้ามาช่วยในการดำเนินงาน โดยวิเคราะห์ถึงกระบวนการการทำงานและโครงสร้างของข้อมูลที่จำเป็น
3. ออกแบบส่วนต่างๆ เช่น ฐานข้อมูล และหน้าจอแสดงผลสำหรับผู้ใช้งาน รวมถึงฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ที่จะใช้ในการพัฒนาระบบ
4. ทำการพัฒนาระบบทามรูปแบบโดยในส่วนของ Windows Application ใช้ภาษา C# ในการพัฒนา และในส่วนของการจัดการข้อมูลในฐานข้อมูลใช้ Microsoft SQL Server 2017 และในส่วนของ Web Application ใช้ภาษา ASP.net (C#), JavaScript
5. ทดสอบระบบอย่างต่อเนื่องซึ่งเป็นการตรวจสอบเพื่อหาข้อผิดพลาดในโปรแกรม และรวมถึงตรวจสอบว่าโปรแกรมจะสามารถให้ผลตรงตามที่ต้องการหรือไม่ เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ในโปรแกรม

6. นำเสนอโครงการและผู้จัดทำจะนำเสนอด้วยขั้นตอนในการทำงานของระบบจัดการร้านอาหาร เพื่อทำให้เกิดประสิทธิภาพในการใช้งานมากที่สุด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

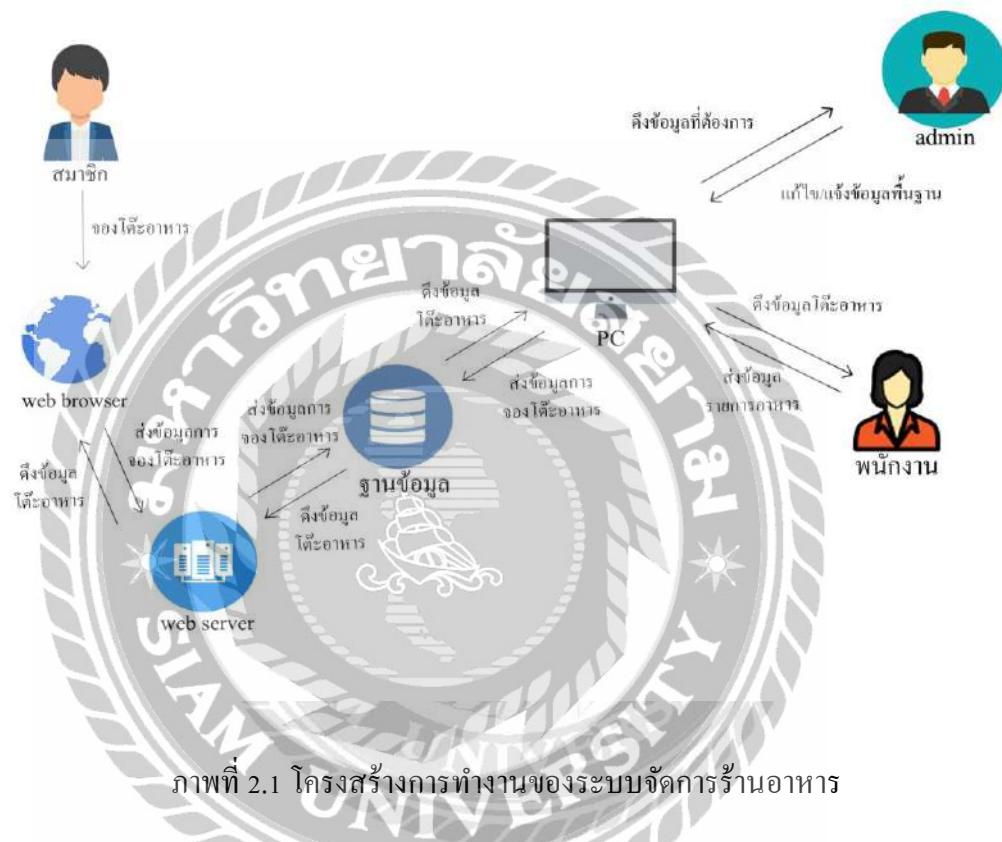
1. สามารถรับสั่งรายการอาหารได้ถูกต้อง และเป็นระเบียบ
2. ได้ระบบการจัดการร้านอาหารที่สามารถนำไปใช้งานได้จริง
3. สามารถนำระบบการจองโต๊ะผ่านเว็บไซต์เพื่อเชื่อมต่อกับวินโดว์แอพพลิเคชัน ไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจอื่น ๆ ได้



บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวความคิด



การทำงานของระบบการจัดการร้านอาหารแบ่งการทำงานออกเป็น 3 ส่วน ส่วนที่หนึ่งคือในส่วนของผู้ดูแลระบบ สามารถจัดการข้อมูลพื้นฐาน ก้นหา เพิ่ม แก้ไขและลบ ข้อมูลอาหารเครื่องดื่ม โพร์โມชั่น ข้อมูลพนักงาน ข้อมูลสมาชิก ข้อมูลผู้จัดทำหน่วย และข้อมูลวัตถุคิบ รวมถึงการคูณและวัตถุคิบเน่าเสียภายในร้านคือการตัดสต็อควัตถุคิบที่ใกล้หมดอายุ รวมไปถึงการอกรายงาน ส่วนที่สองคือในส่วนของผู้ใช้งานที่เป็นพนักงานมีความสามารถคือปิดโถะอาหาร สั่งอาหาร เก็บเงิน และออกใบเสร็จ ส่วนที่สามคือในส่วนของผู้ใช้งานที่เป็นสมาชิกมีความสามารถคือจองโถะผ่านเว็บไซต์ หรือเว็บเบราว์เซอร์ของระบบ ซึ่งการทำงานทั้ง 3 ส่วนนี้จะต้องส่งข้อมูลไว้ในระบบงานและส่งไปเก็บไว้ในฐานข้อมูล เพื่อให้ผู้ดูแลระบบและผู้ใช้ไว้เรียกใช้งาน

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

.Net Framework (ปัจุบัน ประสารสหสัง, 2554) เป็นแพลตฟอร์มที่มีไว้พัฒนาซอฟต์แวร์ โดยมีจุดประสงค์สำคัญ คือให้สามารถใช้งานในสภาพแวดล้อมของฮาร์ดแวร์หรือระบบปฏิบัติการที่แตกต่างกันได้อย่างไม่มีปัญหา (เช่น เครื่องพีซี หรือระบบปฏิบัติการ Windows กับ Linuk) ได้ถูกสร้างขึ้นมาโดยบริษัท ไมโครซอฟท์ มีรูปแบบการพัฒนาโปรแกรมแบบใหม่ ที่ไมโครซอฟท์ได้พัฒนาออกแบบแล้ว ระยะหนึ่งแล้ว สำหรับการพัฒนาแอปพลิเคชัน .Net Framework ซึ่งถูกออกแบบมาเพื่อให้สามารถใช้ภาษาใดๆ ก็ได้ โดยสามารถรองรับภาษา .Net ได้มากกว่า 40 ภาษา รวมถึง C# ด้วย และยังสามารถรองรับภาษา C++ Visual Basic Jscript Delphi และยังมีอีกหลายภาษามากกว่านี้ที่กำลังพัฒนาอยู่ตลอดเวลา

.Net Framework มีไลบรารีเป็นจำนวนมากสำหรับการเขียนโปรแกรม รวมถึงบริหารการดำเนินการของโปรแกรมบน .Net Framework โดยไลบรารีนี้ได้รวมถึงส่วนต่อประสานกับผู้ใช้การ เชื่อมต่อฐานข้อมูล วิทยาการเข้ารหัสลับ ขั้นตอนวิธี การเชื่อมต่อเครือข่ายคอมพิวเตอร์ และการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน โปรแกรมที่เขียนบน .Net Framework จะทำงานบนสภาพแวดล้อมที่บริหารโดย Common Language Runtime (CLR) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งใน .Net Framework โดย CLR นั้นเตรียมสภาพแวดล้อมเสมือน ทำให้ผู้พัฒนาไม่ต้องคำนึงถึงความสามารถที่แตกต่างระหว่างหน่วยประมวลผลต่างๆ และ CLR ยังให้บริการด้านกลไกระบบความปลอดภัย การบริหารหน่วยความจำ และการจัดการความผิดปกติของภาษาจาวา

.NET Framework นั้นออกแบบมาเพื่อให้การพัฒนาซอฟต์แวร์ง่ายขึ้น รวดเร็วขึ้น และปลอดภัยขึ้นกว่าเดิม นอกจากนี้ นั้นยังได้เป็นส่วนประกอบในระบบปฏิบัติการวินโดวส์เซิร์ฟเวอร์ 2003 และวินโดวส์วินด์เซาช์ ซึ่ง .NET Framework รุ่นแรกใช้งานในปี พ.ศ. 2545 รุ่นที่สองได้ใช้งานในปี พ.ศ. 2548 ซึ่งตั้งแต่รุ่นแรกถึงรุ่นสองนี้ได้รองรับระบบปฏิบัติการไมโครซอฟท์ วินโดวส์เกือบทุกรุ่น และรุ่นที่สาม ซึ่งเป็นรุ่นปัจจุบันได้ออกวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2549 โดยได้รองรับวินโดวส์ เอกซ์เพรส SP2 วินโดวส์เซิร์ฟเวอร์ 2003 SP1 และวินโดวส์วินด์เซาช์

ระบบฐานข้อมูล DBMS ภาษา SQL

ฐานข้อมูล (Database) หมายถึงชุดของข้อมูลที่รวมเอาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกันเป็นเรื่องราวเดียวกันรวมกันเป็นกลุ่มหรือเป็นชุดข้อมูล เช่น ฐานข้อมูลนิสิต ฐานข้อมูลค้า และ ฐานข้อมูลวิชาเรียน เป็นต้นซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้มาจากกระบวนการบันทึกข้อมูล โดยผู้ใช้หรือบางข้อมูลอาจจะได้มาจากการ

ประมวลผลข้อมูลแล้วบันทึกข้อมูลกลับไปเก็บที่ตำแหน่งที่ต้องการระบบฐานข้อมูล (Database System) คือที่รวมของฐานข้อมูลต่าง ๆ หรือที่รวมของข้อมูลทั้งหมดซึ่งอาจจะได้จากการคำนวณ หรือประมวลผลต่าง ๆ หรืออาจจะได้จากการบันทึกข้อมูลโดยผู้ใช้ เช่น ระบบฐานข้อมูลงานทะเบียนนิสิตมหาวิทยาลัยทักษิณ ก็จะรวมเอาฐานข้อมูลต่าง ๆ เช่น ฐานข้อมูลวิชาเรียนฐานข้อมูลนิสิต ฐานข้อมูลอาจารย์ผู้สอน และ ฐานข้อมูลหลักสูตรเป็นต้น ซึ่งรวมกันเป็นระบบฐานข้อมูลของงานทะเบียนนิสิต หรือฐานข้อมูลห้องร้านต่างๆ ก็จะประกอบด้วย ฐานข้อมูลลินค้า ฐานข้อมูลลูกค้า ฐานข้อมูลระบบบัญชีฐานข้อมูลลูกหนี้ และ ฐานข้อมูลตัวแทนจำหน่าย เป็นต้น (ดวงแก้ว สาวมิภักดี, 2551)

การวิเคราะห์และออกแบบระบบ

การวิเคราะห์และออกแบบระบบ (System Analysis and Design) หมายถึงวิธีการที่ใช้ในการสร้างระบบสารสนเทศขึ้นมาใหม่ในธุรกิจใดธุรกิจนั่นหรือระบบย่อยของธุรกิจจากการสร้างระบบสารสนเทศใหม่แล้ว การวิเคราะห์ระบบ ช่วยในการแก้ไขระบบสารสนเทศเดิมที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยกีดี

ในการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหาทางธุรกิจและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ได้โดยระบบที่จะพัฒนาขึ้นอาจเริ่มด้วยการพัฒนาระบบที่ใหม่โดยหรือนำระบบเดิมที่มีอยู่แล้วมาปรับเปลี่ยนให้ดีขึ้นขึ้นตอนในวงจรการพัฒนาระบบทั่วไปให้กับวิเคราะห์ระบบสามารถดำเนินการได้อย่างมีแนวทาง และเป็นขั้นตอน ทำให้สามารถควบคุมระยะเวลาและงบประมาณในการปฏิบัติงานของโครงการพัฒนาระบบได้ระบบสารสนเทศทั้งหลายมีจังหวะที่เหมือนกันตั้งแต่เกิดจนตายาวนานี้จะเป็นขั้นตอนที่เป็นลำดับตั้งแต่ต้นจนเสร็จเรียบร้อยเป็นระบบที่ใช้งานได้ ซึ่งนักวิเคราะห์ระบบต้องทำความเข้าใจให้ดีว่าในแต่ละขั้นตอนจะต้องทำอะไร และทำอย่างไรขั้นตอนการพัฒนาระบบนี้อยู่ด้วยกัน 7 ขั้นตอนคือ

1. การวิเคราะห์ปัญหา (Problem Analysis) คือการเข้าใจปัญหาของระบบงานปัจจุบัน (Existing System) หรือการกำหนดปัญหาของระบบงานใหม่ (New System)
2. การศึกษาความเป็นไปได้ (Feasibility Study) คือการศึกษาความเป็นไปได้ของระบบงานใหม่ ด้านเทคนิค ด้านการปฏิบัติงาน ด้านเศรษฐกิจหรือความคุ้มค่าของการลงทุน ด้านกำหนดระยะเวลา ด้านกลยุทธ์ ตลอดจนบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อตัดสินใจว่าจะเปลี่ยนแปลงระบบหรือไม่
3. การวิเคราะห์ความต้องการ (Requirements Analysis) ผลจากการศึกษาความเป็นไปได้จะนำมาใช้พิจารณาว่าจะจัดทำระบบใหม่ หรือไม่มีต้องการทำระบบใหม่จะต้องทำการรวบรวมข้อมูล

การวิเคราะห์ความต้องการเพื่อหาข้อสรุปที่ชัดเจนของความต้องการระบบใหม่ระหว่างผู้ใช้และผู้พัฒนาระบบ

4. การวิเคราะห์เพื่อตัดสินใจ (Decision Analysis) คือ การนำข้อกำหนดความต้องการของระบบมาจัดทำแผนภาพช่วยการอธิบาย โดยใช้เครื่องมือช่วยในการวิเคราะห์และออกแบบระบบที่แสดงแบบจำลองกระบวนการแบบจำลองข้อมูลหรือแบบจำลองเชิงวัตถุขั้นตอนนี้อาจเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าการออกแบบเชิงตรรกะ (Logical Design)

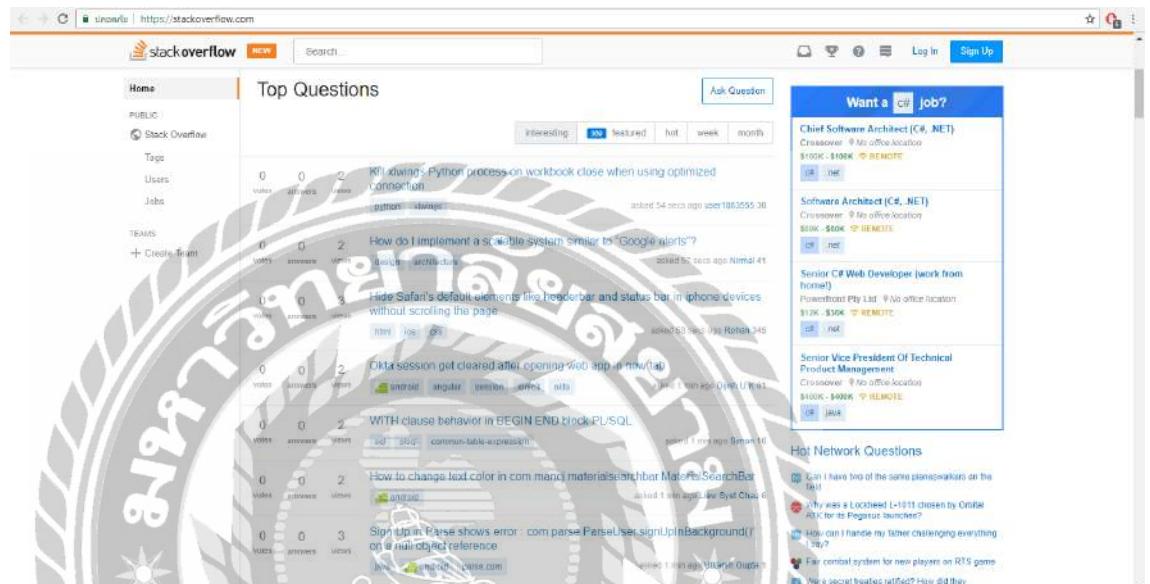
5. การออกแบบ (Design) คือการออกแบบรายละเอียดหรือการออกแบบเชิงกายภาพ(Physical Design) ประกอบด้วย การออกแบบผลลัพธ์การออกแบบวิธีการ ข้อมูลเข้า การออกแบบส่วนต่อประสานกับผู้ใช้ การออกแบบเพิ่มข้อมูลและฐานข้อมูล การพิจารณาด้านฮาร์ดแวร์ซอฟต์แวร์และอุปกรณ์การสื่อสารที่ต้องใช้ในระบบ

6. การสร้างระบบ (Construction) คือ การกำหนดความต้องการด้านซอฟต์แวร์ หมายถึงนำระบบที่ได้ออกแบบไว้มาทบทวนเพื่อกำหนดการจัดทำซอฟต์แวร์ การออกแบบซอฟต์แวร์ การเขียนโปรแกรม และการทดสอบโปรแกรม

7. การนำระบบไปใช้ (Implementation) ประกอบด้วย ขั้นตอนการปรับเปลี่ยนระบบ การจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมผู้ใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาระบบ (ฉบับพื้นที่ เจรนันทน์, 2551)

เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

คณะผู้จัดทำโครงการนำการค้นหาเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการร้านอาหาร เนื่องจากมีประโยชน์ต่อการดำเนินโครงการในด้านข้อมูลอาหาร และการเขียนโปรแกรม และรูปแบบการทำงานของระบบ โดยการค้นหาได้จากเว็บไซต์ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 2.2 <https://stackoverflow.com>

การเขียนโปรแกรมด้วยภาษาต่างๆ หลักสูตร เทคนิค ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานเขียนโปรแกรมที่ใช้ภาษา ASP.net (C#), JavaScript, HTML และ SQL และยังมีกระดูกที่เกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาความผิดพลาดต่างๆ ในโปรแกรม

The screenshot shows the GitHub search interface with the query 'Restaurant'. The results page displays 35,613 repository results. Three repositories are listed:

- emreeren/SambaPOS-3**: Touch Screen Restaurant POS. Updated on 16 Apr 2017. 235 stars.
- udacity/mws-restaurant-stage-1**: Starter Code for the Udacity's "Mobile Web Specialist Restaurant Reviews App" Stage 1 Project. Updated 2 days ago. 44 stars.
- Hironsan/HotPepperGourmetDialogue**: Restaurant Search System through Dialogue in Japanese. MIT license. Updated on 1 Oct 2017. 212 stars.

On the left sidebar, there are filters for 'Repositories' (35k), 'Code' (150k), 'Commits' (27k), 'Issues' (27k), 'Topics' (9k), 'Wikis' (3k), and 'Users' (47k). Below that is a 'Languages' section showing counts for JavaScript (6,416), Java (5,855), HTML (5,281), Python (2,380), Ruby (2,200), CSS (1,088), PHP (1,011), C# (110), TypeScript (60), and Swift (50).

ภาพที่ 2.3 <https://github.com/search?q=Restaurant>

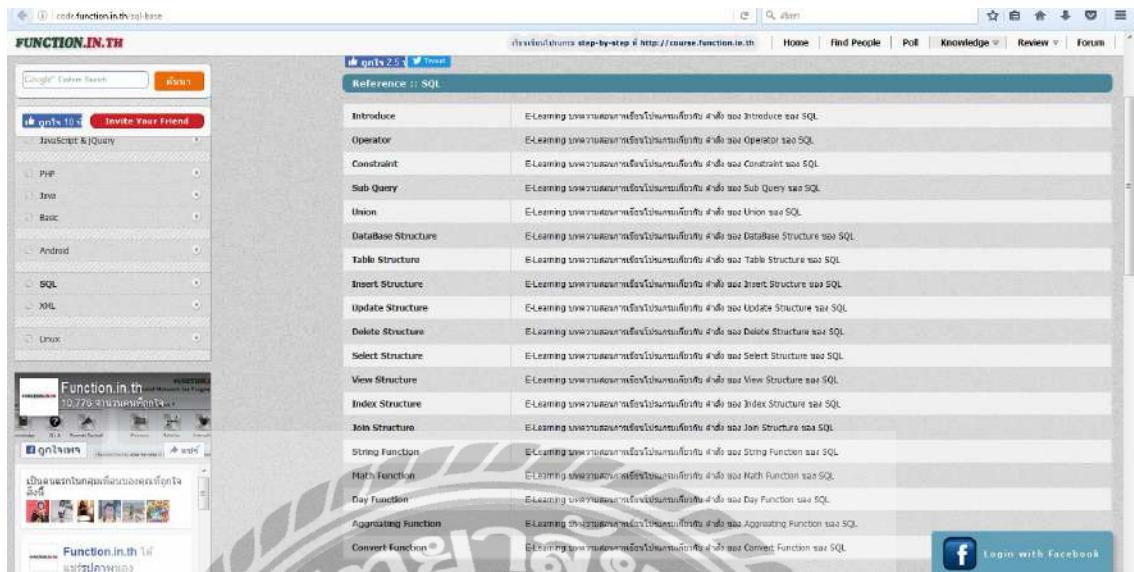
เป็นเว็บไซต์ที่ช่วยในการศึกษา ค้นคว้า หาข้อมูล ไม่ว่าจะเป็น คำสั่ง การจัดรูปแบบการเขียน เป็นแนวทางในการเขียน Application ทุกรูปแบบ จะมีคนนำ โปรแกรมที่ตนเองเขียน มาแชร์ข้อมูล กัน เราสามารถเข้าไปเรียนรู้ได้ทุกภาษาที่โปรแกรมเมอร์เขียนจากเว็บไซต์นี้

The screenshot shows the w3schools.com website with the URL https://www.w3schools.com/php/default.asp. The page title is "PHP 5 Tutorial". On the left, there's a sidebar with "PHP HOME" and "PHP Forms" sections. The main content area has a green header bar with "Home" and "Next >". Below it, two green boxes contain text about PHP being a server scripting language and a widely-used alternative to Microsoft's ASP. A large "Example" section shows a PHP script that outputs "My first PHP script!". A watermark of the Siam University logo is overlaid on the bottom half of the page.

ภาพที่ 2.4 http://www.w3schools.com/php/default.asp

การเขียนโปรแกรมภาษาต่าง ๆ ที่อยากจะรู้ตั้งแต่ขั้นพื้นฐานไปจนถึงขั้นสูง ซึ่งจะเรียนรู้ภาษา PHP เป็นหลัก และเว็บไซต์ดังกล่าวยังเป็นที่แพร่หลายในโปรแกรมเมอร์หลาย ๆ คน





ภาพที่ 2.5 <http://code.function.in.th/sql-base>

การสอนเขียนโปรแกรมด้วยภาษา SQL เป็นแบบ E-Learning บนเว็บไซต์ สอนการเขียนโปรแกรมเชื่อมต่อเว็บแอพพลิเคชั่นกับฐานข้อมูล



ภาพที่ 2.6 <http://nlovecooking.com/>

สูตรการทำอาหารไทย เพื่อจัดเตรียมวัสดุคิบเพื่อลดรายละเอียดในฐานข้อมูลว่าแต่ละอย่างนั้น
จำเป็นต้องใช้อะไรในการทำน้ำ มีข้อมูลอะไรบ้าง





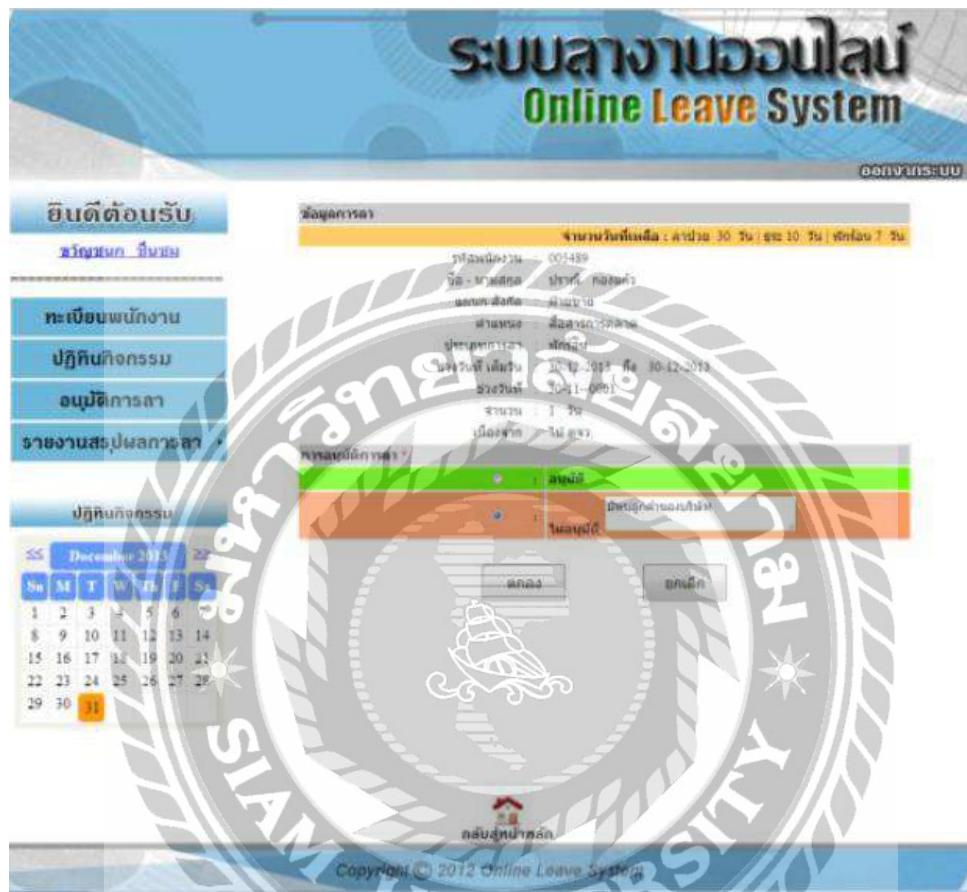
ภาพที่ 2.7 <http://www.karateekohchang.com/>

ร้านอาหารครัวราชาตี ซึ่งมีหน้าเว็บไซต์ให้คุณรายการอาหาร เมนูแนะนำ แยกประเภทไว้ชัดเจน สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้ในหน้าต่างเว็บไซต์ สามารถเพิ่มลูกเล่นให้หน้าเว็บไซต์ของระบบ



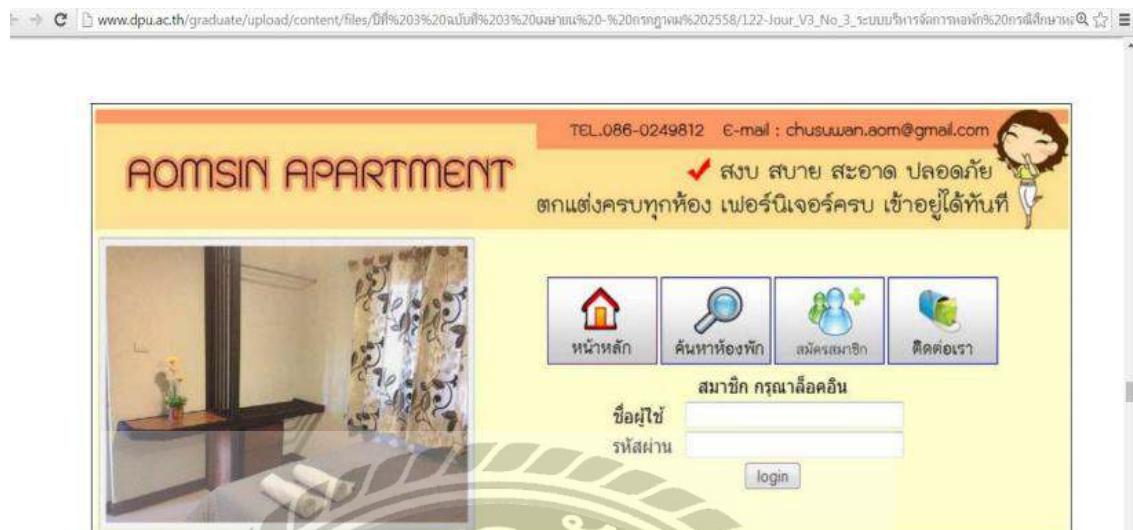
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โปรแกรมที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นประโยชน์ในการดำเนินโครงการและพัฒนาโครงการ



ภาพที่ 2.8 การพัฒนาระบบทำงานออนไลน์

นนิตา สร้อยคอกสิน ณัฐพร สวัสดีนิวิน และ ปิยนุช ขันติคุณ (2557) สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ การพัฒนาระบบทำงานออนไลน์ พัฒนาระบบด้วยโปรแกรมภาษา PHP จัดการฐานข้อมูลด้วย MySQL 5.1.53 และออกแบบหน้าจอโปรแกรมด้วย Adobe Dreamweaver Version CC 2015 16.1.2 และ Adobe Photoshop Version CC 2015 ช่วยในการออกแบบเว็บไซต์ และฟังก์ชันต่าง ๆ



ภาพที่ 2.9 การพัฒนาระบบ E-learning แบบผสมผสาน

วรรณฤทธิ์ ชูสุวรรณ (2558) สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ เครื่องมือที่ใช้พัฒนาคือ Microsoft SQL Server 2005 เป็นระบบจัดการ
ฐานข้อมูล โปรแกรม Crystal Report 2005 ใช้สำหรับการแสดงรายงานของระบบ ซึ่งระบบบริหาร
จัดการหอพัก กรณีศึกษาพัฒนามีสินใช้สำหรับการจองหอพัก ซึ่งผู้ใช้สามารถตรวจสอบห้องพัก
และสามารถเลือกจำนวนค่ามื้อดำรงหน้าก่อนได้



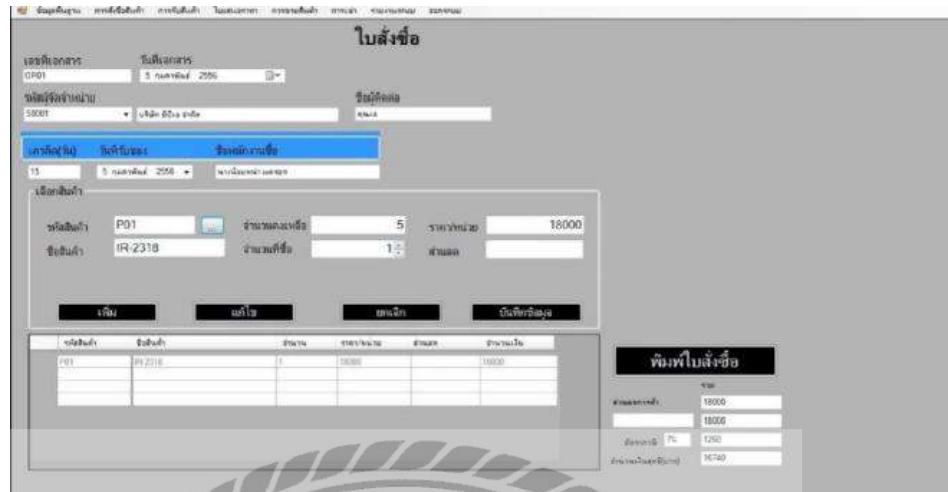
ภาพที่ 2.10 ระบบบริหารงานร้านขายอุปกรณ์คอมพิวเตอร์

ธีรวิช งามดอค ไม่ วงศธร สุชาตินิติกุล และประเสริฐ รัฐวิเศษ (2559) ภาควิชาคอมพิวเตอร์ ธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยสงขาม โปรแกรมที่ใช้ในการพัฒนาคือ Microsoft Visual Studio 2010 และโปรแกรมที่ใช้ในการจัดการฐานข้อมูลคือ Microsoft SQL Server 2008 R2 เป็นระบบบริหารงานร้านขายอุปกรณ์คอมพิวเตอร์สามารถจัดเก็บข้อมูลต่างๆ ขายสินค้า สั่งซื้อสินค้า รับสินค้า เคลมสินค้าและออกใบการต่างๆ ได้



ภาพที่ 2.11 ระบบจัดการคลังสินค้าร้านจักรยาน กรณีศึกษา ร้านจักรยาน ซอย4

ศิริวรรณ ผลตรະกุล พุทธินันท์ มั่งมิตร (2558) ภาควิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ระบบจัดการคลังสินค้าร้านจักรยาน กรณีศึกษา ร้านจักรยาน ซอย 4 พัฒนาระบบโดยใช้โปรแกรม Visual Basic Version 2010 และจัดเก็บข้อมูลโดยใช้ฐานข้อมูล Microsoft SQL Server Version 2005 เพื่อจัดเก็บฐานข้อมูลลูกค้า ข้อมูลพนักงาน ข้อมูลบริษัทผู้ผลิต ข้อมูลสินค้า ได้อย่างเป็นระบบระเบียบมากขึ้น และการออกแบบรายงานในด้านของรายรับ กำไรสุทธิ รายการสินค้าขายดี ซึ่งได้ส่งผลให้การทำงานเกิดความสะดวก และมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งสามารถดำเนินการอย่างต่อเนื่องในส่วนของการออกใบรายงานในส่วนต่างๆ ได้



ภาพที่ 2.12 โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจค้าข้าว

พฤษภาดา ศิริวงศ์ ณรงค์ศกร จันทรกิตติ (2557) ภาควิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสยาม โดยใช้โปรแกรม Microsoft Visual Studio 2010 ในการพัฒนาระบบ และใช้โปรแกรม Microsoft SQL Server 2008 R2 ในการจัดการฐานข้อมูล ระบบสามารถจัดเก็บข้อมูลต่างๆ ของสินค้าเพื่อจำหน่าย ข้อมูลการสั่งซื้อ ข้อมูลการขายเครื่องค่ายเอกสาร และยังรวมไปถึงการออกรายงานต่างๆ ซึ่งสามารถเรียกดูรายงานการจำหน่ายเครื่องค่ายเอกสาร รายการสั่งซื้อเครื่องค่ายเอกสาร ได้

บทที่ 3

การออกแบบและพัฒนาโปรแกรม

การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

จากการที่จะดำเนินการศึกษาและวิเคราะห์ระบบจัดการร้านอาหารแล้วพบปัญหาที่เกิดขึ้นคือ

1. ร้านอาหารไม่สามารถตรวจสอบรายการอาหารรายวัน วัตถุคิบที่เบิก วัตถุคิบที่รับและสั่งซื้อ วัตถุคิบที่ตัดจำหน่าย ทำให้เกิดความล่าช้าหรือผิดพลาดขึ้นบ่อยครั้ง
2. คำนวนค่าอาหารของลูกค้าผิด เนื่องจาก การคิดเลขเองหรือใช้เครื่องคิด
3. จัดการข้อมูลอาหารและวัตถุคิบยาก เนื่องจากไม่มีการจัดเก็บข้อมูลที่ดี และทำให้ยากต่อการตรวจสอบ

การเก็บรวมรวมข้อมูล

1. คณะผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวมรวมข้อมูลจากการสอนตามพนักงานร้านอาหารที่รับรายการอาหารและ แคชเชียร์ต่างๆ พบว่า พนักงานต้องการความสะดวกรวดเร็วและ ไrix ความผิดพลาดเนื่องจากอาจ โคนลูกค้าคำนวณได้หากกรับรายการอาหารหรือคำนวนค่าอาหารผิดและ ผู้จัดการต้องการที่จะตรวจสอบข้อมูลอาหารหรือตรวจสอบยอดขาย เพื่อทราบถึงความเป็นไปของร้านอาหารและ คำนินการไปในทิศทางที่ถูกต้อง
2. เก็บรวมรวมข้อมูลจากเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบระบบ ได้แก่
 - <http://www.itnews24hrs.com/2013/05/designing-restaurant-websites/>
3. การเก็บรวมรวมจากหนังสือภาษา C# ภาษา JAVA เพื่อนำข้อมูลต่างๆมาใช้ในการออกแบบและเขียนโปรแกรม

การวิเคราะห์ระบบงาน

การวิเคราะห์ระบบงานปัจจุบันทำให้คณะผู้จัดทำ พัฒนาโปรแกรมเป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้งาน ซึ่งจะทำให้โปรแกรมมีประสิทธิภาพมากขึ้น

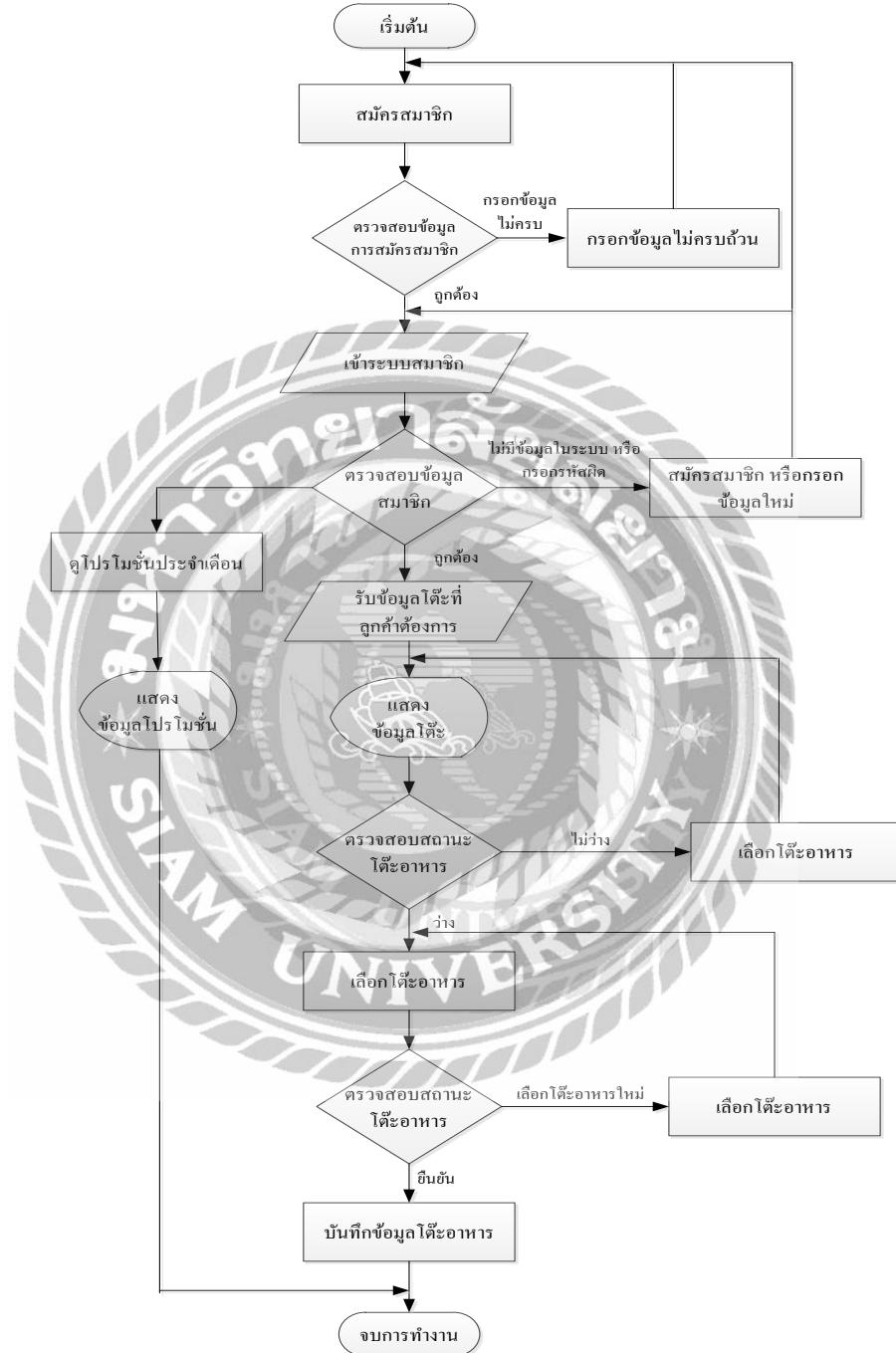
ตารางที่ 3.1 แสดงรายละเอียดของระบบงานปัจจุบัน

งาน/กิจกรรม	รายละเอียดของงาน/กิจกรรม	เอกสารที่เกี่ยวข้อง	ผู้รับผิดชอบ
1. การบันทึกข้อมูล รายการอาหาร	บันทึกข้อมูลอาหารด้วย ตนเองโดยการจดบันทึกลง ในแฟ้ม	แฟ้มข้อมูลอาหาร	ผู้จัดการ
2. รับรายการอาหาร	จดรายการอาหารลงใน กระดาษเพื่อส่งครัว	กระดาษรายการ อาหาร	พนักงาน
3. การเช็คจำนวน สินค้า	เก็บข้อมูลโดยการเช็ค ^{จำนวนสินค้า} เอง	ไม่ใช้เอกสาร	พนักงาน
4. คำนวณรายการ อาหาร	คำนวณรายการอาหารเอง	กระดาษรายการ อาหาร	พนักงาน
5. ตัดจำหน่ายวัตถุคุณภาพ	เก็บข้อมูลโดยการเช็ค ^{วันที่} เวลาของวัตถุคุณภาพเอง	ไม่ใช้เอกสาร	พนักงาน
6. จัดการ โถะอาหาร	เก็บข้อมูลโดยการเช็ค ^{โถะ} อาหารเอง	กระดาษจดข้อมูล โถะอาหาร	พนักงาน
7. จอง โถะอาหาร	เก็บข้อมูลการจองโดยการจด บันทึกลงในกระดาษเอง	กระดาษจดข้อมูล การจอง โถะอาหาร	พนักงาน
8. ออกรายงาน	สรุปข้อมูลโดยการเช็คข้อมูล จากกระดาษ	กระดาษรายการ ต่างๆ	พนักงาน

ตารางที่ 3.2 แสดงสภาพปัจจัยที่เกิดจากระบบงานในปัจจุบัน

งาน/กิจกรรม	ปัจจัย	ความต้องการ
1. การบันทึกข้อมูลรายการอาหาร	- ข้อมูลเกิดการสูญหาย	- ข้อมูลไม่สูญหายและสามารถดูข้อมูลรายการอาหารซ้อนหลังได้
2. รับรายการอาหาร	- รับรายการอาหารผิดพลาดและล่าช้า	- ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารและถูกต้องแม่นยำ
3. การเช็คจำนวนสินค้า	- มีความผิดพลาดและล่าช้าในการค้นหาสินค้า	- ความรวดเร็วในการเช็คจำนวนสินค้าและถูกต้องแม่นยำ
4. คำนวนรายการอาหาร	- คำนวนผิดพลาดและเอกสารสูญหาย	- มีความถูกต้องและแม่นยำ
5. ตัดจำหน่ายวัตถุคิบ	- ไม่ทราบเวลาในการหมดอายุที่แน่นชัด และตัดจำหน่ายวัตถุคิบผิดพลาด	- มีเวลาการตัดจำหน่ายและเลขที่วัตถุคิบที่แน่นชัด
6. จัดการ โถะอาหาร	- ไม่ทราบสถานะของโถะและมีโอกาสเดือดโถะผิดพลาด	- มีสถานะ โถะอาหารและข้อมูลที่ชัดเจน
7. จอง โถะอาหาร	- มีความล่าช้าในการจอง โถะอาหาร และมีโอกาสที่ข้อมูลการจองจะผิดพลาด	- มีความถูกต้องและแม่นยำของข้อมูลวันเวลาในการจอง โถะอาหาร
8. ออกรายงาน	- การอกรายงานต้องมาสรุปรายวันรายเดือนและรายปีทำให้เกิดความล่าช้าและอาจเกิดข้อผิดพลาด	- มีการคำนวนข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำและสามารถดูข้อมูลซ้อนหลังได้

แผนผังการทำงานของระบบงานปัจจุบัน



ภาพที่ 3.1 แผนผังระบบจัดการร้านอาหาร

การออกแบบและพัฒนาโปรแกรม

1. การออกแบบส่วนนำเข้าข้อมูล

ภาพที่ 3.2 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ

แสดงหน้าจอของการ Login เข้าสู่ระบบ ผู้ใช้งานจะต้องทำการกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง และสามารถเลือกกดจำรหัสผ่านเพื่อใช้ในครั้งถัดไปได้ เมื่อ Login เสร็จแล้ว ระบบจัดการร้านอาหารจะเข้าสู่หน้าจอหลักของโปรแกรม

จัดการข้อมูลสมาชิก

กรองรหัสพาร์ท너	<input type="text"/>	ค้นหา
รหัสสมาชิก	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประชาชน
member001	ปาริยา ใจดี	1100201015991
Email	เพิ่มรหัสสมาชิก	
	<input type="text" value="member002"/>	
รหัสสมาชิก	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประชาชน
member001	ปาริยา ใจดี	1100201015991
Email	Email	
	<input type="text" value="parinya.ekk@gmail.com"/>	
เลขบัตรประชาชน	เมืองที่อยู่อาศัย	เบอร์โทรศัพท์
		0642484111
Email	วันที่สมัคร	ผู้ดูแล
	30/10/2018	admin
เมืองที่อยู่อาศัย	สมควรอนุญาต	แก้ไขข้อมูล
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="button" value="เพิ่มข้อมูล"/>
		<input type="button" value="ลบข้อมูล"/>

ภาพที่ 3.3 หน้าจอสมัครสมาชิก

แสดงหน้าจอของการสมัครสมาชิก พนักงานแคชเชียร์จะต้องทำการกรอกข้อมูลของลูกค้าให้ถูกต้องครบถ้วน ข้อมูลของลูกค้าประกอบไปด้วย ชื่อ – นามสกุล เลขบัตรประชาชน Email และเบอร์โทรศัพท์ โดยจำเป็นต้องใช้ข้อมูลจริงเพื่อนำข้อมูลไปทำรายการรองโถะอาหารในเว็บไซต์ต่อไป และเมื่อคลิกปุ่มเพิ่มข้อมูล ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลของลูกค้าลงฐานข้อมูล

จัดการข้อมูลสมาชิก

กรอกรหัสที่อยู่ชื่อ:

ค้นหา

รหัสสมาชิก	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประชาชน	Email	เบอร์โทรศัพท์	วันเก็บไว้ที่	ผู้เก็บไว้
member001	ปริญญา พัฒนาวงศ์	1100201015991	parinya.ekkachai@gmail.com	0642484111	30/10/2018	admin

รหัสสมาชิก member001

ชื่อ - นามสกุล ปริญญา พัฒนาวงศ์

เลขบัตรประชาชน 1100201015991

Email parinya.ekkachai@gmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 0642484111

วันเก็บไว้ 30/10/2018

ผู้เก็บไว้ admin

เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.4 หน้าจอจัดการสมาชิก

หน้าจอนี้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลสมาชิก ข้อมูลของสมาชิกประกอบไปด้วย รหัสสมาชิก ชื่อ – นามสกุล เลขบัตรประชาชน Email เบอร์โทรศัพท์ วันที่สมัครสมาชิก และชื่อของพนักงานที่สมัครสมาชิกให้ ผู้ใช้งานสามารถทำรายการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลต่างๆ และสามารถค้นหาข้อมูลสมาชิกจากฐานข้อมูลได้

บิลที่ : 1 โถะที่ : 2

กรอกชื่ออาหารหรือเครื่องดื่ม

ค้นหา

เมือก	รหัสรายการ	ชื่อรายการ	ราคาหน่วย	จำนวน	รวม
<input checked="" type="checkbox"/>	F001	หมูเผาไก่+ไข่	120.00	+ -	2 240.00
<input type="checkbox"/>	F002	ข้าวผัดหมู	80.00	+ -	2 160.00
<input type="checkbox"/>	F003	ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	150.00	+ -	4 600.00
<input type="checkbox"/>	F004	กุ้งเผาผัดไข่	200.00	+ -	3 600.00
<input type="checkbox"/>	F005	หมูปิ้งน้ำเงินซอส	150.00	+ -	2 300.00
<input type="checkbox"/>	F006	ข้าวกล้วยปู...	90.00	+ -	1 90.00

อาหาร เครื่องดื่ม : เปิดในร้าน

รายการ	รหัสรายการ	ชื่อรายการ	ราคา
เมือก	F001	หมูเผาไก่+ไข่ดาว	120.00
เมือก	F002	ข้าวผัดหมู	80.00
เมือก	F003	ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	150.00
เมือก	F004	กุ้งเผาผัดไข่	200.00
เมือก	F005	หมูปิ้งน้ำเงินซอส	150.00
เมือก	F006	ข้าวกล้วยปู...	90.00

ลบหัวเดียว

ลบเพิ่มเติม

ยอดรวม : 1,990 บาท

เข้าบิล

ซ่อนลับ

ภาพที่ 3.5 หน้าจอเมนูอาหาร

หน้าจอของเมนูอาหาร สามารถค้นหารายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับเลือกสั่งและเลือกลบเมนูอาหารและเครื่องดื่มให้ได้อาหารที่ทำการเลือกโดยลังเกต ได้จากส่วนบนของหน้าจอ โปรแกรมจะมีบอกเลขที่บิลและเลขที่โถะอาหาร เมื่อเลือกเสร็จแล้วระบบจะคำนวณยอดรวมราคาอาหารที่สั่งทั้งหมด

ขั้นตอนการเมนูอาหาร

รายการ	เครื่องดื่ม	ไม่มีเครื่องดื่ม	ค้นหา
--------	-------------	------------------	-------

รายการ	รหัสสินค้า	จำนวนชิ้น	รายการ
F001	กาแฟดำ + ไข่คั่ว	120.00	อาหาร
F002	ชาเขียวคั่ว	80.00	อาหาร
F003	กุ้งเผาแมล็ด	150.00	อาหาร
F004	ผัดเผ็ดกุ้งแม่น้ำ	200.00	อาหาร
F005	โรตีไก่เน็นหยด	150.00	อาหาร
F006	โรตีไก่เผาแมล็ด	90.00	อาหาร

รหัส

รายการ

ราคา



ภาพที่ 3.6 หน้าจอจัดการข้อมูลอาหาร

หน้าจออนี้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลอาหาร ข้อมูลของอาหารประกอบด้วย รหัส ชื่อ ราคา และชนิด ผู้ใช้งานสามารถเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลต่างๆ และสามารถค้นหาข้อมูลอาหารจาก ฐานข้อมูลได้

จัดการข้อมูลวัตถุคิบ

กรอกรหัสหรือชื่อ :

ค้นหา :

ตัวจำเปา :

ตรวจสอบ รหัสลับที่ต้องเข้าบันทึก

ชื่อ	หน่วย	สถานะ	จำนวน	จำนวนที่ต่อ	วันหมดอายุ	วันหมดอายุ (วัน)	ล็อปท์
ไฟ	ก้อน	ปกติ	1,103	50	15/11/2019	15	1
ไฟ	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	15	1
หมู	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	15	1
ข้าว	ก้อน	ปกติ	50	30	15/11/2019	30	1
ผัก	ก้อน	ปกติ	10	10	15/11/2019	7	1
ปลาเผือก	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	7	1
หมู	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	10	1
ปู	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	7	1
ปลา	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	7	1
ไข่ไก่	ก้อน	ปกติ	11	10	15/11/2019	7	1

ชื่อรักภูมิคิบ

หน่วยน้ำหนัก

กิโล
น้ำหนัก

ล็อปท์

1

วันหมดอายุ (วัน)

15

วันหมดอายุ

15/11/2019

สถานะ

ปกติ

จำนวน

1,103

จำนวนที่ต่อ

50

ภาพที่ 3.7 หน้าจอจัดการวัตถุคิบ

หน้าจอนี้แสดงรายการอีกดิจิตกับข้อมูลวัตถุคิบ ข้อมูลของวัตถุคิบประกอบด้วย ชื่อ หน่วย วันหมดอายุ (วัน) สถานะ จำนวน วันหมดอายุ และจำนวนขั้นต่ำ ผู้ใช้งานสามารถเพิ่มประเภทหนึ่ง เพิ่มข้อมูล ลบ แก้ไข ข้อมูลต่างๆ และสามารถค้นหาข้อมูลวัตถุคิบจากฐานข้อมูลได้



จัดการผู้จัดจำหน่าย

การกรอกหรือซื้อ

ค้นหา

ผู้จัดจำหน่าย

รหัส	ชื่อ	ที่อยู่	Email	เบอร์โทร
DL001	CP Freshmart จำกัด...	1439 บ.เพชรเกษม แข...	-	0839890302
DL002	(บริษัท โคคา-โคล่า ประเทศไทย) จำก...	622 อาคารอินโนเวชัน...	-	026894600
DL003	Box of Fish ห้องเช่า...	2029 H.P.Tower, ซอย...	-	0959588118
DL004	Greenday Global C...	829 ม.2 บล๊อกดู柏...	-	021058668
DL005	เมืองไทยซี	115/112 ถนน กาญจน...	-	028996060
DL006	บริษัท สามเอ น้ำแข็ง จำก...	666/666, Moo7, ตำบล...	-	021300825
DL007	ร้านดองคำ สาขาภูเก็ต...	และ หุ่นพากไก่ เบต...	-	026445211

รหัสผู้จัดจำหน่าย

DL001

ชื่อ

CP Freshmart จำกัด...

ที่อยู่

1439 บ.เพชรเกษม แขวงลักษณ์ เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10160

Email

-

เบอร์โทร

0839890302

เพิ่มข้อมูล

แก้ไขข้อมูล

ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.8 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย

หน้าจอที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลผู้จัดจำหน่าย ข้อมูลของผู้จัดจำหน่ายประกอบด้วยชื่อ ที่อยู่ Email และเบอร์โทรศัพท์ ผู้ใช้งานสามารถเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลต่างๆ และสามารถค้นหาข้อมูลผู้จัดจำหน่ายจากฐานข้อมูลได้

ต้องการที่เลือกปัจจุบัน :																																																																	
เพื่อการซ่อมแซมอาหาร :																																																																	
ส่วนของ :																																																																	
สั่งอาหาร																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="10" style="background-color: #e6eaf2; padding: 5px;">ต้องการ</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> <td style="width: 10%;">7</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 10%;">9</td> <td style="width: 10%;">10</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="padding: 5px;">สถานะ</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">ต้องว่าง</td> <td style="width: 10%; background-color: #99ff99;">9</td> </tr> <tr> <td>ถูกจอง</td> <td style="background-color: #cccccc;">0</td> </tr> <tr> <td>ต้องไม่ว่าง</td> <td style="background-color: #ff9999;">1</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>										ต้องการ										<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> <td style="width: 10%;">7</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 10%;">9</td> <td style="width: 10%;">10</td> </tr> </table>										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	สถานะ										<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">ต้องว่าง</td> <td style="width: 10%; background-color: #99ff99;">9</td> </tr> <tr> <td>ถูกจอง</td> <td style="background-color: #cccccc;">0</td> </tr> <tr> <td>ต้องไม่ว่าง</td> <td style="background-color: #ff9999;">1</td> </tr> </table>										ต้องว่าง	9	ถูกจอง	0	ต้องไม่ว่าง	1
ต้องการ																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> <td style="width: 10%;">7</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 10%;">9</td> <td style="width: 10%;">10</td> </tr> </table>										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																								
สถานะ																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">ต้องว่าง</td> <td style="width: 10%; background-color: #99ff99;">9</td> </tr> <tr> <td>ถูกจอง</td> <td style="background-color: #cccccc;">0</td> </tr> <tr> <td>ต้องไม่ว่าง</td> <td style="background-color: #ff9999;">1</td> </tr> </table>										ต้องว่าง	9	ถูกจอง	0	ต้องไม่ว่าง	1																																																		
ต้องว่าง	9																																																																
ถูกจอง	0																																																																
ต้องไม่ว่าง	1																																																																



ภาพที่ 3.9 หน้าจอจัดการ ต้องการ

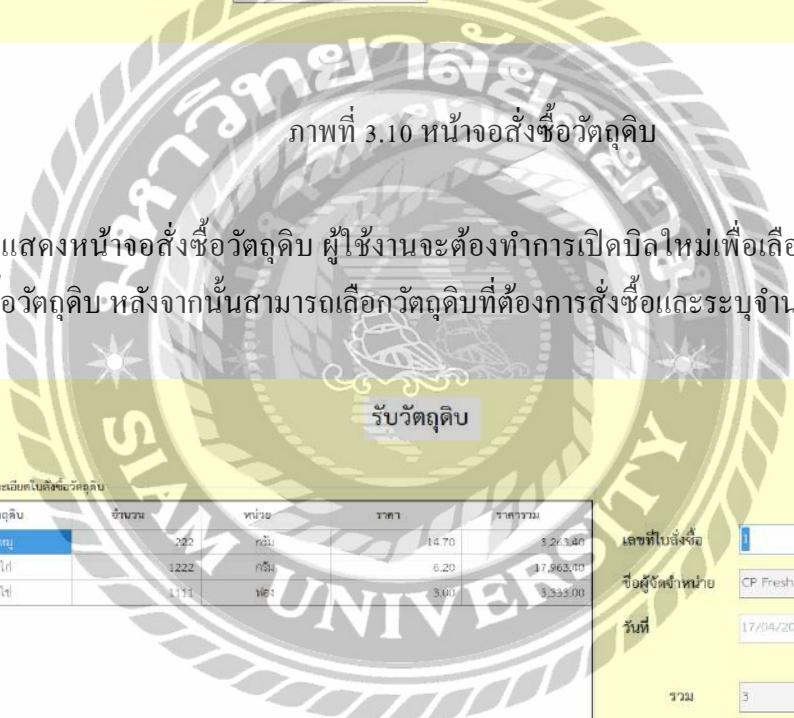
หน้าจอสถานะ ต้องการ จะบอกสถานะ ต้องการแบบเป็น 3 สีคือ สีเขียว ต้องว่าง สีเทา ต้องถูกจอง และสีแดง ต้องไม่ว่าง เมื่อเลือก ต้องการที่ต้องการจะทำการซื้อความ ต้องการที่เลือกปัจจุบันจะเปลี่ยนเป็นเลข ต้องการที่เลือก หลังจากนั้นกดปุ่มสั่งอาหารเพื่อทำการซื้ออาหาร ต่อไป

ใบสั่งซื้อ

เลขที่ใบสั่งซื้อ	1	ชื่อพนักงาน	admin	วันที่สั่งซื้อ	26/03/2017																
เปิดใบสั่งซื้อ		ชื่อสั่งแทน		แก้ไขตัวแทน																	
				สถานะ : Status																	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>รายการสั่งซื้อ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัสดุ</th> <th>หน่วย</th> <th>จำนวน</th> <th>ราคา</th> <th>รวมรวม</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>ผู้แทนเจ้าหน้าที่ : CP Freshmart เพชรเกษม 55/2</p> <p style="text-align: center;">ลบเพิ่ม</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>รายการตัดสิน</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัสดุ</th> <th>ราคา / หน่วย</th> <th>หน่วยนำเข้า</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> </div> </div>						ชื่อวัสดุ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวมรวม						ชื่อวัสดุ	ราคา / หน่วย	หน่วยนำเข้า			
ชื่อวัสดุ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวมรวม																	
ชื่อวัสดุ	ราคา / หน่วย	หน่วยนำเข้า																			
รวม ยกเว้น																					

ภาพที่ 3.10 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุดิบ

แสดงหน้าจอสั่งซื้อวัตถุดิบ ผู้ใช้งานจะต้องทำการเปิดบิลใหม่เพื่อเลือกตัวแทนจำหน่ายในการสั่งซื้อวัตถุดิบ หลังจากนั้นสามารถเลือกวัตถุดิบที่ต้องการสั่งซื้อและระบุจำนวนของวัตถุดิบได้



รับวัตถุดิบ

ข้อมูลรายละเอียดใบสั่งซื้อวัตถุดิบ				
ชื่อวัสดุ	จำนวน	หน่วย	ราคา	รวมรวม
หมู	222	ก้อน	14.70	3,283.40
ไก่	1222	ก้อน	6.20	7,663.70
ไข่	1111	ห่อ	3.00	3,333.00

เลขที่ใบสั่งซื้อ

ชื่อผู้ซื้อกำหนด

CP Freshmart เพชรเกษม 55/2

วันที่

รวม

รายการ

รวม

บาท

รับของ

ภาพที่ 3.11 หน้าจอรับวัตถุดิบ

แสดงหน้าจอรับวัตถุดิบ ผู้ใช้งานตรวจสอบรายการรายละเอียดรายการวัตถุดิบที่สั่งซื้อและกรับของ

ໂຕະທີ : 2

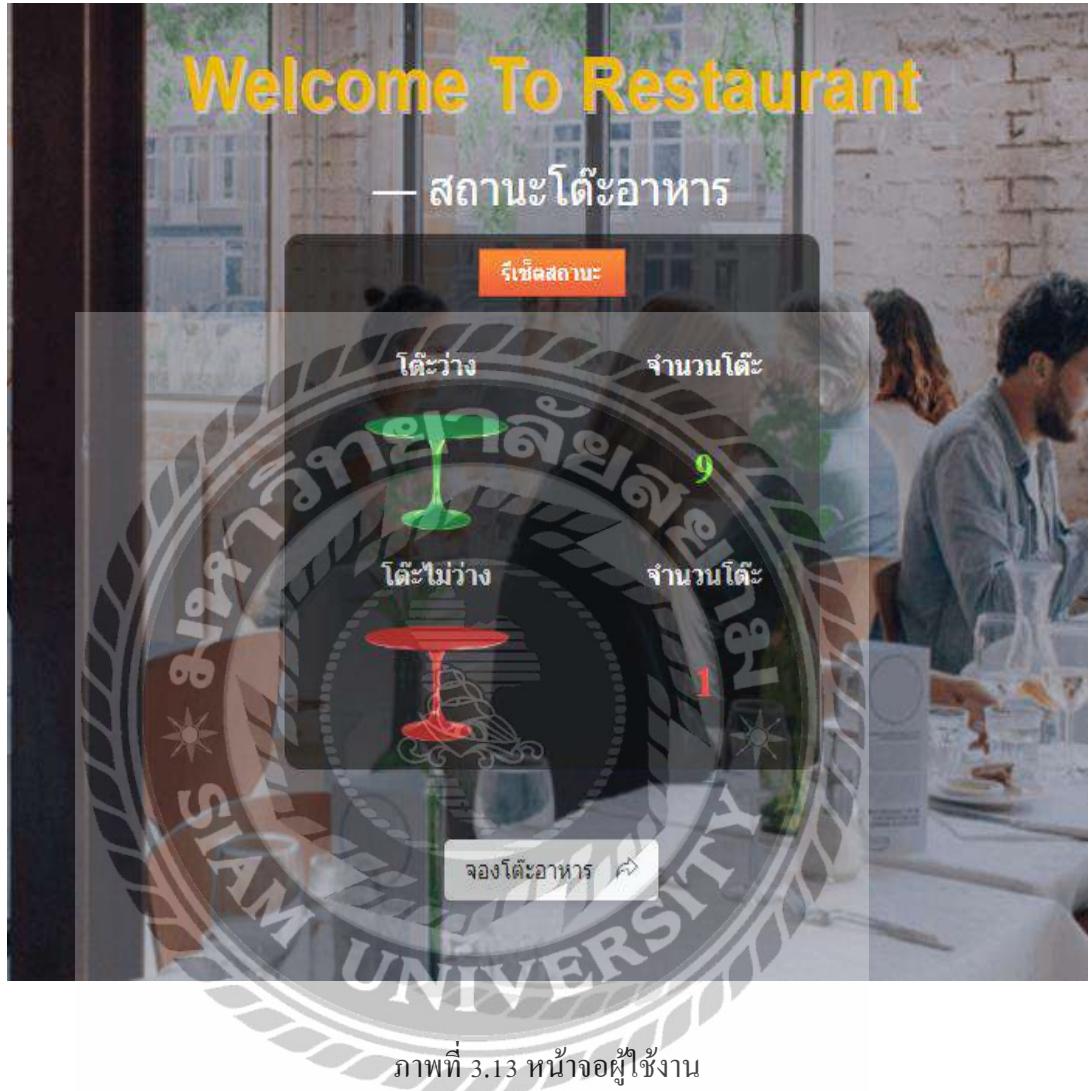
ເລີນສດ

ເລກທີໃບເສົ່າງ	1
ຮາຍກາຣອາຫານ	ກະພວາໄກ + ໄຟ... 2 ຫ້າວຄັດໜູ 2 ດົມຍໍາຮວມມືຕຣ 5 ກຸງບ້ານເສັ້ນ 4 ຄະນານຳນັ້ນຂອຍ 3 ຫ້າວກໍາໝູງແກ້ເລື້ 2
ຮວມຮາຄາ	2,145.60
ຮັນມາ	2,500
<input checked="" type="checkbox"/> ສມາຊັກລດ 10 %	
ຄົດເຈັນ	
ຢັກເລີກ	

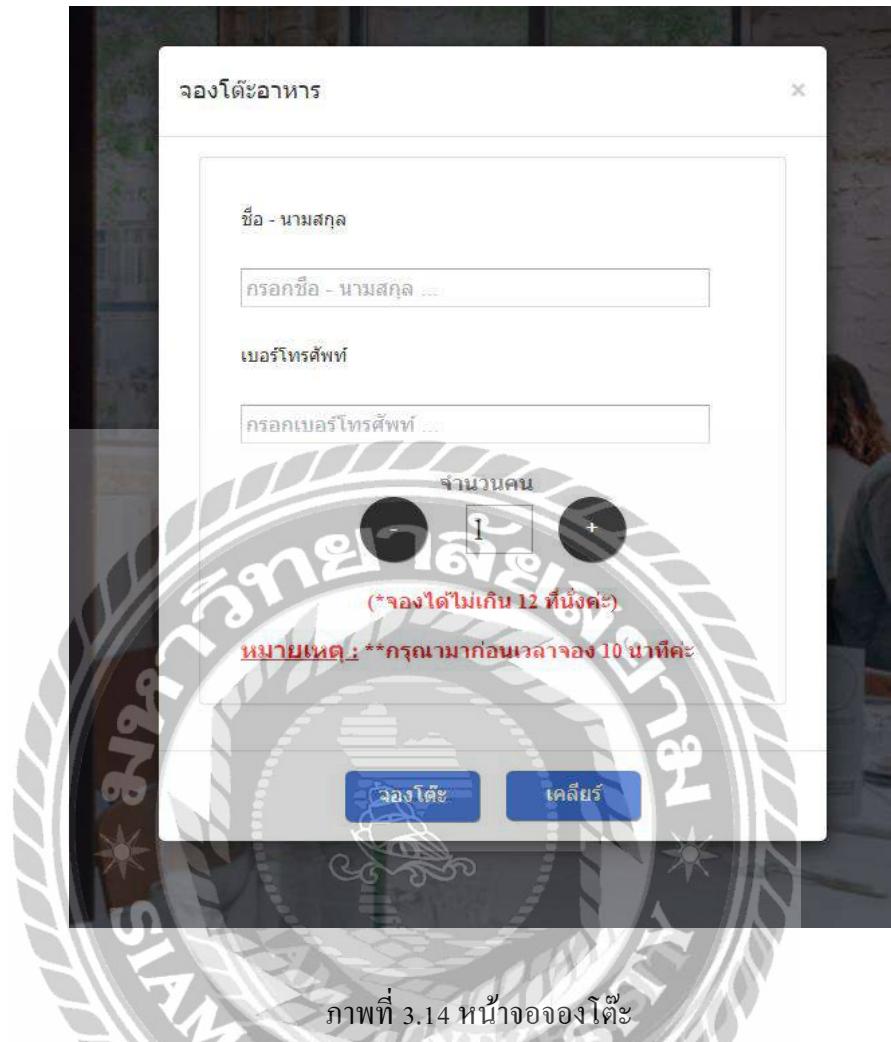
ກາພທີ 3.12 ມີຫຼາຍລົງລົງ

ແສດງໜ້າຈອ້າຮ່າເຈັນ ຮະບນຈະຄຳນວນເຈັນທີ່ລູກຄ້າຕໍ່ອັນຫຼາຍ ຜູ້ໃຊ້ງານສາມາດເລື່ອກແລະຮະນູ ກາຣດຽາຄາຄ່າອາຫານ ໃນກຣມີທີ່ລູກຄ້າເປັນສມາຊີກໄດ້

2. หน้าจอของผู้ใช้งาน(Web site)



แสดงหน้าจอผู้ใช้งาน ผู้ใช้งานสามารถตรวจสอบจำนวนโต๊ะที่ว่าง และโต๊ะที่ไม่ว่างเพื่อช่วยในการตัดสินใจในการจองโต๊ะอาหาร



ภาพที่ 3.14 หน้าจอของโต๊ะ

แสดงหน้าจอของโต๊ะ ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลที่ได้สมัครสมาชิกกับทางร้านอาหารไว้พร้อมทั้งเลือกจำนวนคนที่ต้องการจองโต๊ะอาหาร

2. การออกแบบส่วนผลลัพธ์



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิปัสสนา ตำบลบางกระตอก
ถนนพุทธมนธรรมสาย 5 อําเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

Table No.1	Bill No.	2
16/11/2018		admin
5 กะเพราไก่ + ไข่ดาว	600.00	
34 ข้าวผัดหมู	2,720.00	
19 ต้มยำรวมมิตร	2,850.00	
5 กุ้งอบวุ้นเส้น	1,000.00	
2 ตะน้ำน้ำมันหอย	300.00	
Sub Total	7,470.00	
Discount %		20 %
Total	5,976.00	
(vat included)		
Cash	6,000.00	
Change	24.00	

thank you and have a wonderful day.

ภาพที่ 3.15 หน้าจอรายงานใบเสร็จ

หน้าจอรายงานแสดงผลใบเสร็จ ในรูปแบบใบเสร็จ รองรับคำสั่งการพิมพ์รายงานจะพิมพ์โดย
อ้างอิงเครื่องพิมพ์ที่เราตั้งค่าอัตโนมัติดอนเราคิดเงิน



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระตือ
ถนนพุทธมณฑลสาย 2 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ตั้งเดือนที่: 30-10-2018 ถึง 02-11-2018

รายงานบิลย้อนหลัง

บิลที่ BILL ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคากลาง Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	รับมา ^{cash} Cash	เงินก่อน ^{change} Change	วันที่ออกบิล Bill Date
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	x	5	600.00			
	ข้าวผัดหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำรวมเผ็ด	x	2	300.00			
	กุ้งอบร้อนเผ็ด	x	3	600.00			
	คะน้าไก่เผ็ด	x	2	300.00			
	รวม		10	2,120.00 1,908.00	2,000.00	92.00	01/11/2018

ภาพที่ 3.16 หน้าจอรายงานบิลย้อนหลัง (รายวัน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระตือ
ถนนพุทธมณฑลสาย 2 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

เดือนที่: พฤศจิกายน

รายงานบิลย้อนหลัง

บิลที่ BILL ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคากลาง Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	รับมา ^{cash} Cash	เงินก่อน ^{change} Change	วันที่ออกบิล Bill Date
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	x	5	600.00			
	ข้าวผัดหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำรวมเผ็ด	x	2	300.00			
	กุ้งอบร้อนเผ็ด	x	3	600.00			
	คะน้าไก่เผ็ด	x	2	300.00			
	รวม		10	2,120.00 1,908.00	2,000.00	92.00	01/11/2018

ภาพที่ 3.17 หน้าจอรายงานบิลย้อนหลัง (รายเดือน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระตัก
ถนนพุทธมนโนทัศน์ อําเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ปีที่: 2018

รายงานบิลย้อนหลัง

บิลที่ BILL ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคารสที่ Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	รับมา Cash	เงินคง Change	วันที่ออกบิล BILL DATE
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	x	5	600.00			
	ซีวัสดุหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำร้อนแรง	x	2	300.00			
	ถุงอาบบูมเด็น	x	3	600.00			
	ตะบemarks	x	2	300.00			
	รวม	2,120.00	10	1,908.00	2,000.00	92.00	01/11/2018

ภาพที่ 3.18 หน้าจอรายงานบิลย้อนหลัง (รายปี)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระตัก
ถนนพุทธมนโนทัศน์ อําเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ตั้งแต่วันที่: 01-11-2018 ถึง 05-11-2018

รายงานตัดจำหน่าย

รายการวัสดุดิบ Material Name	จำนวน Qty.	หน่วย Type	ล็อตที่ Lot No.	คำอธิบาย Description	วันที่รับวัสดุดิบ Receive Date
ปลา	10	กรัม	1	วัสดุดิบไม่สต็อกใหม่	02/11/2018

ภาพที่ 3.19 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายวัน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ช.2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระษาก
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์โทรศัพท์: 123456789

เดือนที่: พฤศจิกายน

รายงานตัดจำหน่าย

รายการวัสดุ	จำนวน	หน่วย	ล็อตที่	คำอธิบาย	วันที่รับวัสดุ
Material Name	Qty.	Type	Lot No.	Description	Receive Date
ปลา	10	กรัม	1	ตัวใหญ่ปีกไม่หมด	02/11/2018
ผักกาด	20	กรัม	1	ตัวเล็กปีกไม่หมด	15/11/2018
หัวเขื่อยเปปซี่	30	ลิตร	1	ตัวเล็กปีกไม่หมด	18/11/2018

ภาพที่ 3.20 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายเดือน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ช.2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระษาก
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์โทรศัพท์: 123456789

ปีที่: 2018

รายงานตัดจำหน่าย

รายการวัสดุ	จำนวน	หน่วย	ล็อตที่	คำอธิบาย	วันที่รับวัสดุ
Material Name	Qty.	Type	Lot No.	Description	Receive Date
เนื้อหมู	100	กรัม	1	ตัวเล็กปีกไม่หมด	14/10/2018
ปลา	10	กรัม	1	ตัวใหญ่ปีกไม่หมด	02/11/2018
ผักกาด	20	กรัม	1	ตัวเล็กปีกไม่หมด	15/11/2018
หัวเขื่อยเปปซี่	30	ลิตร	1	ตัวเล็กปีกไม่หมด	18/11/2018

ภาพที่ 3.21 หน้าจอรายงานตัดจำหน่าย (รายปี)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิปัสสนา ตำบลลบวงกระทึก
ถนนพุทธอมนentalสาย อ้วนกอสามพวน
จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

ตั้งแต่วันที่ : 01-01-2018 ถึง 09-04-2019

รายงานอาหารขายไม่ได้

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	0
2	ข้าวผัดหมู	0
3	เปี๊ยะ	0
4	น้ำเงี้ยว	0
5	น้ำอุ่น	0
6	น้ำเย็น	0
7	ต้มยำรวมมิตร	0
8	กุ้งอบร้อนเผา	0
9	หมูน้ำเข้มข้นแซ่บ	0
10	คอมโบเบ๊ต 1	0

ภาพที่ 3.22 หน้าจอรายงานอาหารขายไม่ได้ (รายวัน)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิปัสสนา ตำบลลบวงกระทึก
ถนนพุทธอมนentalสาย อ้วนกอสามพวน
จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

เดือนที่ : มีนาคม

รายงานอาหารขายไม่ได้

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	0
2	ข้าวผัดหมู	0
3	เปี๊ยะ	0
4	น้ำเงี้ยว	0
5	น้ำอุ่น	0
6	น้ำเย็น	0
7	ต้มยำรวมมิตร	0
8	กุ้งอบร้อนเผา	0
9	หมูน้ำเข้มข้นแซ่บ	0
10	คอมโบเบ๊ต 1	0

ภาพที่ 3.23 หน้าจอรายงานอาหารขายไม่ได้ (รายเดือน)



Thailand Restuarant

111/80 บ.2 ซอยวิปัสนา ตำบลบางกระตอก
ถนนพุทธมณฑลสาย 6 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

ฉบับ : 2018

รายงานอาหารขายไม่มีดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	0
2	ข้าวผัดหมู	0
3	เป็ดซี	0
4	เนื้อปลาร้า	0
5	เนื้อรุ่ง	0
6	เนื้อเนื้อ	0
7	ต้มยำรวมเมือง	0
8	กุ้งเผาบุ้งแมสัน	0
9	ตะ之内ไข่เจียวหอย	0
10	คอมโบเนื้อชุด 1	0

ภาพที่ 3.24 หน้าจอรายงานอาหารขายไม่มีดี (รายปี)



Page 1 of 1

ตั้งแต่วันที่ : 30-10-2018 ถึง 02-11-2018

111/80 บ.2 ซอยวิปัสนา ตำบลบางกระตอง
ถนนพุทธมณฑลสาย 6 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

รายงานอาหารขายดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ต้มยำรวมเมือง	1
2	ตะ之内ไข่เจียวหอย	1
3	ข้าวผัดหมู	1
4	กุ้งเผาบุ้งแมสัน	1
5	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	1

ภาพที่ 3.25 หน้าจอรายงานอาหารขายดี (รายวัน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกใหญ่
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

เบอร์โทรศัพท์: 081-2345678

รายงานอาหารขายดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ต้มยำรวมมิตร	1
2	ตะเกียบเนื้อหอย	1
3	ข้าวผัดหมู	1
4	กุ้งอบบุ้งเผา	1
5	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	1

ภาพที่ 3.26 หน้าจอรายงานอาหารขายดี (รายเดือน)

Page 1 of 1

ปีที่: 2018



Thailand Restuarant

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกใหญ่
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

รายงานอาหารขายดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ต้มยำรวมมิตร	1
2	ตะเกียบเนื้อหอย	1
3	ข้าวผัดหมู	1
4	กุ้งอบบุ้งเผา	1
5	กระเพราไก่ + ไข่ดาว	1

ภาพที่ 3.27 หน้าจอรายงานอาหารขายดี (รายปี)



Thailand Restaurant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาณ์ ตำบลบางกอกใหญ่ ที่ก

ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10220

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ตั้งแต่วันที่: 30-10-2018 ถึง 02-11-2018

รายงานรายรับ - รายจ่าย

รายรับ			รายจ่าย		
บลลท Bill No.	รายรับ (บาท) Income (Baht)	วันที่ Date	รายการจ่าย Expenses Detail	รายจ่าย (บาท) Expenses (Baht)	วันที่ Date
1	1,908.00	01/11/2018	ค่าเช่า	3,000,000.00	01/11/2018
			ไฟฟ้า	620,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	5,200,000.00	01/11/2018
			โทรศัพท์	300,000.00	01/11/2018
			ปลา	3,000,000.00	01/11/2018
			ปลาหมึก	3,000,000.00	01/11/2018
			ปุ๋ย	4,000,000.00	01/11/2018
			น้ำดื่ม	147,000.00	01/11/2018
			ห้อง	4,000,000.00	01/11/2018
			รวมรายรับ (บาท)	1,908.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	23,267,000.00	
			กำไร (บาท)	-23,265,092.00	

ภาพที่ 3.28 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายวัน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ม.2 ซอยวิภาณี ตำบลบางกะสือ
กรุงเทพมหานคร 10250 อำเภอสามพราน

ເລືອກທີ່: ພັດທະນາ

ຈັງຫວັນດຽບປະເມີນ 73210

ເລຂປະຈຳຄວຸງເສຍການ : 123456789

รายงานรายรับ - รายจ่าย

รายรับ			รายจ่าย		
บลท Bill No.	รายรับ (บาท) Income (Baht)	วันที่ Date	รายการจ่าย Expenses Detail	รายจ่าย (บาท) Expenses (Baht)	วันที่ Date
1	1,908.00	01/11/2018	เงิน	3,000,000.00	01/11/2018
			ไฟ	620,000.00	01/11/2018
			เช่า	5,200,000.00	01/11/2018
			น้ำ	300,000.00	01/11/2018
			ปลา	3,000,000.00	01/11/2018
			ปลาหมึก	3,000,000.00	01/11/2018
			ปู	4,000,000.00	01/11/2018
			หมู	147,000.00	01/11/2018
			ห้อง	4,000,000.00	01/11/2018
			รวมรายรับ (บาท)	1,908.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	23,267,000.00	
			กำไร (บาท)	-23,265,092.00	

ภาพที่ 3.29 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายเดือน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ม.2 ซอยวิภาณฯ ตำบลบางกะสือ

ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน

จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ปีที่ : 2018

รายงานรายรับ - รายจ่าย

รายรับ			รายจ่าย		
บลท Bill No.	รายรับ (บาท) Income (Baht)	วันที่ Date	รายการจ่าย Expenses Detail	รายจ่าย (บาท) Expenses (Baht)	วันที่ Date
1	1,908.00	01/11/2018	เงินเดือน	3,000,000.00	01/11/2018
			ค่าเช่า	620,000.00	01/11/2018
			อุดหนุน	5,200,000.00	01/11/2018
			ไฟฟ้า	300,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	3,000,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	3,000,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	4,000,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	147,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	4,000,000.00	01/11/2018
			รวมรายรับ (บาท)	1,908.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	23,267,000.00	
			กำไร (บาท)	-23,265,092.00	

ภาพที่ 3.30 หน้าจอรายงานรายรับ - รายจ่าย (รายปี)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระตัก
ถนนพหลโยธิน แขวงจตุจักร กรุงเทพมหานคร 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ลงเมื่อวันที่: 30-10-2018 นั่น 03-11-2018

รายงานประวัติการจองโต๊ะ

เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง
Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018

ภาพที่ 3.31 หน้าจอรายงานประวัติการจองโต๊ะ (รายวัน)



Thailand Restuarant

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระตัก
ถนนพหลโยธิน แขวงจตุจักร กรุงเทพมหานคร 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

เตือนที่: พฤหัสบดี

รายงานประวัติการจองโต๊ะ

เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง
Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018

ภาพที่ 3.32 หน้าจอรายงานประวัติการจองโต๊ะ (รายเดือน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระษะทึก

ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน

จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ฉบับ : 2018

รายงานประวัติการจองโต๊ะ

เลขการจอง Pre ID.	ชื่อ - นามสกุล Pre Name	เบอร์โทรศัพท์ Tel.	จำนวนคน Pre Qty.	เลขโต๊ะ Table No.	วันที่จอง Pre Date
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018

ภาพที่ 3.33 หน้าจอรายงานประวัติการจองโต๊ะ (รายปี)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระษะทึก

ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน

จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

เริ่มเมื่อวันที่ : 01-11-2018 ถึง 20-11-2018

รายงานสั่งวัสดุดิน

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุดิน Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	ราคารวม Total	วันที่สั่งวัสดุดิน Po. Date
2	กระถาง	กรรไกร	100.000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลอก	กรรไพร	100.000	30.00	3,000,000.00	
	ปากกาเมฆ	กรรไพร	100.000	30.00	3,000,000.00	
	ปุ๋ย	กรรไพร	100.000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กรรไพร	100.000	40.00	4,000,000.00	
ราคารวมต่อใบสั่ง :					17,000,000.00 บาท	
3	ข้าว	กรรไพร	100.000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
ราคารวมต่อใบสั่ง :					5,200,000.00 บาท	
จำนวนบิลทั้งหมด :					2 บิล	

ภาพที่ 3.34 หน้าจอรายงานสั่งวัสดุดิน (รายวัน)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดีฯ ตำบลบางกระเทง
ถนนพุทธมนเฑลสาย 2 อำเภอสามพราน

จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

เดือนที่ : ตุลาคม

รายงานสั่งวัสดุคิบ

ใบสั่งซื้อที่	รายการวัสดุคิบ	หน่วย	จำนวน	ราคាត่อหน่วย	ราคารวม	วันที่สั่งวัสดุคิบ
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Po. Date
1	ไก่	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หมู	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไข่	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบคิบ :						1,067,000.00 บาท
จำนวนเบิกทั้งหมด :						1 บิล

ภาพที่ 3.35 หน้าจอรายงานสั่งวัสดุคิบ (รายเดือน)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวังน้ำตก ตำบลบางกระตือ

ถนนนonthuomnakhon อำเภอสามพาราม

จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ปีที่ : 2018

รายงานสั่งวัสดุคง

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุคง Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	รวมราคารวม Total	วันที่สั่งวัสดุคง Po. Date
1	ไก่	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หมู	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไก่	กรัม	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบสั่ง :						1,067,000.00 บาท
2	ผัก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลา	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปลาหมึก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ไข่	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
ราคารวมต่อใบสั่ง :						17,000,000.00 บาท
3	ข้าว	กรัม	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
ราคารวมต่อใบสั่ง :						5,200,000.00 บาท
จำนวนใบสั่งทั้งหมด :						3 ใบ

ภาพที่ 3.36 หน้าจอรายงานสั่งวัสดุคง (รายปี)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิภาณี ตำบลลุมพินีพชร.
ถนนพุทธมนตรีสาย 2 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

ตั้งแต่วันที่: 01-11-2018 ถึง 20-11-2018

รายงานรับวัสดุคงคลัง

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุคงคลัง [*] Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	ราคารวม [*] Total	วันที่รับวัสดุคงคลัง [*] Receive Date
2.	ถ้วย	กระดาษ	100,000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลา	กระดาษ	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปลาหมึก	กระดาษ	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปู	กระดาษ	100,000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กระดาษ	100,000	40.00	4,000,000.00	
ราคารวมต่อใบอน :						17,000,000.00 บาท
3.	ข้าว	กระดาษ	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
ราคารวมต่อใบอน :						5,200,000.00 บาท
จำนวนเบิกตั้งหน่วย :						2 บ่อ

ภาพที่ 3.37 หน้าจอรายงานรับวัสดุคงคลัง (รายวัน)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิภาณี ตำบลลุมพินีพชร.
ถนนพุทธมนตรีสาย 2 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

เจือนที่: อุตสาหกรรม

รายงานรับวัสดุคงคลัง

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุคงคลัง [*] Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	ราคารวม [*] Total	วันที่รับวัสดุคงคลัง [*] Receive Date
1.	ไข่	กระดาษ	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หมู	กระดาษ	30,000	14.70	147,000.00	
	ไข่	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบอน :						1,067,000.00 บาท
จำนวนเบิกตั้งหน่วย :						1 บ่อ

ภาพที่ 3.38 หน้าจอรายงานรับวัสดุคงคลัง (รายเดือน)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิปัสสนา ตำบลลุมพินีพาก
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 ตำบลสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

ปี : 2018

รายงานรับวัสดุคงคลัง

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุคงคลัง [*] Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	รวมราคารวม [*] Total	วันที่รับวัสดุคงคลัง [*] Receive Date
1	ไก่	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หมู	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไข่	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบอนุญาต :						1,067,000.00 บาท
2	ผึ้ง	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลา	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปลาหมึก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	บุ	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
ราคารวมต่อใบอนุญาต :						17,000,000.00 บาท
3	ข้าว	กรัม	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
ราคารวมต่อใบอนุญาต :						5,200,000.00 บาท
จำนวนเบ็ดทั้งหมด :						3 ใบอนุญาต

ภาพที่ 3.39 หน้าจอรายงานรับวัสดุคงคลัง (รายปี)

หน้า 1 / 1



Thailand Restaurant

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระตัก
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ใบสั่งซื้อ

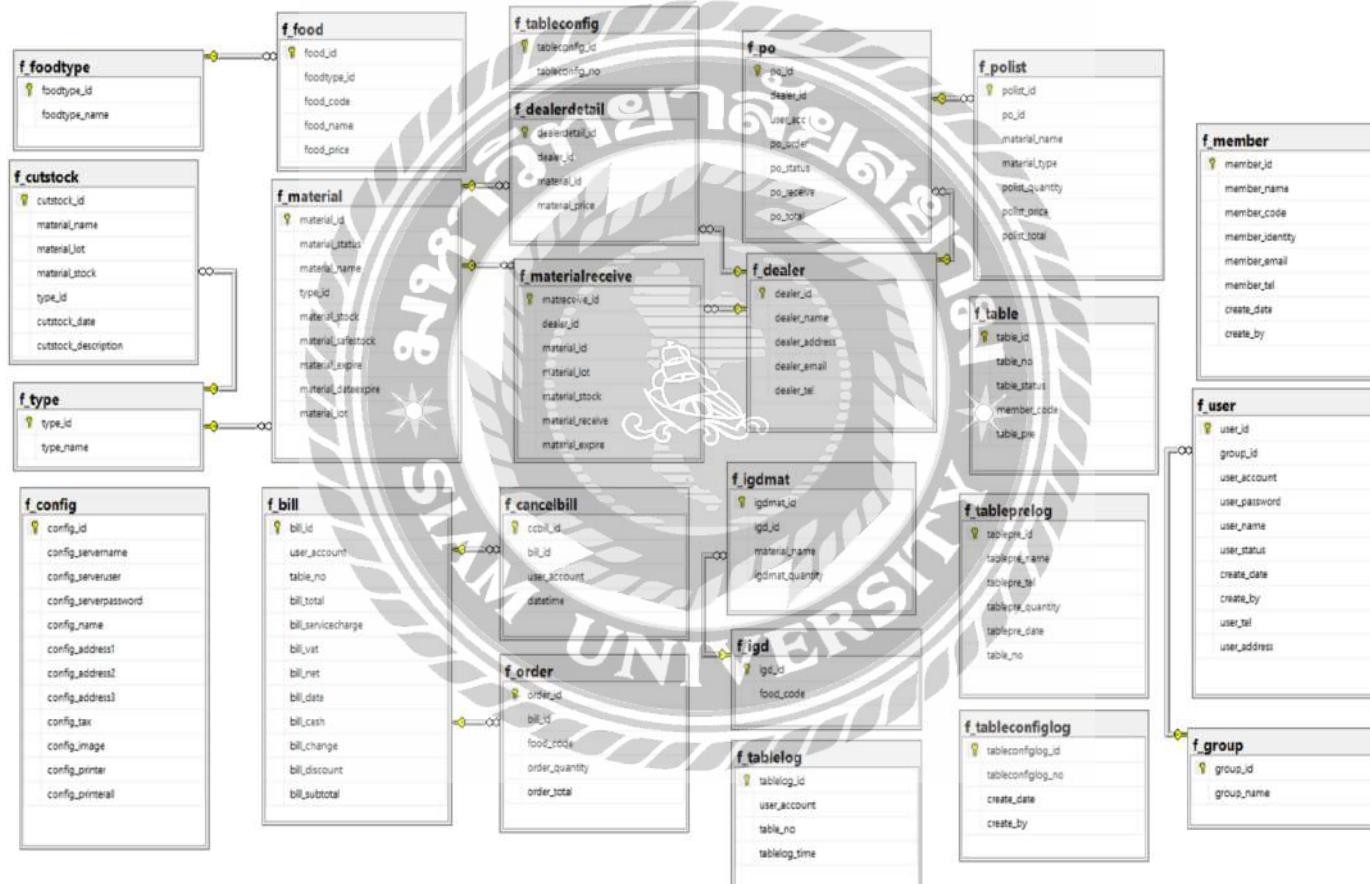
เลขที่	3
วันที่	01 พฤษภาคม 2561

รหัสผู้ขาย	5
ชื่อผู้ขาย	แม็กไบร์ด
ที่อยู่	115/112 ถนน กษิณุจนาภิเษก แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร
เบอร์โทรศัพท์	10150 028-996-060
EMAIL :	

รายการสินค้า Material Detail	จำนวน Quantity	หน่วย Type	ราคាជ່ອหน่วย Price	จำนวนเงิน Total
ข้าว	100,000	กิโล	52.00	5,200,000.00
ห้าล้านสองแสนบาทถ้วน		จำนวนเงินทั้งสิ้น		5,200,000.00

ภาพที่ 3.40 หน้าจอรายงานใบสั่งซื้อ

3. การออกแบบฐานข้อมูล



ภาพที่ 3.41 การแสดงความสัมพันธ์ของข้อมูล

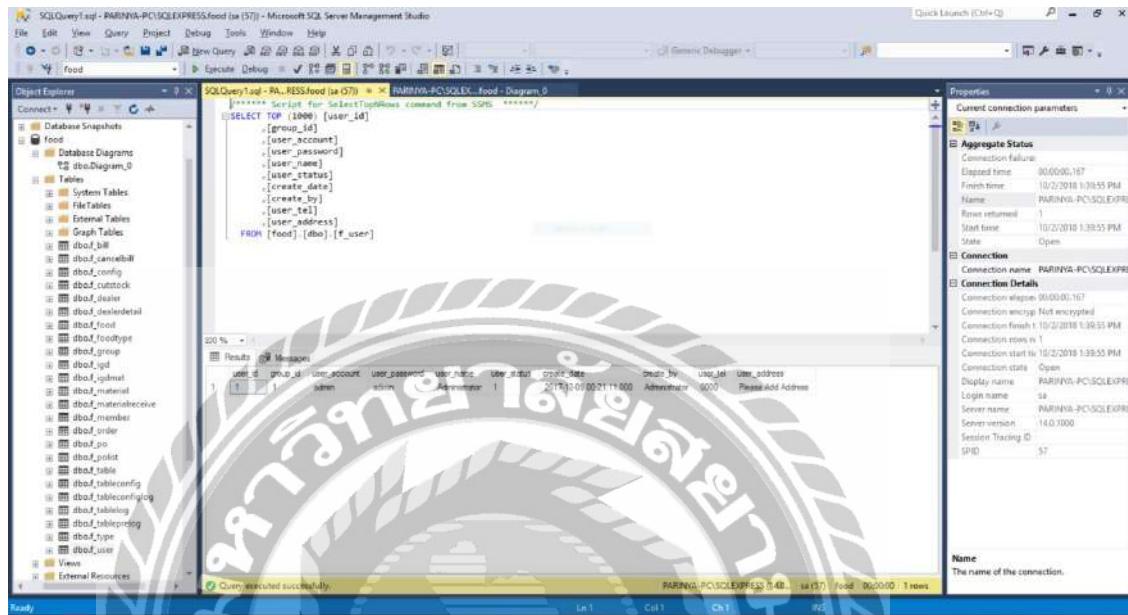


ตารางที่ 3.3 รายการตารางข้อมูล

ชื่อตาราง	คำอธิบาย
dbo.f_bill	ตารางข้อมูลบิล
dbo.f_cancelbill	ตารางข้อมูลยกเดิกบิล
dbo.f_config	ตารางข้อมูลตั้งค่าโปรแกรม
dbo.f_cutstock	ตารางข้อมูลตัดจำหน่าย
dbo.f_dealer	ตารางข้อมูลผู้จัดจำหน่าย
dbo.f_dealerdetail	ตารางข้อมูลรายละเอียดผู้จัดจำหน่าย
dbo.f_food	ตารางข้อมูลอาหาร
dbo.f_foodtype	ตารางข้อมูลประเภทอาหาร
dbo.f_group	ตารางข้อมูลสิทธิการใช้งาน
dbo.f_igd	ตารางข้อมูลสูตรอาหาร
dbo.f_igdmat	ตารางข้อมูลรายละเอียดสูตรอาหาร
dbo.f_material	ตารางข้อมูลวัสดุคุณ
dbo.f_materialreceive	ตารางข้อมูลรับวัสดุคุณ
dbo.f_member	ตารางข้อมูลสมาชิก
dbo.f_order	ตารางข้อมูลรายการอาหาร
dbo.f_po	ตารางข้อมูลใบสั่งซื้อ
dbo.f_polist	ตารางข้อมูลรายละเอียดใบสั่งซื้อ
dbo.f_table	ตารางข้อมูลโต๊ะอาหาร
dbo.f_tableconfig	ตารางข้อมูลตั้งค่าโต๊ะอาหาร
dbo.f_tableconfiglog	ตารางข้อมูลประวัติการตั้งค่าโต๊ะอาหาร
dbo.f_tablelog	ตารางข้อมูลประวัติการใช้โต๊ะอาหาร
dbo.f_tableprelog	ตารางข้อมูลประวัติการจองโต๊ะอาหาร
dbo.f_type	ตารางข้อมูลหน่วยน้ำหนัก
dbo.f_user	ตารางข้อมูลพนักงาน

4. การพัฒนาโปรแกรม

4.1. การออกแบบฐานข้อมูลโดยใช้โปรแกรม Microsoft SQL Server Management Studio 2017



The screenshot shows the Microsoft SQL Server Management Studio (SSMS) interface. In the center, there is a results grid titled 'Results' with the following data:

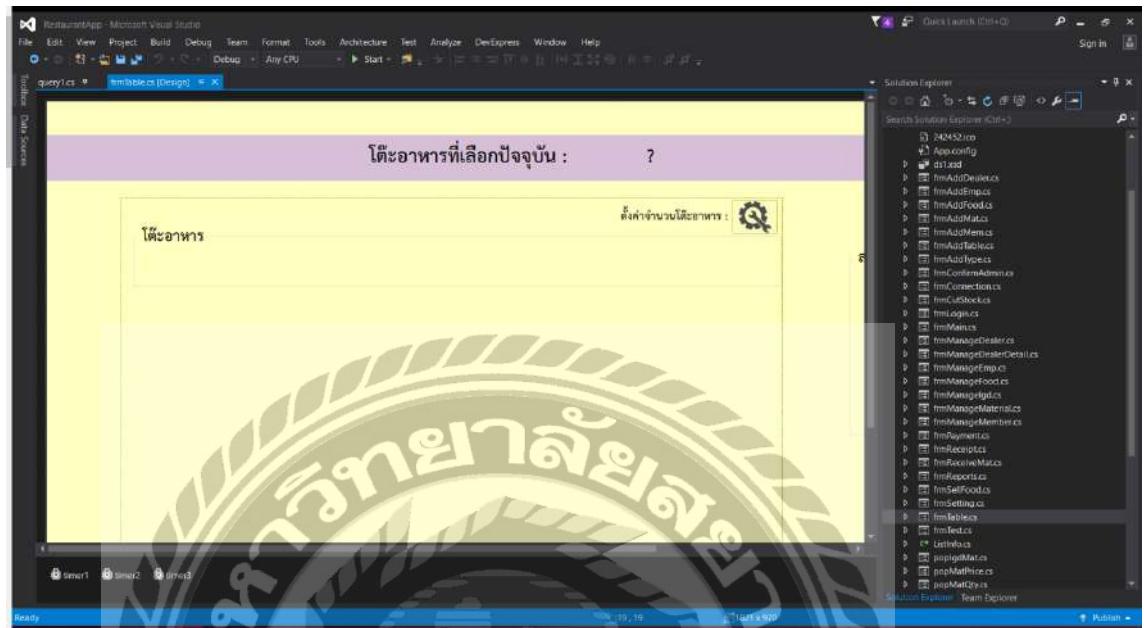
user_id	group_id	user_account	user_password	user_name	user_status	create_date	create_by	user_tel	user_address
1	1	admin	admin	Administrator	1	2018-10-09 00:21:19.000	Administrator	6000	Please Add Address

Below the results grid, a message says 'Query executed successfully.' On the right side of the screen, there is a 'Properties' pane displaying connection details:

- Aggregate Status**: Connection failure: 00:00:00.167, Connection finish: 10/2/2018 1:39:55 PM, Name: PARINVA-PC\SQLEXPRESSPR, Rows returned: 1, Start time: 10/2/2018 1:38:53 PM, State: Open.
- Connection**: Connection name: PARINVA-PC\SQLEXPRESSPR, Connection elapsed: 00:00:00.167, Connection encrypt: Not encrypted, Connection finish: 10/2/2018 1:39:55 PM, Connection rows: 1, Connection start: 10/2/2018 1:38:53 PM, Connection stats: Open, Display name: Open, Login name: SA, Server name: PARINVA-PC\SQLEXPRESSPR, Server version: 14.0.1000, Session Tracking ID: SPID: 57.
- Name**: The name of the connection.

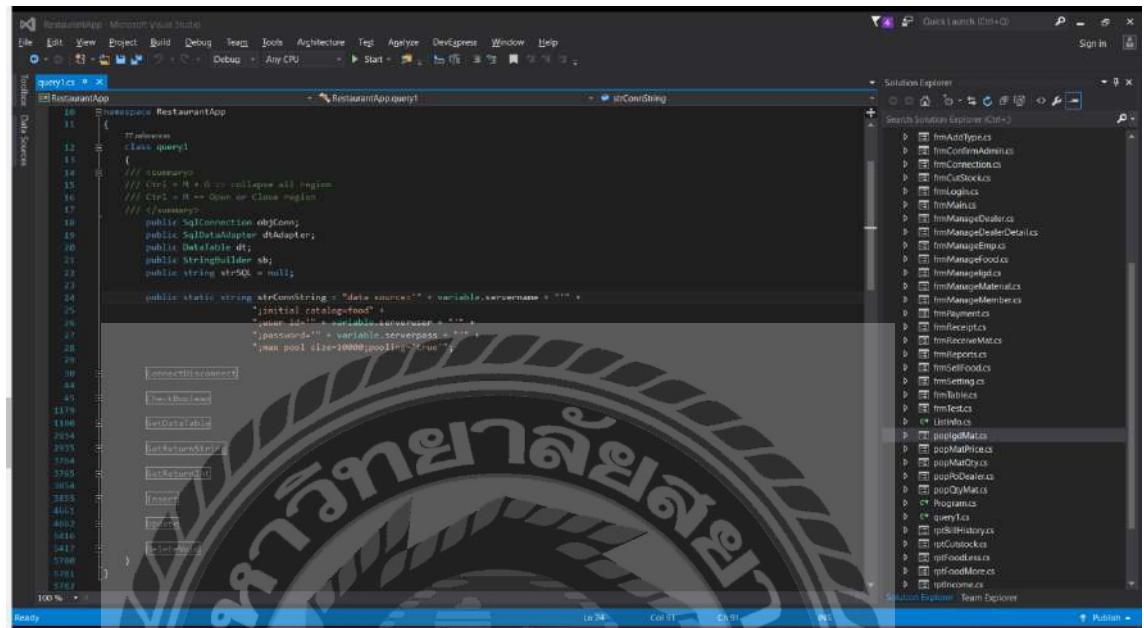
ภาพที่ 3.42 การออกแบบฐานข้อมูล

4.2. การออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ โดยโปรแกรม Microsoft Visual Studio 2015



ภาพที่ 3.43 การออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ระบบ

4.3. การเขียนโปรแกรมติดต่อกับฐานข้อมูลด้วยภาษา C#



```
namespace RestaurantApp
{
    //reference
    class query1
    {
        //<summary>
        //<param name="R"> == collapse all region
        //<param name="C"> == Open or Close region
        //</summary>
        public SqlConnection objConn;
        public SqlDataAdapter dtAdapter;
        public DataTable dt;
        public StringBuilder sb;
        public string strQry = null;

        public static string strConnectionString = "data source=" + variable.servername + ";" +
            "initial catalog=food" +
            "user id=" + variable.username + ";" +
            "password=" + variable.serverpass + ";" +
            "max pool size=10000;pooling=true";
    }
}
```

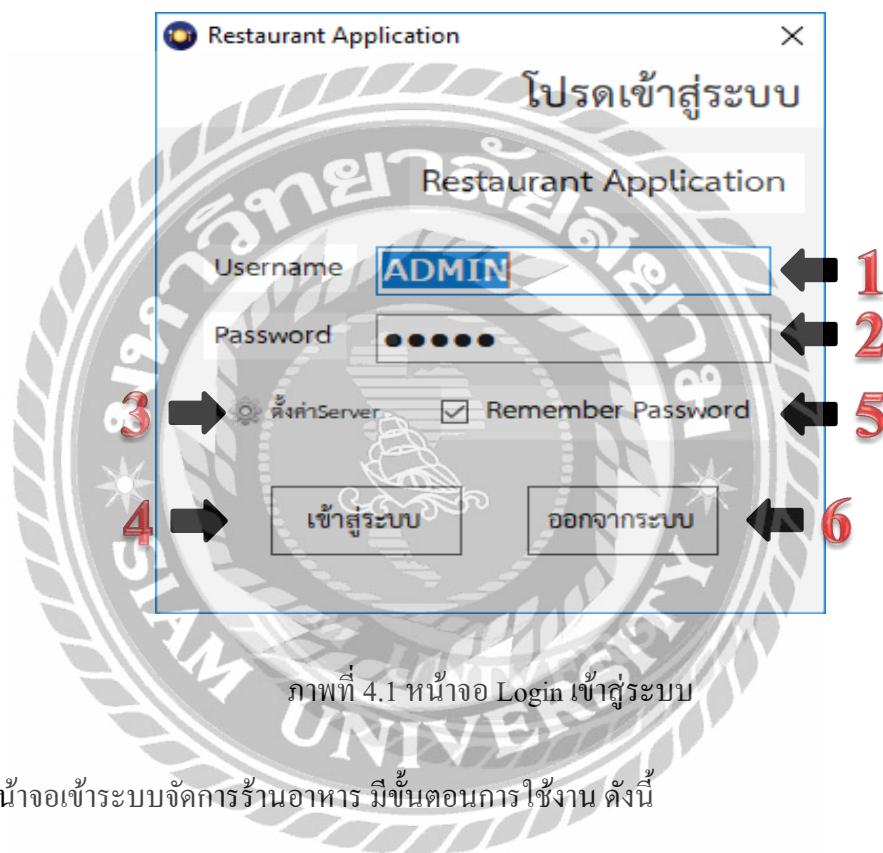
ภาพที่ 3.44 แสดงการเขียนโปรแกรมเพื่อใช้ติดต่อกับฐานข้อมูล

บทที่ 4

ขั้นตอนการปฏิบัติงานและทดสอบโปรแกรม

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ระบบจัดการร้านอาหาร



หน้าจอเข้าระบบจัดการร้านอาหาร มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุ Username
2. ระบุ Password
3. ตั้งค่าฐานข้อมูลเพื่อเชื่อมต่อกับระบบ
4. กดปุ่มเข้าสู่ระบบเพื่อเข้าสู่ระบบ
5. เลือกเพื่อให้ดับ Username และ Password เพื่อเข้าใช้ในครั้งต่อไป
6. กดปุ่มออกจากระบบเพื่ออกจากระบบ

แก้ไขฐานข้อมูล

รายละเอียด

Server Name : 1

Login : 2

Password : 3

4

5

6

ภาพที่ 4.2 หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูล

หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูลเพื่อเชื่อมต่อ กับระบบ มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

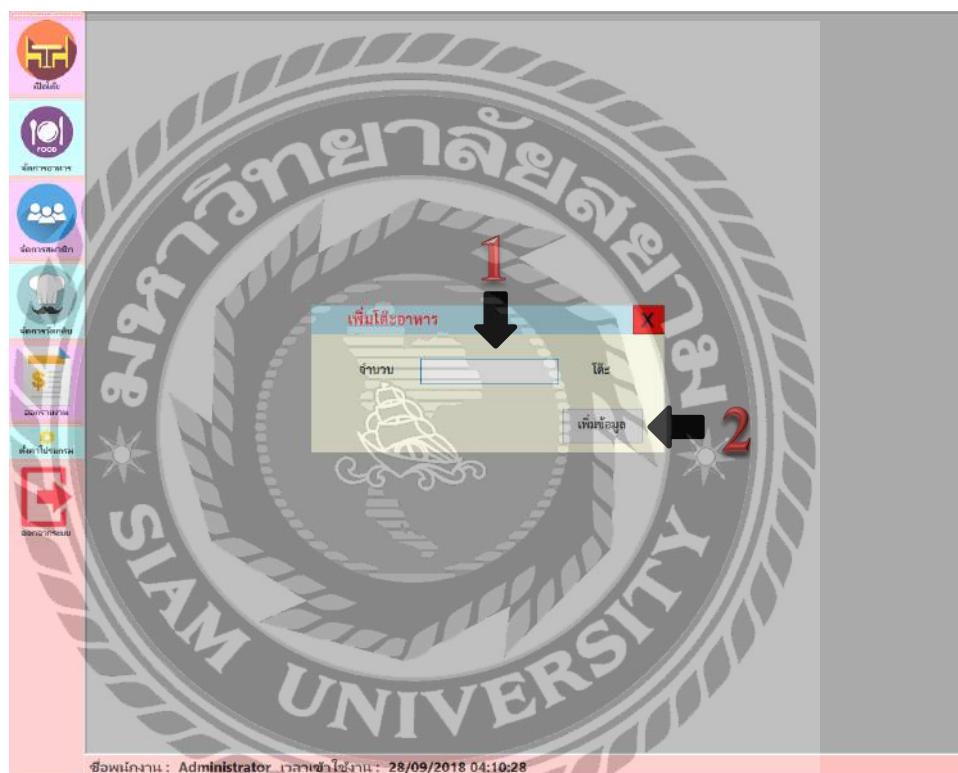
1. เลือก Server Name
2. ระบุ Login Name
3. ระบุ Password
4. กันหาอัตโนมัติ
5. เมื่อกรอกข้อมูลเสร็จเรียบร้อยให้ทำการกดปุ่มทดสอบ
6. เมื่อทดสอบสำเร็จให้ทำการกดปุ่มบันทึก



เมื่อผู้ใช้เข้าสู่ระบบจะพบกับหน้าแรก และมีรายละเอียดหลัก ดังนี้

1. สถานะการเข้าใช้งาน ข้อมูลแสดงสถานะของผู้ใช้งานจะประกอบไปด้วย ชื่อพนักงาน และเวลาการเข้าใช้งาน
2. แถบเมนู ประกอบไปด้วย
 - ปุ่มเปิด ตั้ง สำหรับเลือกตั้งอาหาร และสั่งอาหารในลำดับถัดไป
 - ปุ่มจัดการอาหาร สำหรับจัดการข้อมูลอาหาร เครื่องดื่ม และโปรโมชัน
 - ปุ่มจัดการสมาชิก สำหรับจัดการข้อมูลสมาชิก พนักงาน ผู้จัดจำหน่าย และรายการผู้จัดจำหน่าย
 - ปุ่มจัดการวัตถุคิน สำหรับจัดการข้อมูลวัตถุคิน สั่งซื้อวัตถุคิน รับวัตถุคิน และสูตรวัตถุคิน

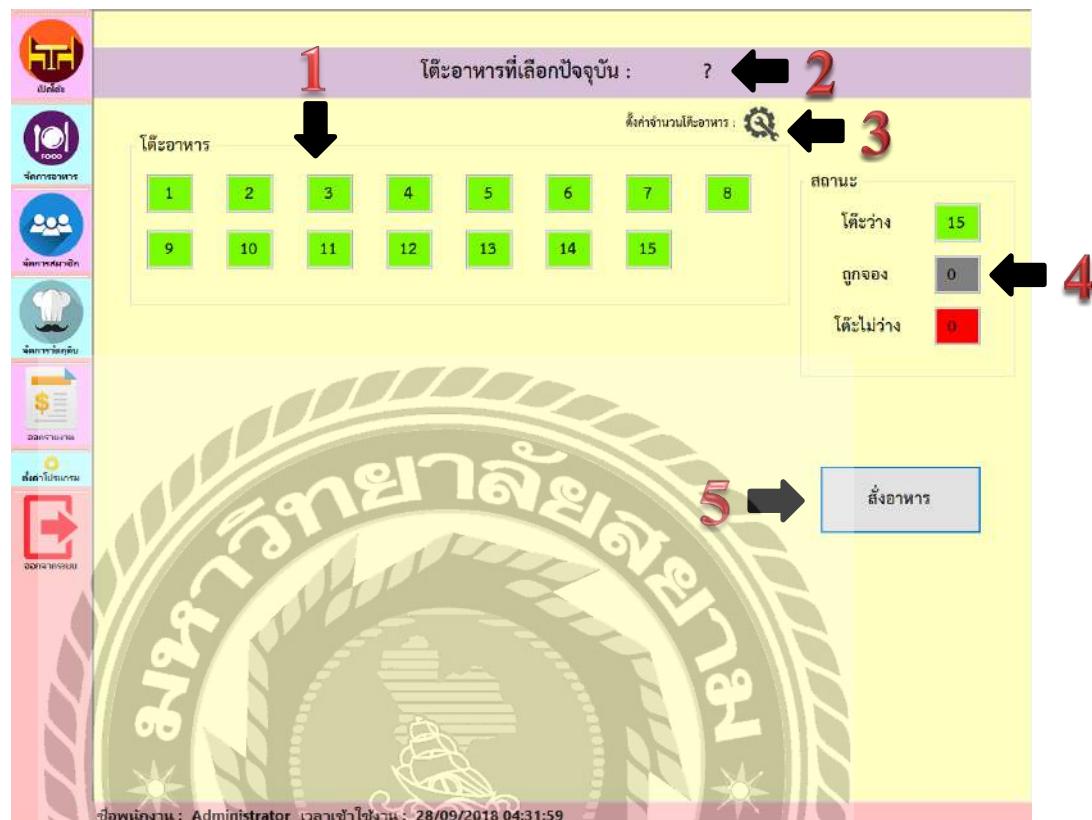
- ปุ่มออกรายงาน สำหรับออกรายงานบิลข้อมูลหลัง รับวัตถุดิน สั่งซื้อวัตถุดิน วัตถุดินที่เหลือ น้อย อาหารขายดี อาหารขายไม่คิด รายรับ-รายจ่าย ประวัติการของโต๊ะ และการ ตัดสต็อก สามารถเลือกดูได้ 3 แบบ ก cioè แบบรายวัน รายเดือน และรายปี
- ปุ่มตั้งค่าโปรแกรม สำหรับเปลี่ยนฐานข้อมูล และการตั้งค่าปริ้นท์เตอร์
- ปุ่มออกจากระบบ สำหรับออกจากระบบ และกลับไปที่หน้า Login



ภาพที่ 4.4 หน้าจอเปิดโต๊ะคริ๊งแรก

เมื่อผู้ใช้เปิดโต๊ะคริ๊งแรกจะต้องดำเนินการ ดังนี้

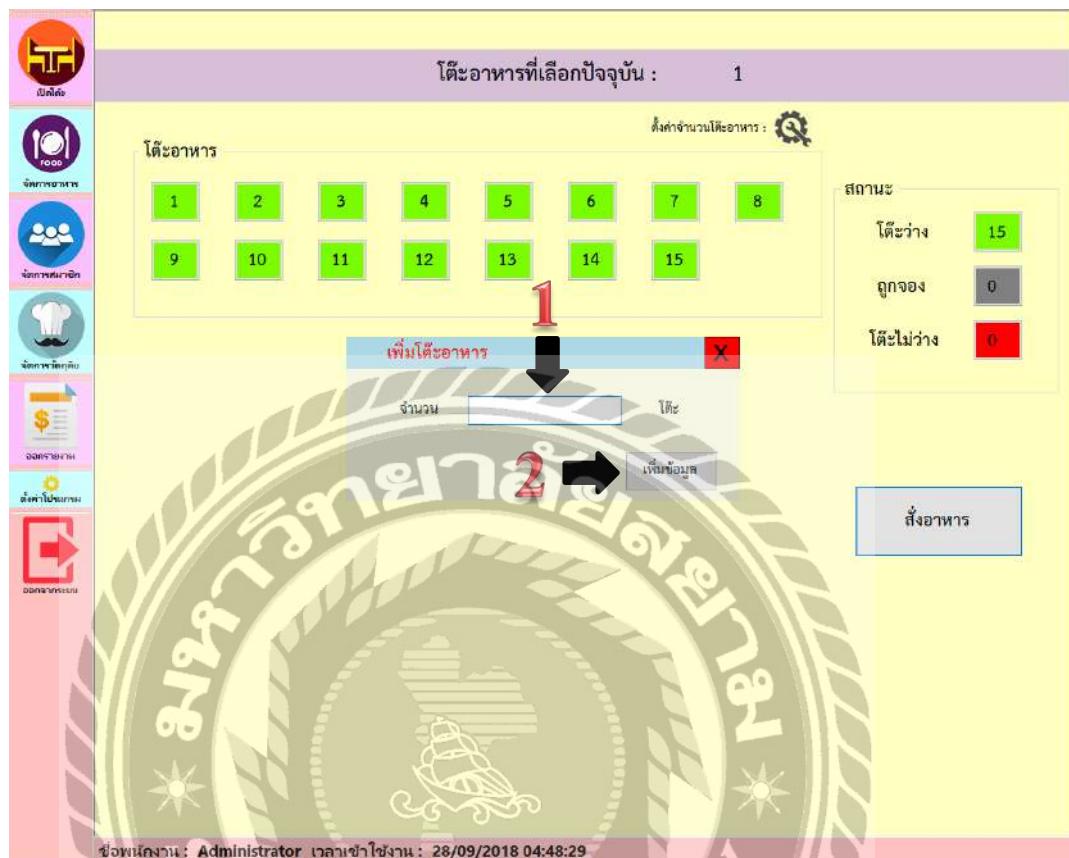
1. ระบุจำนวนโต๊ะที่มีในร้านอาหาร
2. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล



ภาพที่ 4.5 หน้าจอ โต๊ะอาหาร

เมื่อผู้ใช้ระบุจำนวน โต๊ะอาหาร เสร็จแล้ว ระบบจะเข้าสู่หน้า โต๊ะอาหาร มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

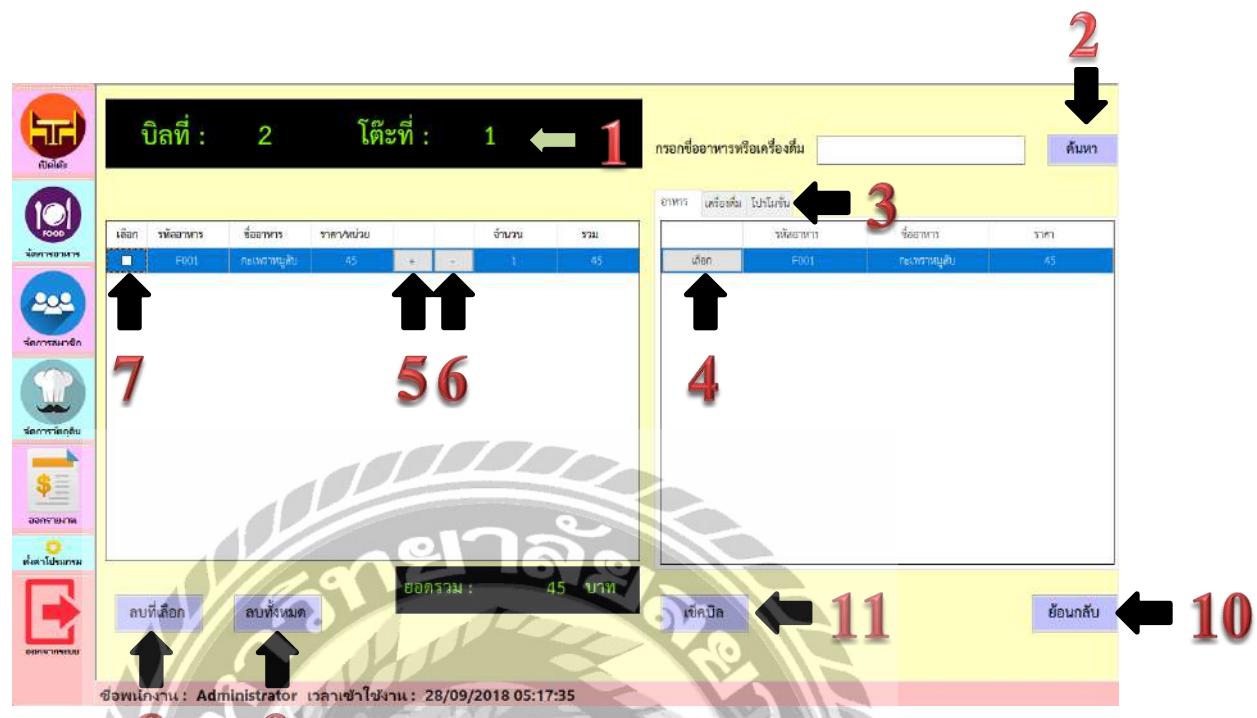
1. ปุ่ม โต๊ะอาหาร ใช้สำหรับเลือก โต๊ะอาหาร เพื่อทำการสั่งอาหาร
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับบอกรายเลข โต๊ะที่ทำการเลือก
3. ปุ่มแก้ไขจำนวน โต๊ะอาหาร ในกรณีที่ร้านอาหารมีจำนวน โต๊ะเพิ่มขึ้นหรือลดลง
4. หมายเลข 4 ใช้สำหรับบอกร้าน ประกอบด้วย โต๊ะว่าง ถูกจอง และ โต๊ะไม่ว่าง
5. กดปุ่ม สั่งอาหาร หลังจากเลือก โต๊ะอาหาร เสร็จเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 4.6 หน้าจอแก้ไขจำนวน ตัวเลือกอาหาร

หลังจากกดปุ่มแก้ไขจำนวน ตัวเลือกอาหารในหน้าจอ ตัวเลือกอาหารตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.5 จะแสดงหน้าจอแก้ไขจำนวน ตัวเลือกอาหารขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุจำนวน ตัวเลือกอาหารที่ต้องการแก้ไข
2. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล

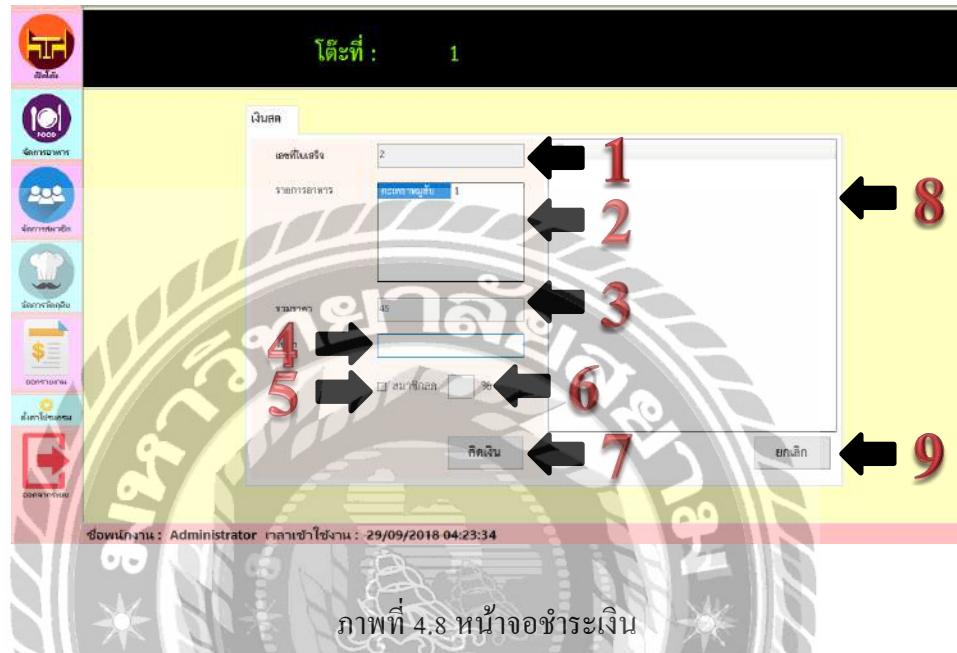


ภาพที่ 4.7 หน้าจอสั่งอาหาร

หลังจากกดปุ่มสั่งอาหารในหน้าจอ โ似的อาหารตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.5 จะแสดงหน้าจอสั่งอาหารขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

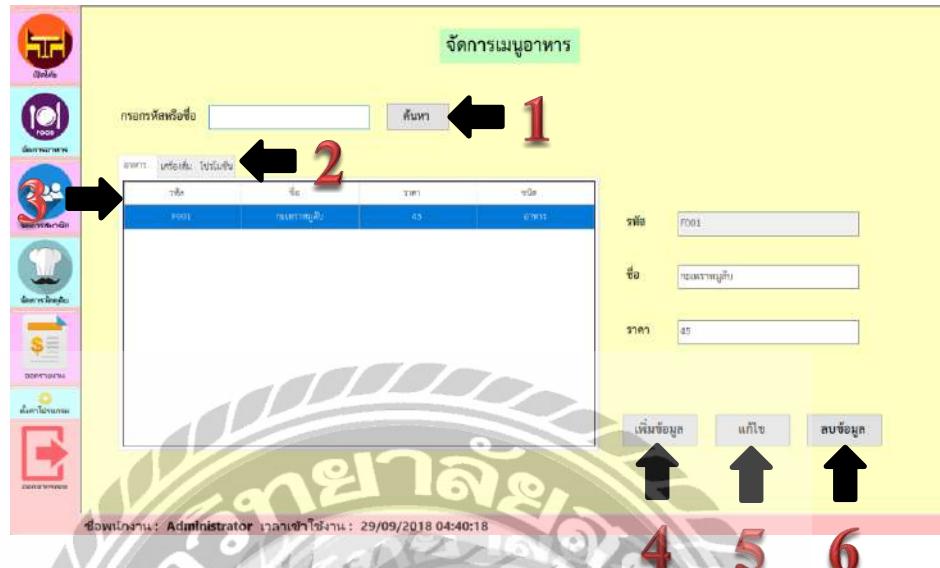
1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกรายเดือน โ似้อาหารตามที่เลือกมาเพื่อทำการสั่งอาหาร
2. สำหรับค้นหาอาหาร โดยการระบุชื่ออาหารลงไปในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับเลือกชนิดของเมนูประกอบไปด้วยอาหาร เครื่องดื่ม และโพรไวน์ชั้น
4. เมื่อต้องการจะสั่งอาหารให้กดปุ่มเลือกหน้าเมนูที่ต้องการสั่งอาหาร
5. เมื่อต้องการจะเพิ่มจำนวนของอาหารให้กดปุ่ม +
6. เมื่อต้องการจะลดจำนวนของอาหารให้กดปุ่ม -
7. หมายเลข 7 ใช้สำหรับเลือกรายการที่จะลบ
8. หลังจากเลือกตามหมายเลข 7 แล้วให้กดปุ่มลบที่เลือก รายการที่เลือกไว้จะหายไป
9. กดปุ่มลบทั้งหมดเมื่อต้องการลบรายการทั้งหมด

10. กดปุ่มย้อนกลับเมื่อสั่งอาหารเสร็จสิ้นแล้ว
11. กดปุ่มเช็คบิลเมื่อต้องการจะชำระเงิน



หลังจากกดปุ่มเช็คบิลในหน้าจอสั่งอาหารตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.7 จะแสดงหน้าจอชำระเงินขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกรายการที่ใบเสร็จ
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับบอกราคาที่สั่ง และจำนวนที่สั่ง
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับบอกราคาร่วมค่าอาหาร
4. หมายเลข 4 ใช้สำหรับระบุจำนวนเงินที่ลูกค้าชำระ
5. กดเลือกหมายเลข 5 สำหรับลดราคาเนื่องจากเป็นสมาชิก
6. หมายเลข 6 ใช้สำหรับระบุจำนวนที่ต้องการลดราคามีเป็น %(เบอร์เซ็นต์)
7. กดปุ่มคิดเงินเมื่อระบุจำนวนเงินที่รับมาเสร็จสิ้นแล้ว
8. หลังจากกดปุ่มคิดเงินเสร็จสิ้น ใบเสร็จจะปรากฏที่หมายเลข 8
9. กดปุ่มยกเลิกเมื่อยังไม่ต้องการจะชำระเงิน



ภาพที่ 4.9 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร

หน้าจอจัดการเมนูอาหาร ใช้สำหรับจัดการเมนูอาหาร นบกรายละเอียดของอาหารประกอบไปด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร และราคาอาหาร มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับค้นหาอาหาร โดยการระบุชื่ออาหารลงไปในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับเลือกชนิดของเมนูประกอบไปด้วยอาหาร เครื่องดื่ม และโภชนาณ
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับบอกรายละเอียดของอาหารประกอบไปด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร ราคาอาหาร และชนิดอาหาร
4. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มเมนูอาหาร จะปรากฏดังภาพที่ 4.10
5. ผู้ใช้ต้องเลือกรายการอาหารที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากกล่องข้อความด้านขวา ไม่สามารถแก้ไขรหัสอาหารได้ เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูลอาหารที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
6. กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.11

จัดการเมนูอาหาร

กรอกฟอร์มเรียบร้อย เพิ่มรายการอาหาร X

รายการ	รหัส	ชื่อ
FOO1	FOO2	กุ้งเผาเผือก

รหัส: FOO2
ชื่อ: กุ้งเผาเผือก
ราคา:
ประเภท:

เพิ่มข้อมูล แก้ไข ลบข้อมูล

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator, เวลาเข้าใช้งาน: 29/09/2018 04:56:31

ภาพที่ 4.10 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอจัดการเมนูอาหารตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.9 จะแสดงหน้าจอเพิ่มรายการอาหารขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกรหัสของอาหาร ระบบจะตั้งรหัสให้อัตโนมัติ
2. ระบุชื่อของอาหาร
3. ระบุราคาของอาหาร
4. หมายเลข 4 ใช้สำหรับบอกประเภทของอาหาร ระบบจะตั้งประเภทให้อัตโนมัติ
5. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มรายการอาหาร

จัดการเมนูอาหาร

รายการ	รหัส	ชื่อ	ราคา	ชนิด
เมนู	F001	กุ้งเผาเผือก	45	อาหาร

รหัส: F001
ชื่อ: กุ้งเผาเผือก
ราคา: 45

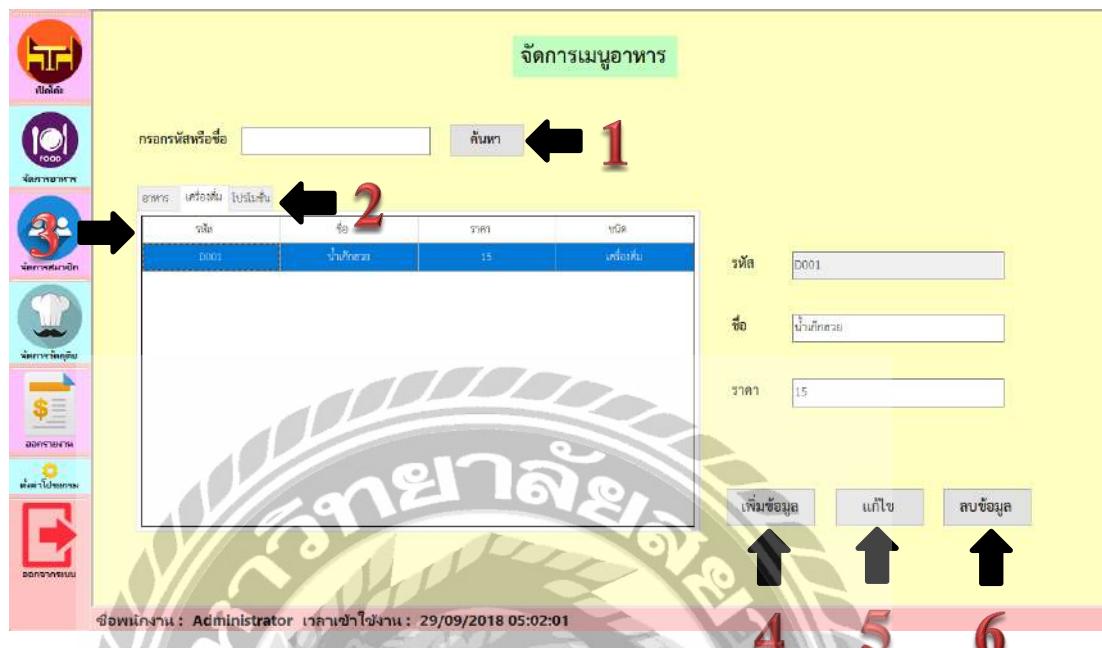
เพิ่มข้อมูล แก้ไข บันทึก

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 29/09/2018 04:54:44

ภาพที่ 4.11 หน้าจอจัดการเมนูอาหาร(คลิกข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการเมนูอาหารตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.9 จะแสดงปุ่มลบรายการอาหารขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

- กดปุ่มลบในตารางเมนูอาหารที่ต้องการลบ และกดตกลง ข้อมูลเมนูอาหารจะหายไป
- กดปุ่มเสร็จเมื่อทำการลบข้อมูลเมนูอาหารเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 4.12 หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม

หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม ใช้สำหรับจัดการเมนูเครื่องดื่ม นบกรายละเอียดของเครื่องดื่ม ประกอบไปด้วย รหัสเครื่องดื่ม ชื่อเครื่องดื่ม และราคาเครื่องดื่ม มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับค้นหาเครื่องดื่ม โดยการระบุชื่อเครื่องดื่มลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับเลือกชนิดของเมนูประกอบไปด้วยอาหาร เครื่องดื่ม และโปรโมชั่น
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับบอกรายละเอียดของเครื่องดื่มประกอบไปด้วย รหัสเครื่องดื่ม ชื่อเครื่องดื่ม ราคาเครื่องดื่ม และชนิดเครื่องดื่ม
4. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มเมนูเครื่องดื่ม จะปรากฏดังภาพที่ 4.13
5. ผู้ใช้ต้องเดือกรายการเครื่องดื่มที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากกล่องข้อความด้านขวา ไม่สามารถแก้ไขรหัสเครื่องดื่มได้ เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูลเครื่องดื่มที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
6. กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.14

ขัดการเมนูอาหาร

การหักสิริอธิบดี

เพิ่มรายการอาหาร

รายการ เบร์เรท์ ปรับเปลี่ยน

รหัส : D002 1

ชื่อ : 0001 2

ราคา : 15 3

ประเภท : ผัก 4

เพิ่มข้อมูล 5

เพิ่มข้อมูล แก้ไข ลบข้อมูล

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 29/09/2018 05:02:43

ภาพที่ 4.13 หน้าจอขัดการเมนูเครื่องดื่ม(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอขัดการเมนูเครื่องดื่มตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.12 จะแสดงหน้าจอเพิ่มรายการเครื่องดื่มขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับกรอกรหัสของเครื่องดื่ม ระบบจะตั้งรหัสให้อัตโนมัติ
2. ระบุชื่อของเครื่องดื่ม
3. ระบุราคาของเครื่องดื่ม
4. หมายเลข 4 ใช้สำหรับกรอกประเภทของเครื่องดื่ม ระบบจะตั้งประเภทให้อัตโนมัติ
5. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่ม

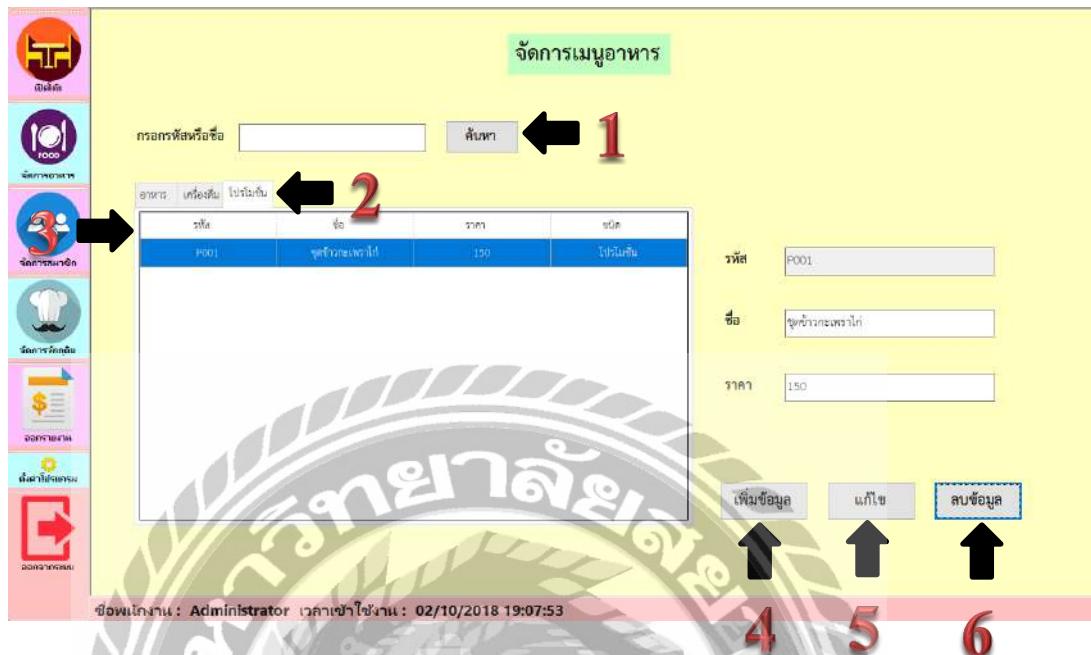
รายการ	รหัส	ชื่อ	ราคา	เก็บเงิน
ลูกค้า	D001	นางสาวกานดา	15	เก็บเงิน

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 29/09/2018 05:03:21

ภาพที่ 4.14 หน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่ม(ลบข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการเมนูเครื่องดื่มตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.12 จะแสดงปุ่มลบรายการเครื่องดื่มขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. กดปุ่มลบในตารางเมนูเครื่องดื่มที่ต้องการลบ และกดตกลง ข้อมูลเมนูเครื่องดื่มจะหายไป
2. กดปุ่มเสร็จเมื่อทำการลบข้อมูลเมนูเครื่องดื่มเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 4.15 หน้าจอจัดการเมนูโปรโนมชั่น

หน้าจอจัดการเมนูโปรโนมชั่น ใช้สำหรับจัดการเมนูโปรโนมชั่น บอกรายละเอียดของโปรโนมชั่น ประกอบไปด้วย รหัสโปรโนมชั่น ชื่อโปรโนมชั่น และราคาโปรโนมชั่น มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับคนหาโปรโนมชั่น โดยการระบุชื่อโปรโนมชั่นลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับเลือกชนิดของเมนูประกอบไปด้วยอาหาร เครื่องดื่ม และโปรโนมชั่น
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับบอกรายละเอียดของโปรโนมชั่นประกอบไปด้วย รหัส โปรโนมชั่น ชื่อ โปรโนมชั่น ราคา โปรโนมชั่น และชนิด โปรโนมชั่น
4. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มเมนูโปรโนมชั่น จะปรากฏดังภาพที่ 4.16
5. ผู้ใช้ต้องเลือกรายการเครื่องดื่มที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากกล่องข้อความด้านขวา ไม่สามารถแก้ไขรหัส โปรโนมชั่น ได้ เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูล โปรโนมชั่นที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
6. กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.17

จัดการเมนูอาหาร

เพิ่มรายการอาหาร

รายการ	เบอร์ที่	ไปในกัน
รหัส	P002	← 1
ชื่อ	P001	← 2
ราคา	← 3	← 3 ข้าวไข่เจียว
ประเภท	เปรี้ยวเผ็ด	← 4 150

เพิ่มข้อมูล ← 5

เพิ่มข้อมูล แก้ไข ลบข้อมูล

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 02/10/2018 19:12:33

ภาพที่ 4.16 หน้าจอจัดการเมนูโปรดิวโนชั่น(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอจัดการเมนูโปรดิวโนชั่นตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.15 จะแสดงหน้าจอเพิ่มรายการโปรดิวโนชั่นขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกรหัสของโปรดิวโนชั่น ระบบจะต้องรหัสให้อัตโนมัติ
2. ระบุชื่อของโปรดิวโนชั่น
3. ระบุราคาของโปรดิวโนชั่น
4. หมายเลข 4 ใช้สำหรับบอกประเภทของโปรดิวโนชั่น ระบบจะตั้งประเภทให้อัตโนมัติ
5. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มรายการโปรดิวโนชั่น

จัดการเมนูอาหาร

รายการ	รหัส	ชื่อ	ราคา	จำนวน
อาหาร	P001	อาหารตามสั่ง	150	ปีกไก่

รหัส: P001
ชื่อ: ชุดอาหารตามสั่ง
ราคา: 150

เพิ่มข้อมูล แก้ไข ลบ

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 02/10/2018 19:12:38

ภาพที่ 4.17 หน้าจอจัดการเมนู โพรโภชั่น(ลบข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการเมนู โพรโภชั่นตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.15 จะแสดงปุ่มลบรายการ โพรโภชั่นขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

- กดปุ่มลบ ในตารางเมนู โพรโภชั่นที่ต้องการลบ และกดตกลง ข้อมูลเมนูเครื่องคิ่มจะหายไป
- กดปุ่มเสร็จเมื่อทำการลบข้อมูลเมนูเครื่องคิ่มเรียบร้อยแล้ว

จัดการข้อมูลสมาชิก

รหัสสมาชิก	ชื่อ - นามสกุล	เลขประจำตัวประชาชน	Email	เบอร์โทรศัพท์	วันเดือนปีเกิด	สถานะ
member001	ธนา วงศ์	1105654098909	tanawit@hotmai.com	0825492816	10/3/2018 4:31	ปกติ

ผู้ดูแลระบบ: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 03/10/2018 04:31:19

ภาพที่ 4.18 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก

หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก ในหน้าจอนี้จะแสดงตารางข้อมูลสมาชิก ประกอบไปด้วย รหัสสมาชิก ชื่อ – นามสกุลของสมาชิก เลขบัตรประชาชนของสมาชิก อีเมลล์ของสมาชิก เบอร์โทรศัพท์ของสมาชิก วันที่สมัครสมาชิก และพนักงานที่สมัครให้มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

- สำหรับค้นหาสมาชิกโดยการระบุชื่อสมาชิกลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
- หมายเลข 2 ใช้สำหรับบอกรายละเอียดของโปรโมชั่นประกอบไปด้วย รหัสสมาชิก ชื่อ – นามสกุลของสมาชิก เลขบัตรประชาชนของสมาชิก อีเมลล์ของสมาชิก เบอร์โทรศัพท์ของสมาชิก วันที่สมัครสมาชิก และพนักงานที่สมัครให้
- กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มข้อมูลสมาชิก จะปรากฏดังภาพที่ 4.19
- ผู้ใช้ต้องเลือกสมาชิกที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากการกล่องข้อความด้านขวา ไม่สามารถแก้ไขรหัสสมาชิก วันที่สมัคร และพนักงานที่สมัครให้ได้ เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูลที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
- กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.20

จัดการข้อมูลสมาชิก

กรอกรหัสหรือชื่อ

รหัสสมาชิก	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตร
member001	ปัจฉินเมศ	11056540

เพิ่มรหัสสมาชิก

รหัสสมาชิก: member002

ชื่อ - นามสกุล:

เลขบัตรประชาชน:

Email:

เบอร์โทรศัพท์:

เพิ่มข้อมูล

member001
ปัจฉินเมศ¹
1105654098409²
asdasdasd@hotmail.com³
0825492416⁴
10/3/2018 4:31:15 AM⁵
admin⁶

เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 03/10/2018 04:41:51

ภาพที่ 4.19 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอจัดการสมาชิกตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.18 จะแสดงหน้าจอเพิ่มรายการสมาชิกขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกรหัสของสมาชิก ระบบจะตั้งรหัสให้อัตโนมัติ
2. ระบุชื่อ – นามสกุลของสมาชิก
3. ระบุเลขบัตรประชาชนของสมาชิก
4. ระบุอีเมล์ของสมาชิก
5. ระบุเบอร์โทรศัพท์ของสมาชิก
6. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มข้อมูลสมาชิก

จัดการข้อมูลสมาชิก

กรอกรหัสห้องชื่อ		ค้นหา					
รหัส	ชื่อ - นาม	เด็กปีก้าว	Email	เบอร์	ผู้ดูแล	สมัครวันที่	สถานะ
001	member001	ปุ่มเมฆ	110565409...	asdasdasd...	0825492416	10/3/2018	active

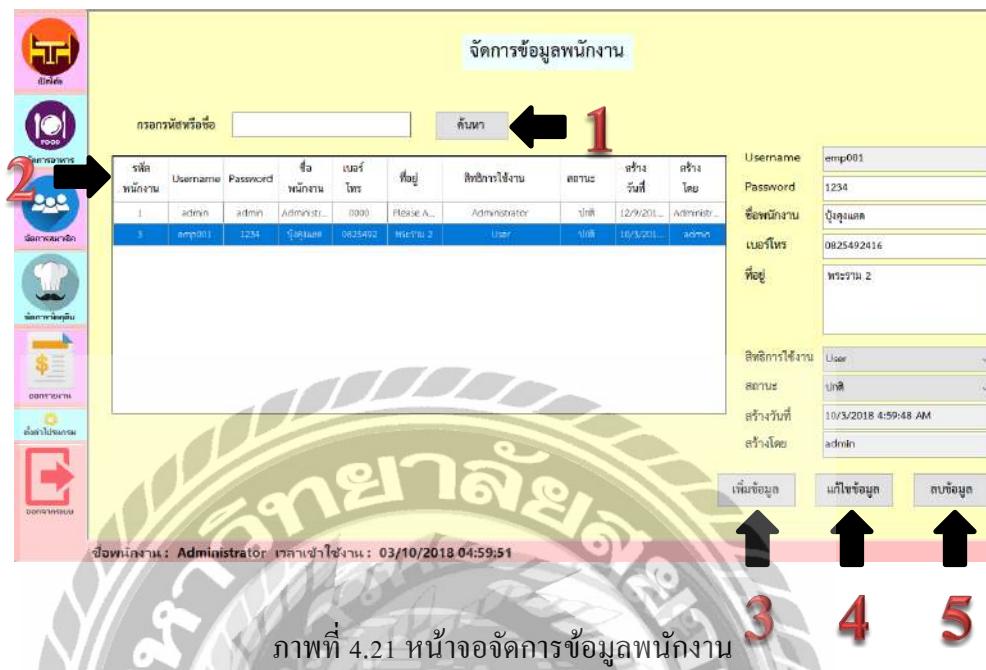
รหัสสมาชิก member001
ชื่อ - นามสกุล บุ๊กานาค
เลขบัตรประชาชน 1105654098609
Email asdasdasd@hotmail.com
เบอร์โทรศัพท์ 0825492416
วันที่สมัคร 10/3/2018 4:31:15 AM
สถานะ active

เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล

ภาพที่ 4.20 หน้าจอจัดการข้อมูลสมาชิก(ลบข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการสมาชิกตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.18 จะแสดงปุ่มลบรายการสมาชิกขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. กดปุ่มลบในตารางสมาชิกที่ต้องการจะลบ และกดคลง ข้อมูลสมาชิกจะหายไป
2. กดปุ่มเสร็จเมื่อทำการลบข้อมูลสมาชิกเรียบร้อยแล้ว

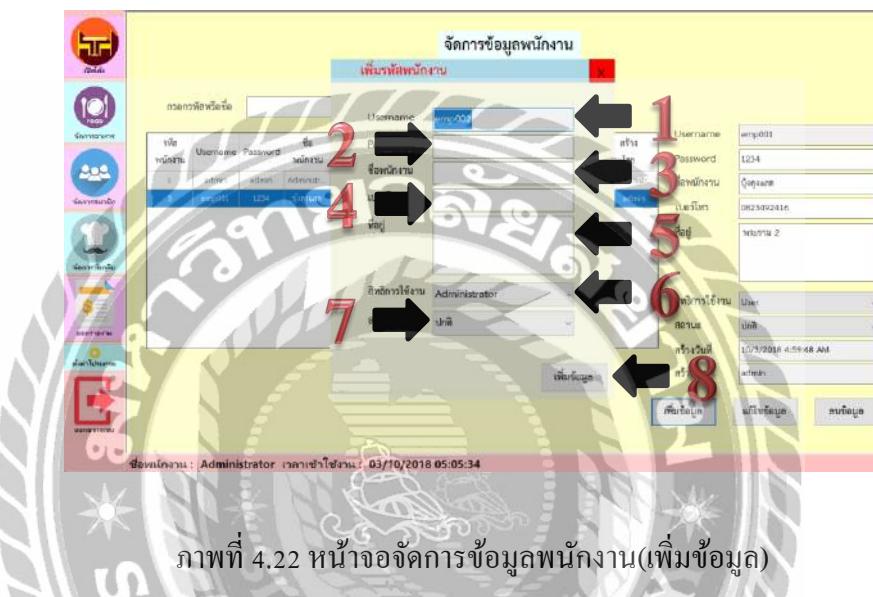


ภาพที่ 4.21 หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน

หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน ในหน้าจอจะแสดงตารางข้อมูลพนักงาน ประกอบไปด้วย รหัสพนักงาน Username ของพนักงาน Password ของพนักงาน ชื่อ – นามสกุลของพนักงาน เบอร์โทรศัพท์ของพนักงาน ที่อยู่ของพนักงาน สิทธิการใช้งาน สถานะของพนักงาน วันที่เพิ่มข้อมูลพนักงาน และพนักงานที่สมัครให้ โดย Username และ Password ของพนักงานมีไว้เพื่อเข้าใช้ระบบ มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับค้นหาพนักงาน โดยการระบุชื่อพนักงานลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับกรายละเอียดของพนักงานประกอบไปด้วย รหัสพนักงาน Username ของพนักงาน Password ของพนักงาน ชื่อ – นามสกุลของพนักงาน เบอร์โทรศัพท์ของพนักงาน ที่อยู่ของพนักงาน สิทธิการใช้งาน สถานะของพนักงาน วันที่เพิ่มข้อมูลพนักงาน และพนักงานที่สมัครให้
3. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มข้อมูลพนักงาน จะปรากฏดังภาพที่ 4.22

4. ຜູ້ໃຊ້ຕ້ອງເລືອກພນັກງານທີ່ຕ້ອງກາຈະແກ້ໄຂຈາກຕາງດ້ານຫ້າຍກ່ອນ ລົງຈາກນັ້ນຜູ້ໃຊ້ສາມາຮັບ
ແກ້ໄຂຂໍ້ມູນໄດ້ຈາກກລ່ອງຂໍ້ຄວາມດ້ານຂວາ ໄນ່ສາມາຮັບແກ້ໄຂ Username ວັນທີເພີ່ມຂໍ້ມູນ ແລະ
ພນັກງານທີ່ສົມຄຣໃຫ້ໄດ້ ເມື່ອເສົ່າງສິນຄົມປຸ່ມແກ້ໄຂ ເພື່ອບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ກຳທຳການແກ້ໄຂເປີ່ຍນແປ່ງ
5. ກົດປຸ່ມລົບຂໍ້ມູນສໍາຫຼັບເຮັກໃຫ້ຟົງກໍ່ສັນກາລົບຂໍ້ມູນ ຈະປາກສູດຕົກພາບທີ່ 4.23



ຫລັງຈາກກົດປຸ່ມເພີ່ມຂໍ້ມູນໃນໜ້າຂອງຈັດກາຮ້າຂໍ້ມູນພນັກງານຕາມທີ່ປາກສູດໃນກາພທີ່ 4.18 ຈະແສດງໜ້າຂອງ
ເພີ່ມຮາຍກາພນັກງານຂຶ້ນມາ ມີຂຶ້ນຕອນການໃໝ່ງານ ດັ່ງນີ້

1. ແມ່ຍເລກ 1 ໃຫ້ສໍາຫຼັບນອກ Username ຂອງພນັກງານ ຮະບນຈະຕັ້ງ Username ໄທ້ອັດໄນມັດ
2. ຮະນຸ Password ຂອງພນັກງານ
3. ຮະນຸຊ່ອ – ນາມສກຸລຂອງສາມາຊີກ
4. ຮະນຸເບຼອຣີໂທຣສັພທ່ບອງສາມາຊີກ
5. ຮະນຸທີ່ອູ້ງໆຂອງພນັກງານ
6. ເລືອກສີທີ່ການໃໝ່ງານ ປະກອບໄປດ້ວຍ Admin ແລະ User
7. ເລືອກສະຖານະຂອງສາມາຊີກ ປະກອບໄປດ້ວຍ ປກຕິ ແລະ ລາອກ
8. ກົດປຸ່ມເພີ່ມຂໍ້ມູນ ເພື່ອເພີ່ມຂໍ້ມູນພນັກງານ

จัดการข้อมูลพนักงาน

รหัสพนักงาน	Username	Password	ชื่อพนักงาน	หน่วยไทย	ห้อง	สิทธิการใช้งาน	สถานะ	สร้างวันที่	สร้างโดย
1	admin	admin	Administrator	0000	Please ...	Administrator	ปกติ	12/9/20...	Adminis...
3	emp001	1234	ผู้ดูแลระบบ	082549	พนักงาน 2	User	ปกติ	10/3/20...	admin

Username: emp001
 Password: 1234
 ชื่อพนักงาน: ผู้ดูแลระบบ
 เบอร์โทรศัพท์: 0825492416
 ห้อง: พนักงาน 2
 สิทธิการใช้งาน: User
 สถานะ: ปกติ
 สร้างวันที่: 10/3/2018 4:59:48 AM
 สร้างโดย: admin

ภาพที่ 4.23 หน้าจอจัดการข้อมูลพนักงาน(ลบข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการพนักงานตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.21 จะแสดงปุ่มลบรายการพนักงานขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. กดปุ่มลบในตารางพนักงานที่ต้องการจะลบ และกดตกลง ข้อมูลจะลบหายไป
2. กดปุ่มเสร็จเมื่อทำการลบข้อมูลพนักงานเรียบร้อยแล้ว

ชื่อ	ที่อยู่	Email	เบอร์โทร
Mhoo Dealer	Bangkok	123456789@hotmail.com	0828282828

ชื่อ: Mhoo Dealer
ที่อยู่: Bangkok
Email: 123456789@hotmail.com
เบอร์โทร: 0828282828

เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล

ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ กองทุนฯ จำกัด

ผู้ดูแลระบบ: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 03/10/2018 05:15:10

ภาพที่ 4.24 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย

หน้าจอจัดการข้อมูลผู้จัดจำหน่าย ในหน้าจอนี้จะแสดงตารางข้อมูลผู้จัดจำหน่าย ประกอบไปด้วย ชื่อ ที่อยู่ อีเมล์ และเบอร์โทรศัพท์ของผู้จัดจำหน่าย มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับค้นหาผู้จัดจำหน่าย โดยการระบุชื่อผู้จัดจำหน่ายลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับบอกรายละเอียดของผู้จัดจำหน่ายประกอบไปด้วย ชื่อ ที่อยู่ อีเมล์ และเบอร์โทรศัพท์ของผู้จัดจำหน่าย
3. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มข้อมูลผู้จัดจำหน่าย จะปรากฏดังภาพที่ 4.25
4. ผู้ใช้ต้องเลือกผู้จัดจำหน่ายที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากกล่องข้อความด้านขวา เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูลที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
5. กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.26

จัดการผู้จัดจำหน่าย

เพิ่มข้อมูลผู้จัดจำหน่าย

ชื่อ	<input type="text"/>	1
ที่อยู่	<input type="text"/>	2
Email	<input type="text"/>	3
เบอร์โทร	<input type="text"/>	4
เพิ่มข้อมูล	<input type="text"/>	5

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 03/10/2018 05:21:25

ภาพที่ 4.25 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่ายตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.24 จะแสดงหน้าจอเพิ่มผู้จัดจำหน่ายขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุชื่อผู้จัดจำหน่าย
2. ระบุที่อยู่ผู้จัดจำหน่าย
3. ระบุอีเมลล์ของผู้จัดจำหน่าย
4. ระบุเบอร์โทรศัพท์ของผู้จัดจำหน่าย
5. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มข้อมูลผู้จัดจำหน่าย

จัดการผู้จัดจำหน่าย

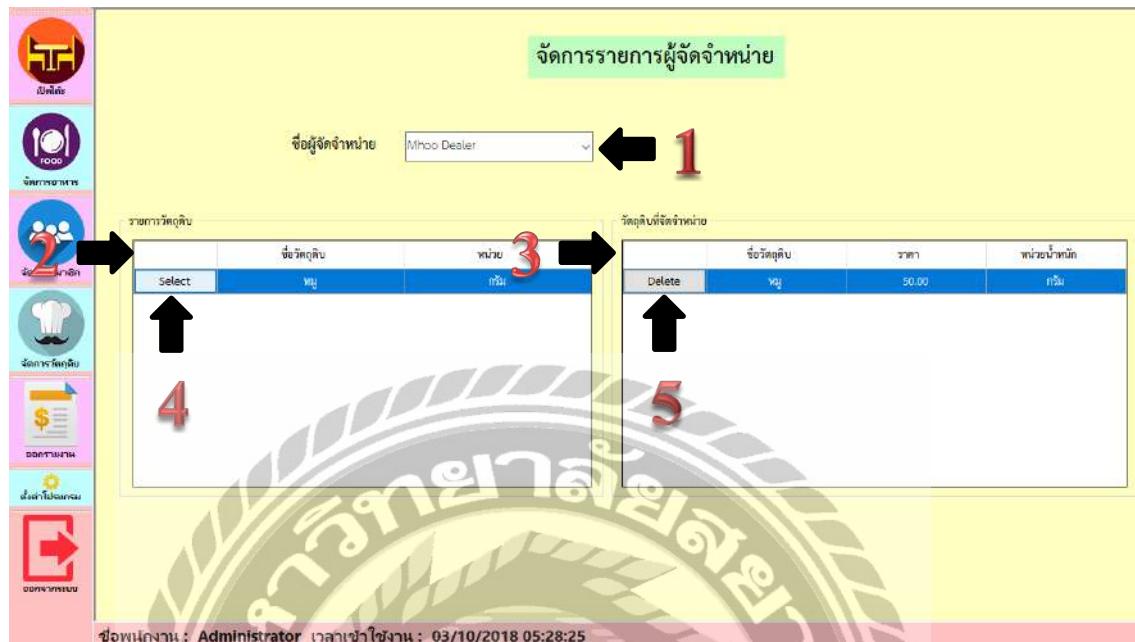
กรอกการหั่นหักอีบี				
ค้นหา				
ผู้จัดจำหน่าย				
 ผู้จัดจำหน่าย 1	<input type="text"/> ชื่อ	<input type="text"/> ที่อยู่	<input type="text"/> Email	<input type="text"/> เบอร์โทร
 ผู้จัดจำหน่าย 2	<input type="text" value="Mhao Dealer"/> ชื่อ	<input type="text" value="Bangkok"/> ที่อยู่	<input type="text" value="123456789@hotmail.com"/> Email	<input type="text" value="0828282828"/> เบอร์โทร
เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล				

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 03/10/2018 05:24:16

ภาพที่ 4.26 หน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่าย(ลบข้อมูล)

หลังจากคลิกปุ่มลบข้อมูลในหน้าจอจัดการผู้จัดจำหน่ายตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.24 จะแสดงปุ่มลบรายการผู้จัดจำหน่ายขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. กดปุ่มลบในตารางผู้จัดจำหน่ายที่ต้องการจะลบ และกดตกลง ข้อมูลผู้จัดจำหน่ายจะหายไป
2. กดปุ่มลบเมื่อทำการลบข้อมูลผู้จัดจำหน่ายเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 4.27 หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย

หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย สำหรับกำหนดราคาวงวัตถุดิน จะอ้างอิงข้อมูลผู้จัดจำหน่าย ตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.24 และอ้างอิงข้อมูลวัตถุดินตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.29 มีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับเลือกผู้จัดจำหน่าย
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับกรายละเอียดของรายการวัตถุดิน ประกอบไปด้วย ชื่อวัตถุดิน และหน่วยของวัตถุดิน
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับกรายละเอียดของวัตถุดินที่จัดจำหน่าย ประกอบไปด้วย ชื่อวัตถุดิน ราคาต่อหน่วย และหน่วยของวัตถุดิน
4. กดปุ่ม Select สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มวัตถุดินที่จัดจำหน่าย
5. กดปุ่ม Delete วัตถุดินที่จัดจำหน่ายเพื่อลบรายการ

จัดการข้อมูลวัตถุคุณ

การอพสัชชี	<input type="text"/>	ดันดา	← 1	ตัวซ้ายที่อยู่ : <input type="text"/>	← 3																								
จัดการข้อมูลวัตถุคุณ																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>ลำดับ</th> <th>หน่วย</th> <th>วันหมดอายุ (วัน)</th> <th>สถานะ</th> <th>จำนวน</th> <th>จำนวนที่ตัก</th> <th>วันหมดอายุ</th> <th>ตัวซ้าย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ทบ.</td> <td>ก้อน</td> <td>30</td> <td>ปักตี</td> <td>194</td> <td>5</td> <td>10/28/2018 ...</td> <td>↑</td> </tr> <tr> <td>ไก่</td> <td>ก้อน</td> <td>30</td> <td>ปักตี</td> <td>0</td> <td>20</td> <td>11/3/2018 3... ...</td> <td>↓</td> </tr> </tbody> </table>						ลำดับ	หน่วย	วันหมดอายุ (วัน)	สถานะ	จำนวน	จำนวนที่ตัก	วันหมดอายุ	ตัวซ้าย	ทบ.	ก้อน	30	ปักตี	194	5	10/28/2018 ...	↑	ไก่	ก้อน	30	ปักตี	0	20	11/3/2018 3... ...	↓
ลำดับ	หน่วย	วันหมดอายุ (วัน)	สถานะ	จำนวน	จำนวนที่ตัก	วันหมดอายุ	ตัวซ้าย																						
ทบ.	ก้อน	30	ปักตี	194	5	10/28/2018 ...	↑																						
ไก่	ก้อน	30	ปักตี	0	20	11/3/2018 3... ...	↓																						

ชื่อวัตถุคุณ	<input type="text"/>	...
หน่วยน้ำหนัก	<input type="text"/>	...
ลักษณะ	<input type="text"/>	...
วันที่หมดอายุ (วัน)	<input type="text"/>	...
สถานะ	<input type="text"/>	...
จำนวน	<input type="text"/>	...
จำนวนที่ตัก	<input type="text"/>	...

เพิ่มข้อมูล
แก้ไขข้อมูล
ลบข้อมูล
1

5
6
7
← 4
← 8

ภาพที่ 4.28 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคุณ

หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคุณ ในหน้าจอจะแสดงตารางข้อมูลวัตถุคุณ ประกอบไปด้วย ชื่อ หน่วย วันหมดอายุที่กำหนด สถานะ จำนวน วันหมดอายุ จำนวนขั้นต่ำ ลือตที่รับวัตถุคุณเข้ามา มีขั้นตอน การใช้งาน ดังนี้

1. สำหรับค้นหาวัตถุคุณ โดยการระบุชื่อวัตถุคุณลงในกล่องข้อความข้างหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มค้นหา
2. หมายเลขอ 2 ใช้สำหรับกรายละเอียดของวัตถุคุณประกอบไปด้วย ชื่อ หน่วย วันหมดอายุที่กำหนด สถานะ จำนวน วันหมดอายุ จำนวนขั้นต่ำ ลือตที่รับวัตถุคุณเข้ามา
3. กดปุ่มตัดจำหน่าย สำหรับเรียกใช้ฟังก์ชันการตัดจำหน่ายเพื่อตัดจำหน่ายวัตถุคุณที่หมดอายุ จะปรากฏดังภาพที่ 4.29
4. กดปุ่มเพิ่มประเภท เพื่อเรียกใช้หน้าจอจัดการประเภทวัตถุคุณ จะปรากฏดังภาพที่ 4.30
5. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล สำหรับเรียกใช้หน้าจอเพิ่มข้อมูลวัตถุคุณ จะปรากฏดังภาพที่ 4.31

6. ผู้ใช้ต้องเลือกวัตถุคิบที่ต้องการจะแก้ไขจากตารางด้านซ้ายก่อน หลังจากนั้นผู้ใช้สามารถแก้ไขข้อมูลได้จากกล่องข้อความด้านขวา ไม่สามารถแก้ไขล็อตที่รับเข้ามา วันที่หมดอายุ และจำนวนของวัตถุคิบ ได้ เมื่อเสร็จสิ้นกดปุ่มแก้ไข เพื่อบันทึกข้อมูลที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลง
7. กดปุ่มลบข้อมูลสำหรับรับเรียกใช้ฟังก์ชันการลบข้อมูล จะปรากฏดังภาพที่ 4.31
8. หากวัตถุคิบมีจำนวนต่ำกว่าจำนวนขั้นต่ำที่กำหนดจะมีปุ่มแจ้งเตือนขึ้นมา

ภาพที่ 4.29 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคิบ(ตัดจำหน่าย)

หลังจากกดปุ่มตัดจำหน่ายในหน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุคิบตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.28 จะแสดงปุ่มตัดจำหน่ายวัตถุคิบที่ขึ้นมาในตาราง มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. กดปุ่มตัดจำหน่ายในตารางวัตถุคิบที่ต้องการจะลบ และกดตกลง ข้อมูลวัตถุคิบจะหายไป
2. กดปุ่มเครื่องหมายถูกเมื่อทำการลบข้อมูลวัตถุคิบเรียบร้อยแล้ว

จัดการข้อมูลวัตถุดิบ

กรองรหัสหรือชื่อ	<input type="text"/>	ค้นหา	ตัวเลือกปุ่ม : <input checked="" type="checkbox"/>										
รายการ													
ชื่อวัสดุ	ชื่อ	หน่วย	จำนวน										
สีคราฟน้ำเงิน	สีคราฟ	กิโล	0.00										
เพิ่มประเภทน้ำหนัก													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">ประเภทน้ำหนัก</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ลบ</td><td>เพิ่ม</td></tr> <tr><td>ลบ</td><td>เพิ่มครึ่ง</td></tr> <tr><td>ลบ</td><td>ลบครึ่ง</td></tr> <tr><td>ลบ</td><td>ลบ</td></tr> </tbody> </table>				ประเภทน้ำหนัก		ลบ	เพิ่ม	ลบ	เพิ่มครึ่ง	ลบ	ลบครึ่ง	ลบ	ลบ
ประเภทน้ำหนัก													
ลบ	เพิ่ม												
ลบ	เพิ่มครึ่ง												
ลบ	ลบครึ่ง												
ลบ	ลบ												
ประบาน้ำหนัก													
<input type="button" value="เพิ่มข้อมูล"/>													
2 1													
ชื่อวัสดุดิบ ราย หน่วยน้ำหนัก กิโล จำนวน สถานะ จำนวนเข้าค่า เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล													

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 03/10/2018 06:09:53

ภาพที่ 4.30 หน้าจอเพิ่มประเภทน้ำหนัก

หลังจากกดปุ่มเพิ่มประเภทในหน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุดิบตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.28 จะแสดงหน้าจอจัดการประเภทน้ำหนักขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุชื่อของประเภทน้ำหนักที่ต้องการเพิ่มลงในกล่องข้อความด้านหน้า จากนั้นให้ทำการกดปุ่มเพิ่มข้อมูล
2. กดปุ่มลบหน้ารายการที่ต้องการจะลบ

จัดการข้อมูลวัตถุดิบ

เพิ่มวัตถุดิบ

ชื่อวัตถุดิบ	<input type="text"/>
หน่วยน้ำหนัก	กรัม
จำนวนคงคลัง (วัน)	<input type="text"/>
สถานะ	ปกติ
จำนวนคงคลัง	<input type="text"/>

เพิ่มข้อมูล

1 ชื่อวัตถุดิบ ยา
 2 หน่วยน้ำหนัก กรัม
 3 สถานะ ปกติ
 4 จำนวนคงคลัง (วัน) 30
 5 จำนวนคงคลัง 10/28/2018 5:03:43 AM
 6 จำนวนคงคลัง ปกติ
 จำนวนคงคลัง 194
 จำนวนคงคลัง 5

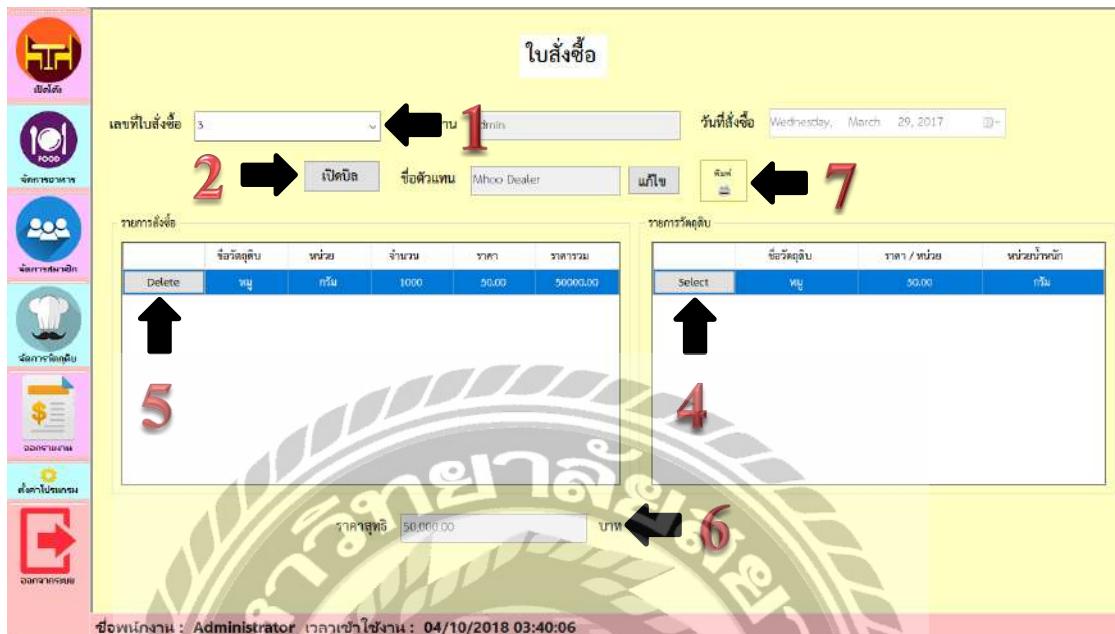
เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล

ผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 03/10/2018 06:02:47

ภาพที่ 4.31 หน้าจอจัดการข้อมูลวัตถุดิบ(เพิ่มข้อมูล)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มข้อมูลในหน้าจอจัดการวัตถุดิบตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.28 จะแสดงหน้าจอเพิ่มวัตถุดิบขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุชื่อวัตถุดิบ
2. เลือกหน่วยน้ำหนัก ประกอบไปด้วย กรัม กิโลกรัม ขีด ลิตร ตัว ฟอง ถุง และถัง
3. ระบุวันหมดอายุของวัตถุดิบ เช่น ต้องการให้วัตถุดิบหมดอายุภายใน 30 วันให้ระบุ 30
4. เลือกสถานะ ประกอบไปด้วย ปกติ และหมดอายุ
5. ระบุจำนวนขึ้นต่ำ เพื่อให้ระบบแจ้งเตือนเมื่อวัตถุดิบคงเหลือน้อยกว่าจำนวนขึ้นต่ำที่ได้ระบุไว้
6. กดปุ่มเพิ่มข้อมูล เพื่อเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ



ภาพที่ 4.32 หน้าจอสั่งซื้อวัสดุคิบ

หน้าจอสั่งซื้อวัสดุคิบ ในหน้าจอหนึ่งจะแสดงข้อมูลของการสั่งซื้อวัสดุคิบ ประกอบไปด้วย เลขที่ ใบสั่งซื้อ ชื่อพนักงานที่เข้าใช้งานการสั่งซื้ออยู่ในขณะนั้น วันที่สั่งซื้อ และชื่อผู้จัดจำหน่าย มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หากต้องการดูบิลอื่นๆ ให้ผู้ใช้งานเลือกที่เลขที่ใบสั่งซื้อ จากนั้นสามารถเลือกดูบิลที่ต้องการได้
2. กดปุ่มเปิดบิล สำหรับสร้างบิลใหม่
3. กดปุ่มแก้ไข สำหรับแก้ไขผู้จัดจำหน่าย
4. กดปุ่ม Select ในตารางรายการวัสดุคิบ เพื่อเรียกใช้หน้าจอระบุจำนวนการซื้อวัสดุคิบ จะปรากฏดังภาพที่ 4.33
5. กดปุ่ม Delete ในตารางรายการสั่งซื้อ สำหรับยกเลิกการสั่งซื้อวัสดุคิบนี้
6. หมายเหตุ 6 ใช้สำหรับบอกรายการรวมของวัสดุคิบที่ทำการสั่งซื้อ

7. กดปุ่มพิมพ์ เมื่อต้องการที่จะยืนยันการสั่งซื้อวัตถุคิบในบิลนี้ หากยืนยันแล้วจะไม่สามารถแก้ไขบิลนี้ได้อีก หากยืนยันแล้วบิลนี้จะมีข้อความอยู่ระหว่างดำเนินการ จะปรากฏดังภาพที่ 4.34 และหากรับวัตถุคิบเสร็จสิ้นบิลนี้จะมีข้อความรับวัตถุคิบแล้ว จะปรากฏดังภาพที่ 4.36



ภาพที่ 4.33 หน้าจอระบุจำนวนการซื้อวัตถุคิบ

หลังจากกดปุ่ม Select ในหน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.32 จะแสดงหน้าจอระบุจำนวนการซื้อวัตถุคิบขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุจำนวนวัตถุคิบที่ต้องการจะสั่งซื้อ
2. กดปุ่มตกลง เพื่อยืนยันจำนวนที่ต้องการจะสั่งซื้อ
3. กดปุ่มยกเลิก เพื่อยกเลิกการทำรายการ



ภาพที่ 4.34 หน้าจอสั่งซื้อวัสดุคงคลัง(อยู่ระหว่างดำเนินการ)

หลังจากยืนยันการพิมพ์ใบสั่งซื้อวัสดุคงคลังตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.32 จะปรากฏดังภาพที่ 4.34 และไม่สามารถแก้ไขข้อมูลในหน้านี้ได้

รับวัตถุคิบ

ชื่อวัตถุคิบ	จำนวน	หน่วย	ราคา	รวม
เมนู	1000	กิโล	50.00	50000.00

เลขที่ใบเสร็จ: 3
ชื่อผู้ซื้อเจ้าหน้าที่: Mhoo Dealer
วันที่: Thursday, October 4, 2018
รวม: 1 รายการ
รวม: 50000 บาท

รับของ

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 04/10/2018 03:46:17

ภาพที่ 4.35 หน้าจอรับวัตถุคิบ

หน้าจอรับวัตถุคิบ ในหน้าจอหนึ่งข้อมูลในตารางจะอ้างอิงมาจากหน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบตามที่ปรากฏในภาพที่ 4.32 มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. หมายเลข 1 ใช้สำหรับบอกข้อมูลรายละเอียดของใบสั่งซื้อวัตถุคิบ ประกอบไปด้วย ชื่อ จำนวน หน่วย ราคาต่อหน่วย และราคารวมของวัตถุคิบ
2. สามารถเลือกบิลคิวท์การกดเลือกที่เลขที่ใบเสร็จ
3. กดปุ่มรับของ เพื่อยืนยันการรับวัตถุคิบตามรายการที่แสดงขึ้นมาในตาราง

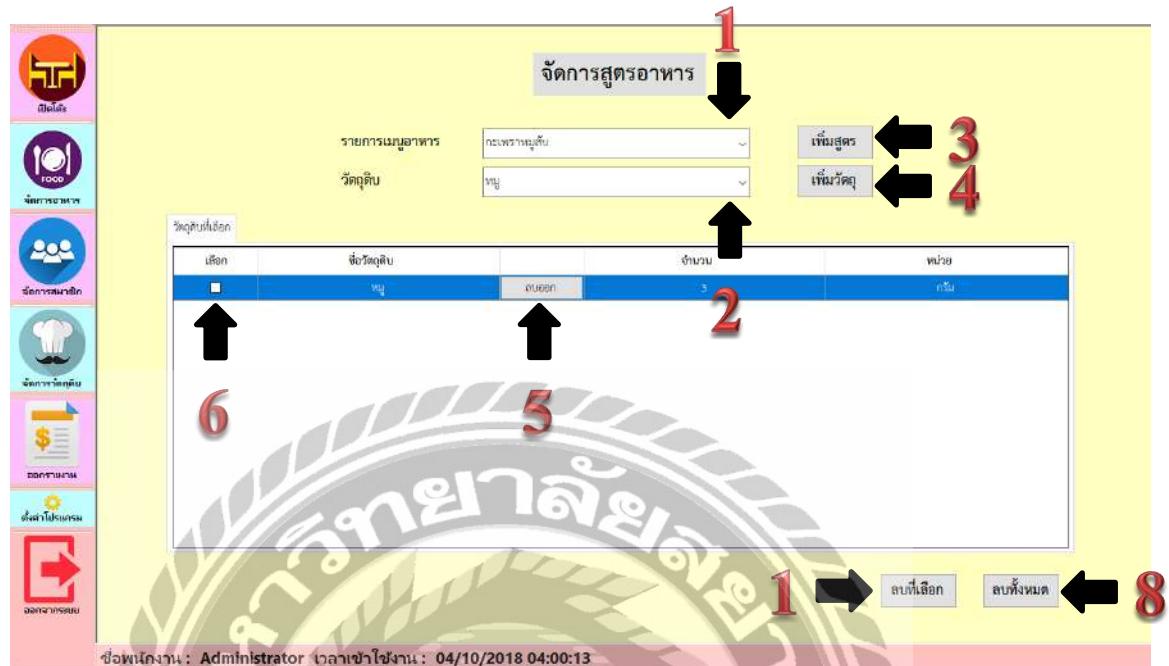
ใบสั่งซื้อ

เลขที่ใบสั่งซื้อ:	3	ชื่อพนักงาน:	admin.	วันที่สั่งซื้อ:	Wednesday, March 29, 2017											
เบ็ดเตลlok		ชื่อตัวแทน:		Mhoo Dealer	แก้ไข											
<input style="margin-right: 10px;" type="button" value="เพิ่มรายการ"/> <input style="margin-right: 10px;" type="button" value="ลบรายการ"/> <input style="margin-right: 10px;" type="button" value="บันทึก"/> <input style="margin-right: 10px;" type="button" value="ยกเลิก"/> <input style="margin-right: 10px;" type="button" value="พิมพ์"/>																
รายการสั่งซื้อ <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัตถุคิบ</th> <th>หน่วย</th> <th>จำนวน</th> <th>ราคา</th> <th>รวมเงิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Delete</td> <td>kg</td> <td>กิโล</td> <td>1000</td> <td>50.00</td> <td>50000.00</td> </tr> </tbody> </table>						ชื่อวัตถุคิบ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวมเงิน	Delete	kg	กิโล	1000	50.00	50000.00
ชื่อวัตถุคิบ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวมเงิน												
Delete	kg	กิโล	1000	50.00	50000.00											
รายการหักคิบ <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัตถุคิบ</th> <th>ราคา / หน่วย</th> <th>หน่วยที่หัก</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Select</td> <td>50</td> <td>กิโล</td> </tr> </tbody> </table>						ชื่อวัตถุคิบ	ราคา / หน่วย	หน่วยที่หัก	Select	50	กิโล					
ชื่อวัตถุคิบ	ราคา / หน่วย	หน่วยที่หัก														
Select	50	กิโล														
รับวัตถุคิบแล้ว รับวัตถุคิบແສ້ວ																
ราคาสุทธิ: 50,000.00 บาท																

ชื่อพนักงาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 04/10/2018 03:53:14

ภาพที่ 4.36 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ(รับวัตถุคิบແລ້ວ)

หลังจากรับวัตถุคิบตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.35 จะปรากฏดังภาพที่ 4.36 เลขที่ใบสั่งซื้อที่รับวัตถุคิบແລ້ວจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลในหน้านี้ได้

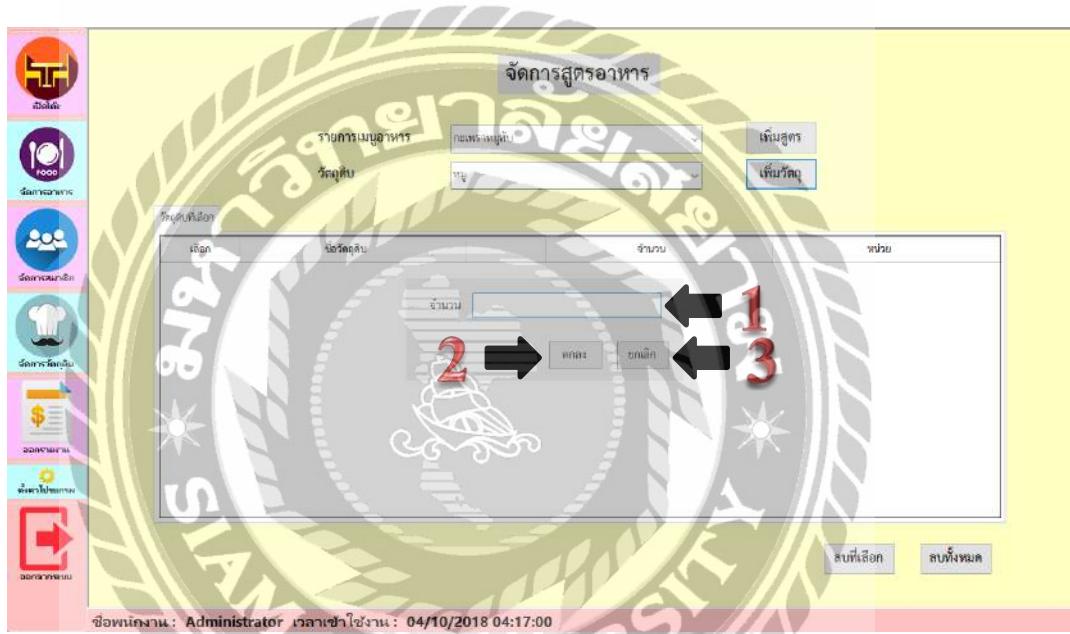


ภาพที่ 4.37 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร

หน้าจอจัดการสูตรอาหาร หากไม่ทำการเพิ่มสูตรอาหาร ให้เสรีจสีน จะไม่สามารถล้างอาหารในรายการเมนูอาหารนั้นๆ ได้ ในหน้าจนี้จะประกอบไปด้วย รายการเมนูอาหาร และวัตถุคิบที่จำเป็นต้องใช้ในการทำอาหาร มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. เลือกรายการเมนูอาหาร ด้วยการกดเลือก และสามารถพิมพ์ค้นหาในช่องรายการเมนูอาหาร ได้
2. เลือกวัตถุคิบที่จำเป็นต้องใช้ในการทำอาหาร ด้วยการกดเลือก และสามารถพิมพ์ค้นหาในช่องวัตถุคิบ ได้
3. กดปุ่มเพิ่มสูตรเมื่อเลือกรายการเมนูอาหารเสร็จสิ้น
4. กดปุ่มเพิ่มวัตถุเมื่อเลือกวัตถุคิบที่ใช้ในการทำอาหารเสร็จสิ้น จากนั้นให้ระบุจำนวนวัตถุคิบ ที่รายการเมนูอาหารนั้นใช้เป็นหน่วยน้ำหนัก จะปรากฏดังภาพที่ 4.38

5. กดปุ่มลบออกเมื่อต้องการที่จะลบจำนวนของวัตถุดิบลงแบบระบุตัวเลข เช่น เดิมใช้วัตถุดิบ 15 กรัม ต้องการจะลบวัตถุดิบให้เหลือ 10 กรัม จะปรากฏดังภาพที่ 4.39
6. หมายเลขอ 6 สำหรับเลือกรายการที่จะลบ
7. หลังจากเลือกตามหมายเลขอ 6 แล้วให้กดปุ่มลบที่เลือก รายการที่เลือกไว้จะหายไป
8. กดปุ่มลบทั้งหมด เพื่อล้างค่าวัตถุดิบที่ใช้ในรายการเมนูอาหารที่เลือก



ภาพที่ 4.38 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร(ระบุจำนวนวัตถุ)

หลังจากกดปุ่มเพิ่มวัตถุในหน้าจอจัดการสูตรอาหารดังภาพที่ 4.37 จะแสดงหน้าจอรอบบุจำนวนวัตถุดิบขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุจำนวนวัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้ในการทำอาหาร
2. กดปุ่มตกลง เพื่อยืนยันการระบุจำนวนวัตถุดิบ
3. กดปุ่มยกเลิก เพื่อยกเลิกการทำรายการ

The screenshot shows a software interface titled "จัดการสูตรอาหาร" (Food Formula Management). On the left is a vertical sidebar with icons for various food-related functions. The main area contains a search form with dropdown menus for "รายการเคมีอาหาร" (Food Additive Category) and "รายการวัตถุ" (Food Additive Name), and buttons for "เพิ่มสูตร" (Add Recipe) and "เพิ่มวัตถุ" (Add Additive). Below the search form is a table titled "รายการสูตรอาหาร" (Food Formula List) with columns for 编號 (ID), ชื่อสูตร (Formula Name), จำนวน (Quantity), and หน่วย (Unit). A modal window is open over the table, containing a search bar labeled "ชื่อสูตร" (Formula Name) and buttons for "ค้นหา" (Search) and "ยกเลิก" (Cancel). Three red numbers (1, 2, 3) with black arrows point to specific elements: 1 points to the search bar, 2 points to the "ค้นหา" button, and 3 points to the "ยกเลิก" button. At the bottom of the screen, there is a red banner with the text "ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 04/10/2018 04:27:56".

ภาพที่ 4.39 หน้าจอจัดการสูตรอาหาร(ระบุจำนวนวนวัตถุดิบ)

หลังจากกดปุ่มคลบออกในหน้าจอจัดการสูตรอาหารตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.37 จะแสดงหน้าจอระบุจำนวนวนวัตถุดิบขึ้นมา มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุจำนวนวนวัตถุดิบที่ต้องการจะคลบออก
2. กดปุ่มตกลง เพื่อยืนยันการลบจำนวนวนวัตถุดิบ
3. กดปุ่มยกเลิก เพื่อยกเลิกการทำรายการ

รายงาน

เลือกประเภทรายงาน
รายงานนี้ยังไม่แนบทรัพ

ประเภทรายงาน

วันที่ 2018/10/05 ถึง 2018/10/05

รายวัน

รายเดือน เดือนที่ 10/2018

รายปี ปีที่ 2018

รายงาน

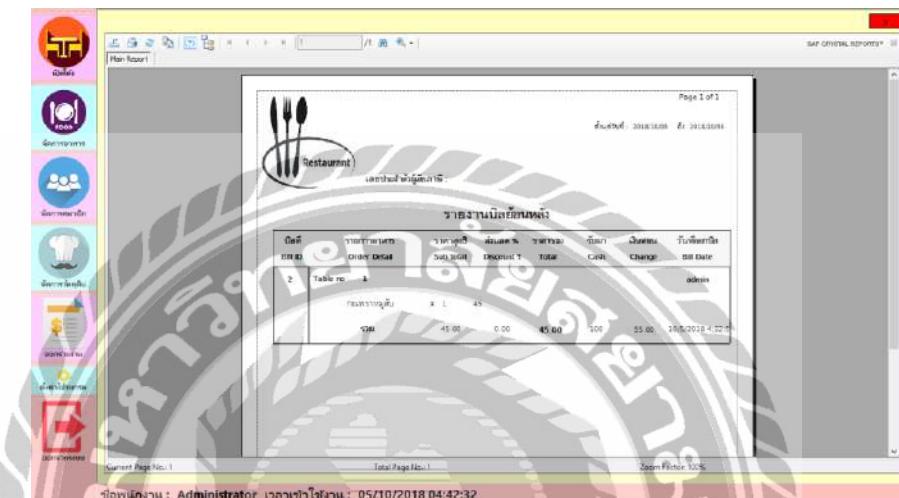
ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 04:29:03

ภาพที่ 4.40 หน้าจอออกรายงาน

หน้าจอออกรายงาน ในหน้านี้อนุผู้ใช้งานสามารถเลือกคุณลักษณะของรายงานในแต่ละประเภทได้ ประกอบด้วย รายงานบิลย้อนหลัง รายงานรับวัตถุคิบ รายงานสั่งซื้อวัตถุคิบ รายงานวัตถุคิบที่เหลือน้อย รายงานอาหารขายดี รายงานอาหารขายไม่ดี รายงานรายรับ-รายจ่าย รายงานประวัติการจองโต๊ะ และรายงานการตัดสต็อก ซึ่งนอกจากการออกรายงานวัตถุคิบที่เหลือน้อยแล้ว สามารถออกรายงานอื่นๆ ได้ แบบเลือกรายวัน รายเดือน และรายปี โดยการออกรายงานประเภทเดียวกันจะบอกรายละเอียดเหมือนกัน มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. เลือกประเภทรายงานที่ต้องการ
2. หมายเลข 2 ใช้สำหรับการออกรายงานแบบรายวัน หลังจากที่เลือกแบบรายวันแล้ว ให้ผู้ใช้งานเลือกวันที่ต้องการออกรายงาน สามารถเลือกรหัสวันที่ถึงวันที่ได้
3. หมายเลข 3 ใช้สำหรับการออกรายงานแบบรายเดือน หลังจากที่เลือกแบบรายเดือนแล้ว ให้ผู้ใช้งานเลือกเดือนที่ต้องการออกรายงาน

4. หมายเลขอ 4 ใช้สำหรับการอกรายงานแบบรายปี หลังจากที่เลือกแบบรายปีแล้ว ให้ผู้ใช้งานเลือกปีที่ต้องการอกรายงาน
5. กดปุ่มรายงาน เพื่อเรียกคูร่ายงานที่เลือก



ภาพที่ 4.41 หน้าจออกรายงานบิลย้อนหลัง(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจออกรายงานบิลย้อนหลัง (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก หมายเลขอ บิล รายการอาหาร ราคาสุทธิ ส่วนลดเป็น เปอร์เซ็นต์ ราคารวม จำนวนเงินที่รับมา เงินทอน และวันที่ออกบิล

รายงานบิลข้อมูล

บันทึก	รายการอาหาร	ราคารสตอรี่	ส่วนลด %	ราคารวม	เงินสด	เงินกู้	วันที่บันทึก
Bill ID	Order Detail	Sub total	Discount %	Total	Cash	Change	Bill Date
2	Table no 1						admin
	กุ้งเผาปูเส้น	x 1	45				
		รวม	45.00	0.00	45.00	100	55.00 10/5/2018 4:32:5

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 04:47:09

ภาพที่ 4.42 หน้าจอออกใบงานบิลข้อมูล(รายเดือน)

รายงานบิลข้อมูล

บันทึก	รายการอาหาร	ราคารสตอรี่	ส่วนลด %	ราคารวม	เงินสด	เงินกู้	วันที่บันทึก
Bill ID	Order Detail	Sub total	Discount %	Total	Cash	Change	Bill Date
1	Table no 1						admin
	กุ้งเผาปูเส้น	x 1	45				
		รวม	45.00	0.00	45.00	45	0.00 9/26/2018 5:04:2
2	Table no 1						admin
	กุ้งเผาปูเส้น	x 1	45				
		รวม	45.00	0.00	45.00	100	55.00 10/5/2018 4:32:5

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 04:54:22

ภาพที่ 4.43 หน้าจอออกใบงานบิลข้อมูล(รายปี)

รายงานรับวัสดุคิบ

ใบสั่งซื้อที่	รายการวัสดุ	ประเภท	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	วันที่รับวัสดุ
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Receive Date
3	หอย	กระปิ	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:53
2	หอย	กระปิ	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 4:33

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เลขประจำตัว: 05/10/2018 04:55:07

ภาพที่ 4.44 หน้าจอขอกรายงานรับวัสดุคิบ(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจอขอกรายงานรับวัสดุคิบ (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก หมายเลขอิบส์ชื่อ รายการวัสดุคิบ หน่วยน้ำหนัก จำนวน ราคាត่อหน่วย ราคารวม และวันที่รับวัสดุคิบ

รายงานรับจัดซื้อ

ใบสั่งซื้อ Po. ID.	รายการวัสดุ Material Name	ชนิด Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	รวม Total	วันที่รับจัดซื้อ Receive Date
1	塑膠	กระถาง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:53
2	塑膠	กระถาง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 4:32

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 04:58:01

ภาพที่ 4.45 หน้าจออกรายงานรับจัดซื้อ(รายเดือน)

รายงานรับจัดซื้อ

ใบสั่งซื้อ Po. ID.	รายการวัสดุ Material Name	ชนิด Type	จำนวน Qty.	ราคาต่อหน่วย Price	รวม Total	วันที่รับจัดซื้อ Receive Date
1	塑膠	กระถาง	200	50.00	10000.00	9/28/2018 5:03
3	塑膠	กระถาง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:53
2	塑膠	กระถาง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 4:33

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 04:58:27

ภาพที่ 4.46 หน้าจออกรายงานรับจัดซื้อ(รายปี)

รายงานสั่งวัสดุคิบ

Po ID	รายการวัสดุคิบ	Type	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	รวมรวม	วันที่สั่ง วัสดุคิบ
2	น้ำ	กระป๋อง	10.00	50.00	50000.00	10/4/2018 3:20:00
3	นม	กระป๋อง	100.0	50.00	50000.00	10/4/2018 3:39:00

ภาพที่ 4.47 หน้าจอขอกรายงานสั่งซื้อวัสดุคิบ(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจอขอกรายงานสั่งซื้อวัสดุคิบ (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก หมายเลขอใบสั่งซื้อ รายการวัสดุคิบ หน่วยน้ำหนัก จำนวน ราคាត่อหน่วย รวมรวม และวันที่สั่งวัสดุคิบ

รายงานสั่งวัสดุคิบ

ใบสั่งที่	รายการวัสดุ	หน่วย	จำนวน	ราคาระบบ	รวม	วันที่สั่ง
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Po. Date
1	ไข่	กระป๋อง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:20
2	ไข่	กระป๋อง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:39
3	ไข่	กระป๋อง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:39

ภาพที่ 4.48 หน้าจอออกรายงานสั่งซื้อวัสดุคิบ(รายเดือน)

รายงานสั่งวัสดุคิบ

ใบสั่งที่	รายการวัสดุ	หน่วย	จำนวน	ราคาระบบ	รวม	วันที่สั่ง
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Po. Date
1	ไข่	กระป๋อง	200	50.00	1000.00	9/26/2018 5:02
2	ไข่	กระป๋อง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:20
3	ไข่	กระป๋อง	1000	50.00	50000.00	10/4/2018 3:39

ภาพที่ 4.49 หน้าจอออกรายงานสั่งซื้อวัสดุคิบ(รายปี)

รายงานวัตถุคงที่ในคลัง

Req.	Name	Stock	Type	Expire Date	Status
1	ถ้วย	15	แก้ว	11/4/2018 5:03:4	ปกติ
2	ถ้วย	20	แก้ว	11/4/2018 5:03:4	ปกติ

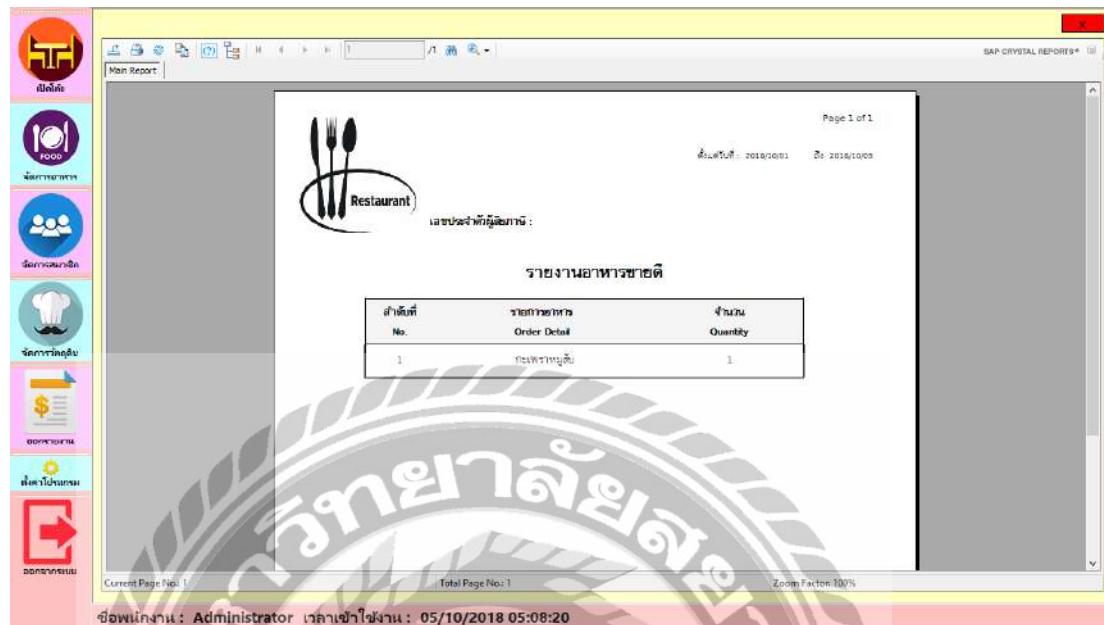
All records : 2

Current Page No.: 1 Total Page No.: 1 Zoom Factor: 100% 2

ผู้ดูแลระบบ: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:03:53

ภาพที่ 4.50 หน้าจออกรายงานวัตถุคงที่เหลืออยู่

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจออกรายงานวัตถุคงที่เหลืออยู่ ขึ้นมา ซึ่งข้อมูลวัตถุคงที่เหลือน้อยนั้นอ้างอิงจากจำนวนขั้นต่ำของวัตถุคงที่ผู้ใช้งานตั้งค่า จะบอกรายละเอียดลำดับรายการ ชื่อวัตถุคงที่ จำนวนคงเหลือ หน่วยน้ำหนัก วันที่หมดอายุ สถานะ และรายการทั้งหมด



ภาพที่ 4.51 หน้าจออกรายงานอาหารขายดี(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจออกรายงานอาหารขายดี (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก ลำดับรายการ รายการอาหาร และจำนวน

รายงานรายการอาหาร

รายการ	รายละเอียด	จำนวน
รายการอาหาร		1

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:10:45

ภาพที่ 4.52 หน้าจอออกใบรายงานอาหารขายดี(รายเดือน)

รายงานรายการอาหาร

รายการ	รายละเอียด	จำนวน
รายการอาหาร		2

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:11:42

ภาพที่ 4.53 หน้าจอออกใบรายงานอาหารขายดี(รายปี)

รายงานอาหารขายไม้ดี

ลำดับที่	รายการอาหาร	จำนวน
1	กุ้งกระเทียม	1
2	กุ้งเผา	1

ผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:16:14

ภาพที่ 4.54 หน้าจออกรายงานอาหารขายไม้ดี(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจออกรายงานอาหารขายไม้ดี (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก ลำดับรายการ รายการอาหาร และจำนวน

รายงานอาหารขายไม่ได้

ลำดับ	รายการอาหาร	จำนวน
1	กุ้งเผาเผือก	1
2	กุ้งเผาเผือก	1

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:18:26

ภาพที่ 4.55 หน้าจอเอกสารรายงานอาหารขายไม่ได้(รายเดือน)

รายงานอาหารขายไม่ได้

ลำดับ	รายการอาหาร	จำนวน
1	กุ้งเผาเผือก	1
2	กุ้งเผาเผือก	2

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:18:52

ภาพที่ 4.56 หน้าจอเอกสารรายงานอาหารขายไม่ได้(รายปี)

รายรับ			รายจ่าย		
บันทึก No.	รายรับ (บาท)	วันที่	รายการ	รายจ่าย (บาท)	วันที่
2	45.00	10/5/2018 4:32:53 AM	กิน	1,000.00	10/5/2018 5:05:42 AM
4	90.00	10/5/2018 5:15:16 AM	ไปรษณีย์	750.00	10/5/2018 5:03:42 AM
			น้ำ	2,500.00	10/5/2018 5:14:09 AM
			ห้อง	50,000.00	10/4/2018 4:33:44 AM
			ห้อง	50,000.00	10/4/2018 3:53:09 AM
			รวมรายรับ(19 รายการ)	104,125.00	
			รวมรายจ่าย(5 รายการ)	104,125.00	
			กำไร (บาท)	104,125.00	

ปัจจุบัน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 05/10/2018 05:19:30

ภาพที่ 4.57 หน้าจอออกรายงานรายรับ – รายจ่าย(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจออกรายงานอาหารขายไม่มีดี (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก ซึ่งในรายรับจะแสดงข้อมูลบิล และในรายจ่ายจะแสดงข้อมูลลังซึ่งอัดถูกดูบ หลังจากนั้นจะแสดงรวมรายรับ และรวมรายจ่าย พร้อมทั้งคำนวณกำไรสุทธิ

รายงานรายรับ - รายจ่าย

รายรับ			รายจ่าย		
บันทึก	รายรับ (บาท)	วันที่	รายการ	รายจ่าย (บาท)	วันที่
Bill No.	Income (Baht)	Date	Expense Detail	Expenses (Baht)	Date
2	45.00	10/5/2018 4:32:53 AM	ที่ดิน	1,000.00	10/5/2018 5:03:42 AM
4	90.00	10/5/2018 5:15:16 AM	โทร	750.00	10/5/2018 5:03:42 AM
			ไฟ	2,500.00	10/5/2018 5:14:09 AM
			ห้อง	50,000.00	10/4/2018 4:33:44 AM
			อื่นๆ	50,000.00	10/4/2018 3:53:09 AM
			รวมรายรับ (บาท)	104,250.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	-104,215.00	
			กำไร (บาท)		

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:26:17

ภาพที่ 4.58 หน้าจอเอกสารรายงานรายรับ – รายจ่าย(รายเดือน)

รายงานรายรับ - รายจ่าย

รายรับ			รายจ่าย		
บันทึก	รายรับ (บาท)	วันที่	รายการ	รายจ่าย (บาท)	วันที่
Bill No.	Income (Baht)	Date	Expense Detail	Expenses (Baht)	Date
4	45.00	9/28/2018 5:04:24 AM	ที่ดิน	1,000.00	10/5/2018 5:03:42 AM
2	45.00	10/5/2018 4:32:53 AM	โทร	750.00	10/5/2018 5:03:42 AM
4	90.00	10/5/2018 5:15:16 AM	ไฟ	2,500.00	10/5/2018 5:14:09 AM
			ห้อง	10,000.00	9/28/2018 5:03:43 AM
			ห้อง	50,000.00	10/4/2018 4:33:44 AM
			ห้อง	50,000.00	10/4/2018 3:53:09 AM
			รวมรายรับ (บาท)	114,250.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	-114,070.00	
			กำไร (บาท)		

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:26:47

ภาพที่ 4.59 หน้าจอเอกสารรายงานรายรับ – รายจ่าย(รายปี)

SAP CRYSTAL REPORTS®

Main Report

Page 1 of 1

วันที่พิมพ์: 2018/10/05 เวลา 2018/10/05

Restauran

เจ้าของห้องที่ต้องการ:

รายงานประวัติการจองโต๊ะ

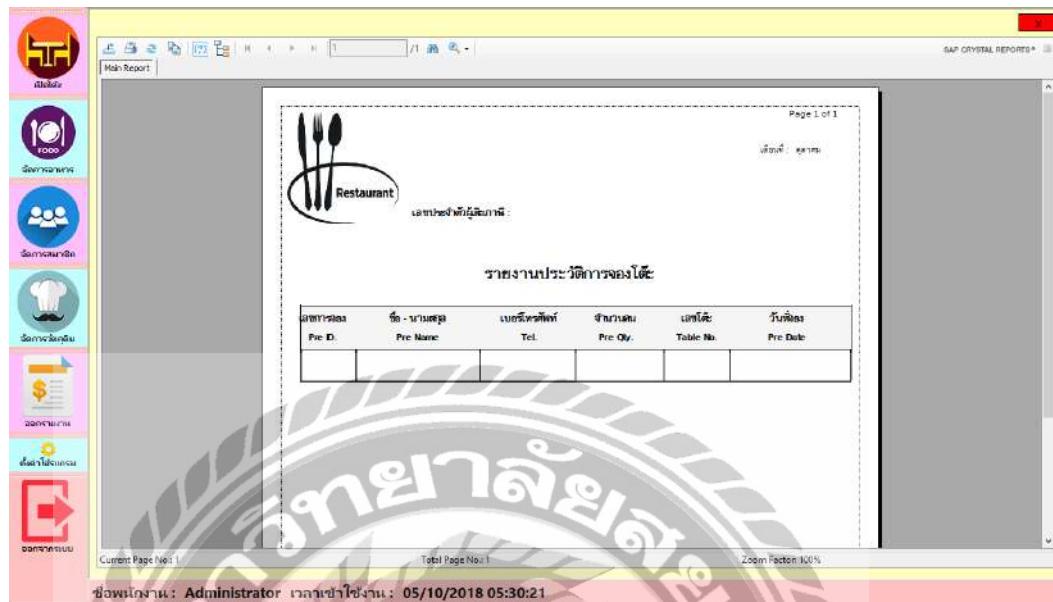
ລະຫັດການຈອງ	ໜີ - ນາມສູນ	ບະນາດທີ່	ນະຄານຫນາມ	ເຫດໄດ້	ວັນທີຈອງ
Pre ID.	Pre Name	Tel	Pre City	Table No.	Pre Date

Current Page No: 1 Total Page No: 1 Zoom Factor: 100%

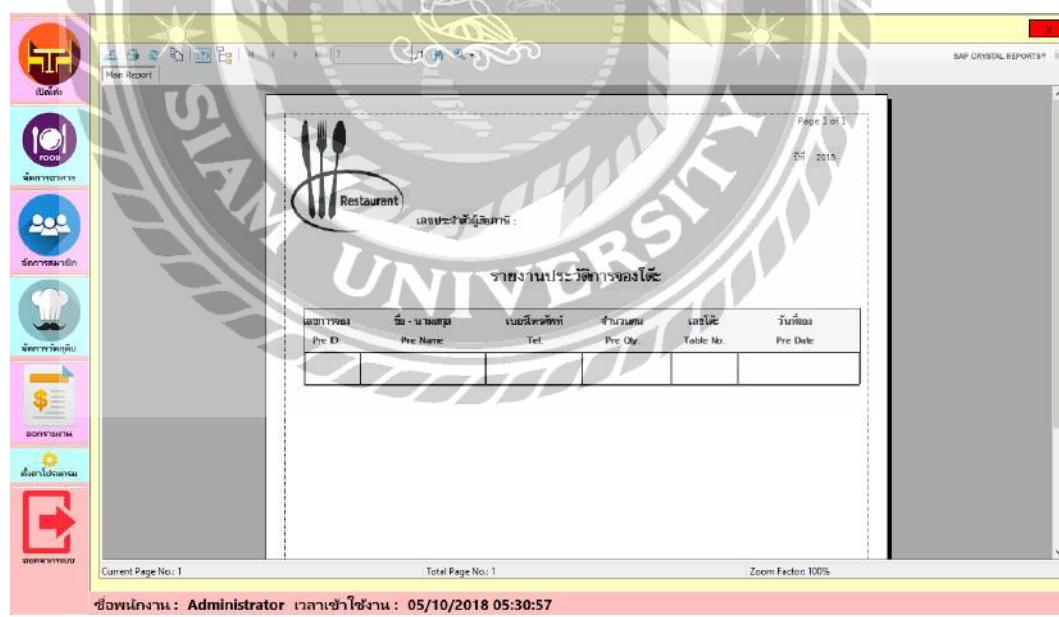
ผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 05:28:33

ภาพที่ 4.60 หน้าจอของรายงานประวัติการจองโต๊ะ(รายวัน)

หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจอของรายงานประวัติการจองโต๊ะ(รายวัน)ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก เลขการจอง ชื่อ – นามสกุลผู้จอง เบอร์โทรศัพท์จำนวนคน เลขโต๊ะ และวันที่จอง



ภาพที่ 4.61 หน้าจอกรายงานประจำวันการจองโต๊ะ(รายเดือน)

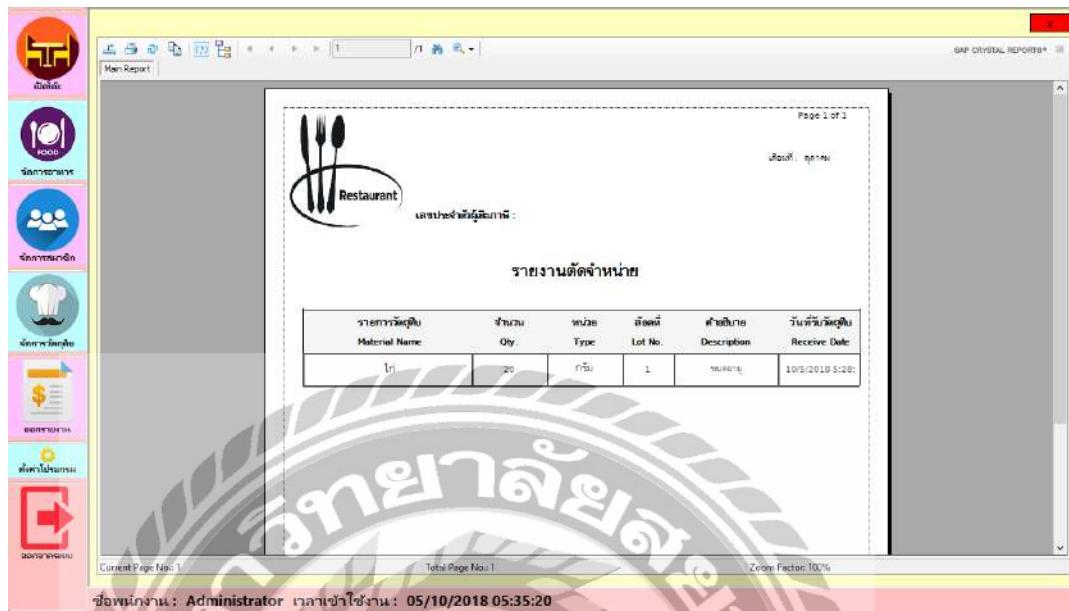


ภาพที่ 4.62 หน้าจอกรายงานประจำวันการจองโต๊ะ(รายปี)

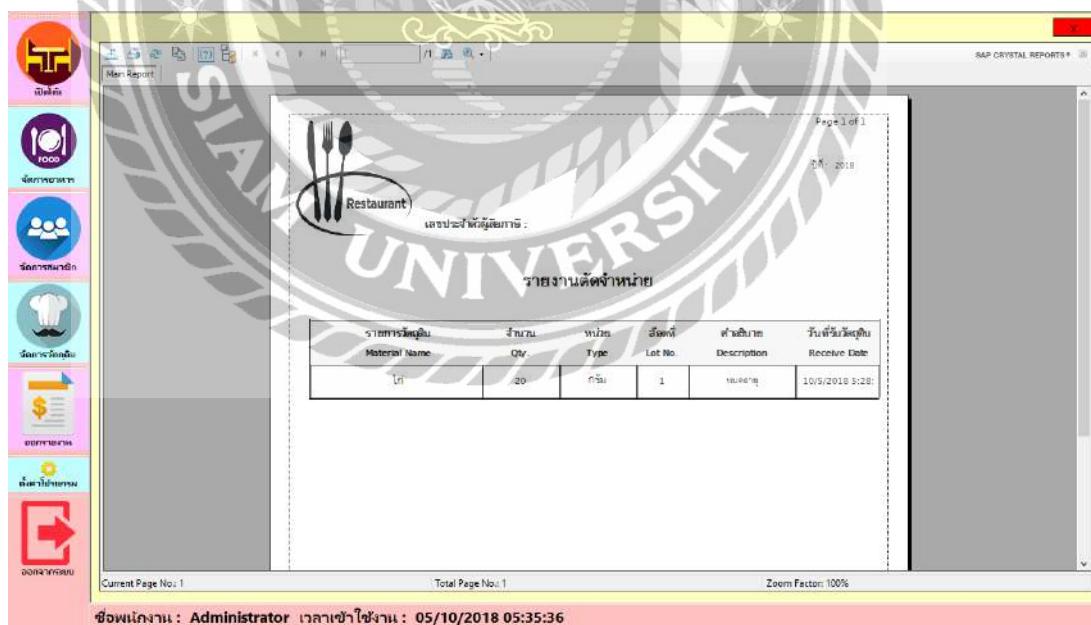


ภาพที่ 4.63 หน้าจอเอกสารรายงานตัดจำหน่าย(รายวัน)

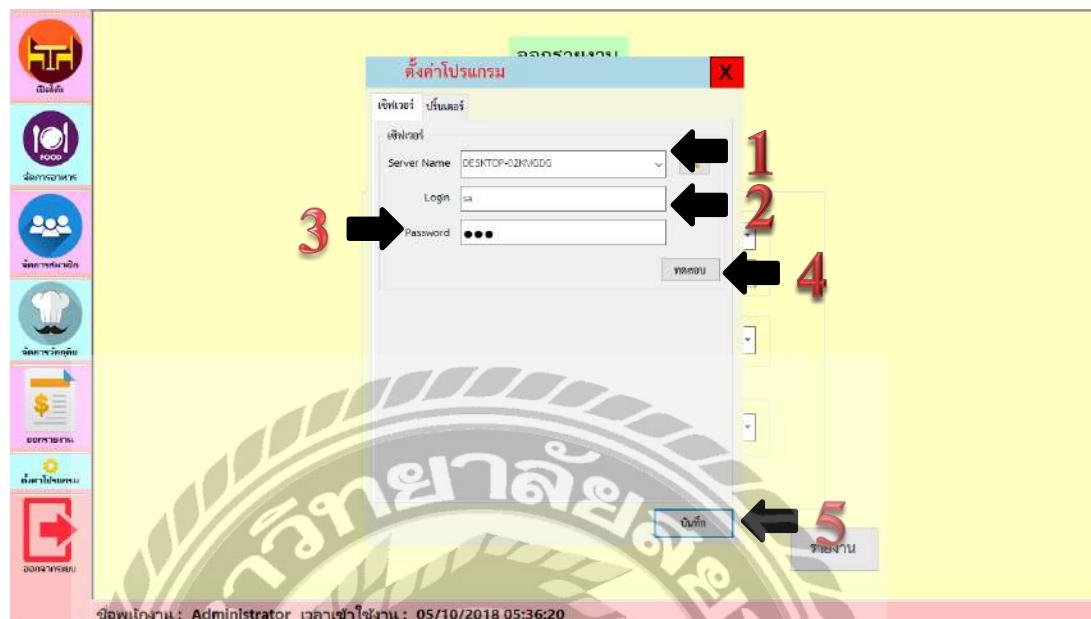
หลังจากกดปุ่มรายงานตามที่ปรากฏดังภาพที่ 4.40 จะแสดงหน้าจอเอกสารรายงานตัดจำหน่าย (รายวัน) ขึ้นมา จะบอกรายละเอียดวันที่ผู้ใช้งานเลือก รายการวัตถุคิบ จำนวน หน่วยน้ำหนัก ลำดับล็อต คำอธิบาย และวันที่รับวัตถุคิบ



ภาพที่ 4.64 หน้าจอเอกสารรายงานตัดจำหน่าย(รายเดือน)



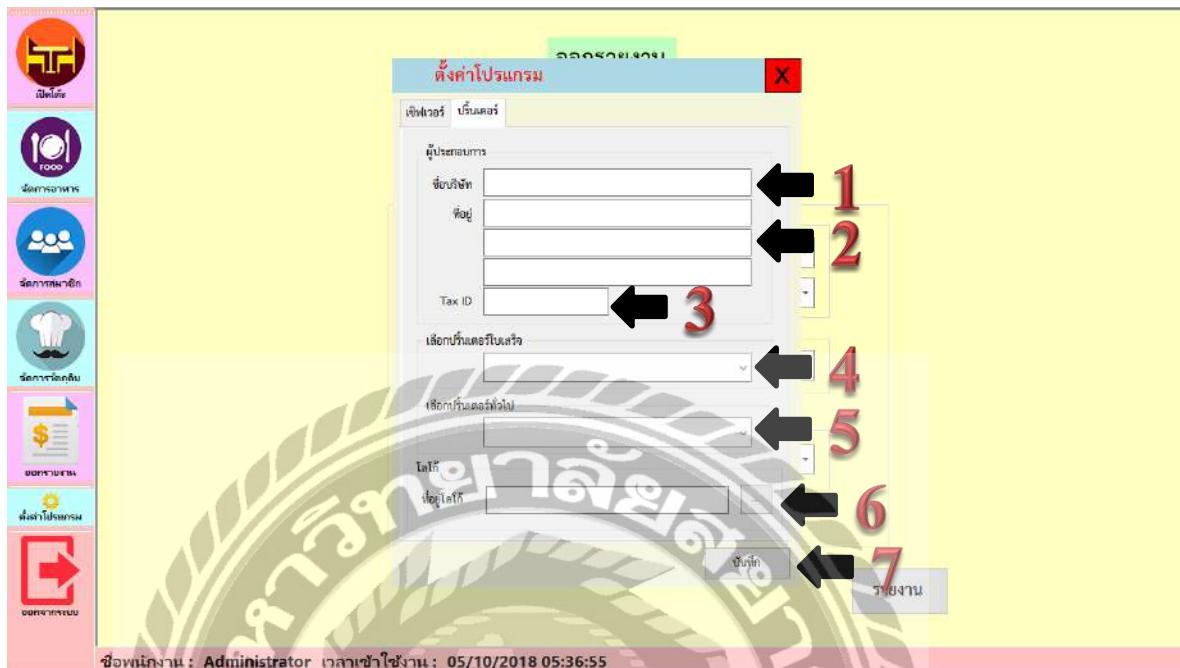
ภาพที่ 4.65 หน้าจอเอกสารรายงานตัดจำหน่าย(รายปี)



ภาพที่ 4.66 หน้าจอตั้งค่าโปรแกรม(เซิร์ฟเวอร์)

หน้าจอตั้งค่าโปรแกรมเซิร์ฟเวอร์ฐานข้อมูล หน้าจอนี้ใช้สำหรับตั้งค่าโปรแกรมเชื่อมต่อกับฐานข้อมูล หากผู้ใช้งานต้องการเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูล มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุ Server Name
2. ระบุ Login Name
3. ระบุ Password
4. กดปุ่มทดสอบ
5. กดปุ่มบันทึกหลังจากกดปุ่มทดสอบเสร็จสิ้น

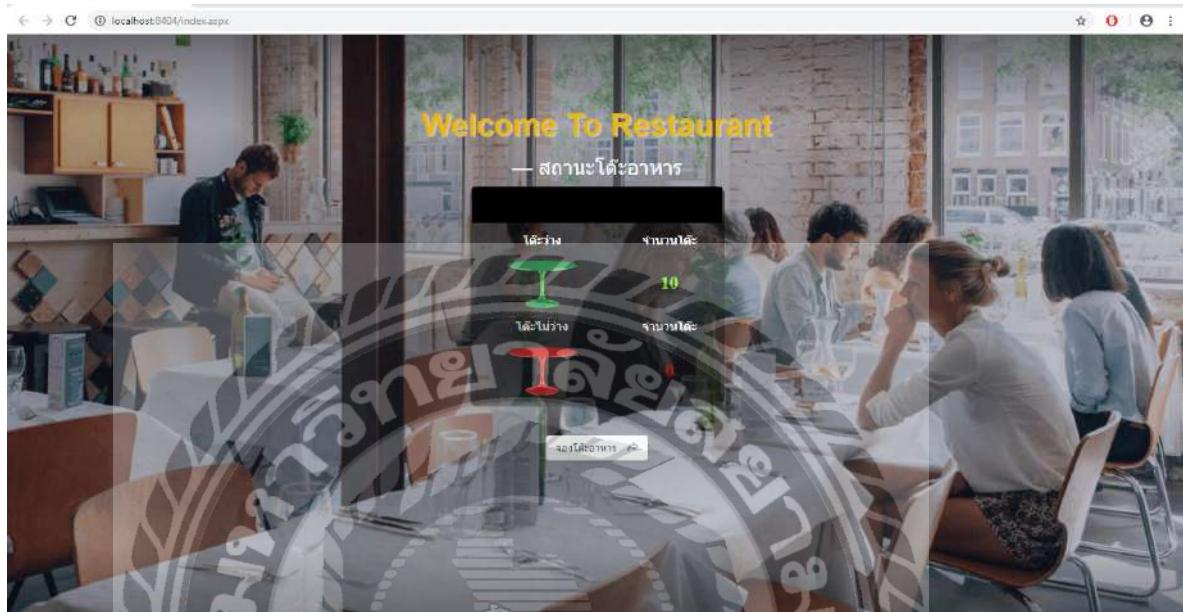


ภาพที่ 4.67 หน้าจอตั้งค่าโปรแกรม (เครื่องพิมพ์)

หน้าจอตั้งค่าโปรแกรมเครื่องพิมพ์ หน้าจอหนึ่งที่สำหรับตั้งค่าข้อมูลเครื่องพิมพ์ เพื่อให้พิมพ์ออกมานเป็นชื่อผู้ประกอบการที่ต้องการ ประกอบด้วยชื่อบริษัท ที่อยู่ Tax ID สามารถเลือกเครื่องพิมพ์ในสเปร็จกับเครื่องพิมพ์ทั่วไปได้ และสามารถใส่โลโก้ได มีขั้นตอนการใช้งาน ดังนี้

1. ระบุชื่อบริษัท
2. ระบุที่อยู่
3. ระบุ Tax ID
4. กดเลือกเครื่องพิมพ์ในสเปร็จ
5. กดเลือกเครื่องพิมพ์ทั่วไป
6. กดที่ปุ่ม Browse เพื่อเลือกรูปภาพโลโก้ของผู้ประกอบการในคอมพิวเตอร์
7. กดปุ่มบันทึกเพื่อยืนยันการตั้งค่าเครื่องพิมพ์

ส่วนของเว็บไซต์ของระบบจัดการร้านอาหาร



ภาพที่ 4.68 หน้าจอจำนวนโภชนาหาร

หน้าจอจำนวนโภชนาหาร หน้าจอนี้ใช้สำหรับออกจำนวนโภชนาหารที่ว่าง และไม่ว่าง เพื่อให้ผู้ใช้งานรับทราบได้ว่าจำนวนที่ผู้ใช้งานจะจองในขณะนั้นมีจำนวนโภชนาหารเพียงพอ เมื่อผู้ใช้งานต้องการดำเนินการต่อให้กดที่ปุ่ม ของโภชนาหาร จะมีหน้าจอของโภชนาหารปรากฏขึ้นมาดังภาพที่ 4.69



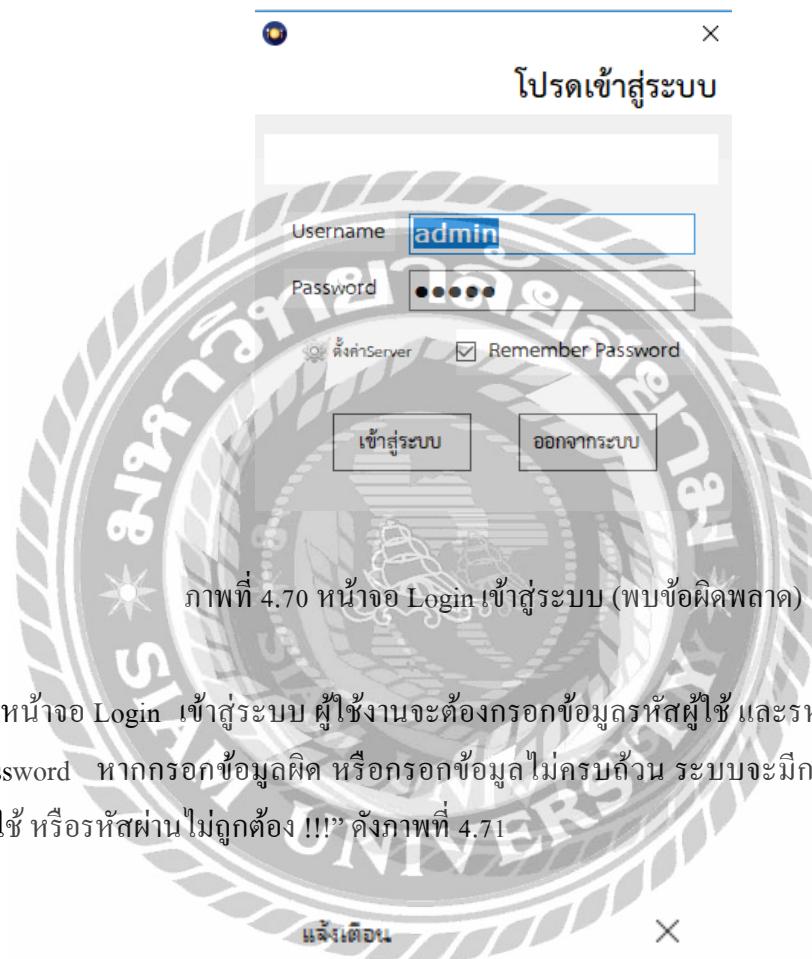
ภาพที่ 4.69 หน้าจอของโต๊ะอาหาร

หลังจากกดปุ่มจองโต๊ะอาหารที่ปรากฏดังภาพที่ 4.68 จะแสดงหน้าจอของโต๊ะอาหารขึ้นมาเพื่อให้ผู้ใช้งานได้ระบุข้อมูลการจอง โต๊ะอาหาร ผู้ใช้งานจำเป็นต้องเป็นสมาชิกก่อนเท่านั้นจึงจะสามารถจองโต๊ะอาหารได้ ข้อมูลการจอง โต๊ะอาหารจะอ้างอิงจากเบอร์โทรศัพท์ของสมาชิก มีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. ระบุชื่อ – นามสกุลของผู้ใช้งาน
2. ระบุเบอร์โทรศัพท์ของผู้ใช้งาน
3. หมายเลขอ 3 ใช้สำหรับลดจำนวนคน
4. หมายเลขอ 4 ใช้สำหรับบอกจำนวนคนที่จะจอง
5. หมายเลขอ 5 ใช้สำหรับเพิ่มจำนวนคน
6. กดปุ่มจอง โต๊ะ เพื่อยืนยันการจอง โต๊ะอาหาร
7. กดปุ่มเคลียร์ เพื่อล้างข้อมูลที่ระบุ

การทดสอบโปรแกรม

คณบดีผู้จัดทำได้ทำการป้องกันข้อผิดพลาดของโปรแกรมดังต่อไปนี้



หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลรหัสผู้ใช้ และรหัสผ่านที่ช่อง Username และ Password หากกรอกข้อมูลผิด หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะมีการแสดงแจ้งเตือนข้อความว่า “บัญชีผู้ใช้ หรือรหัสผ่าน ไม่ถูกต้อง !!!” ดังภาพที่ 4.71

บัญชีผู้ใช้ หรือรหัสผ่านไม่ถูกต้อง !!!

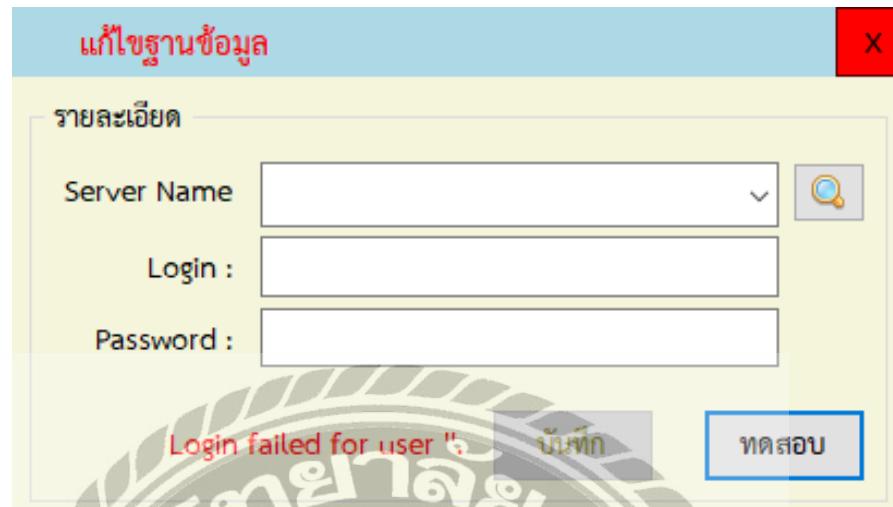
OK

ภาพที่ 4.71 ข้อความแจ้งเตือนเข้าสู่ระบบผิดพลาด



ภาพที่ 4.72 หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูล

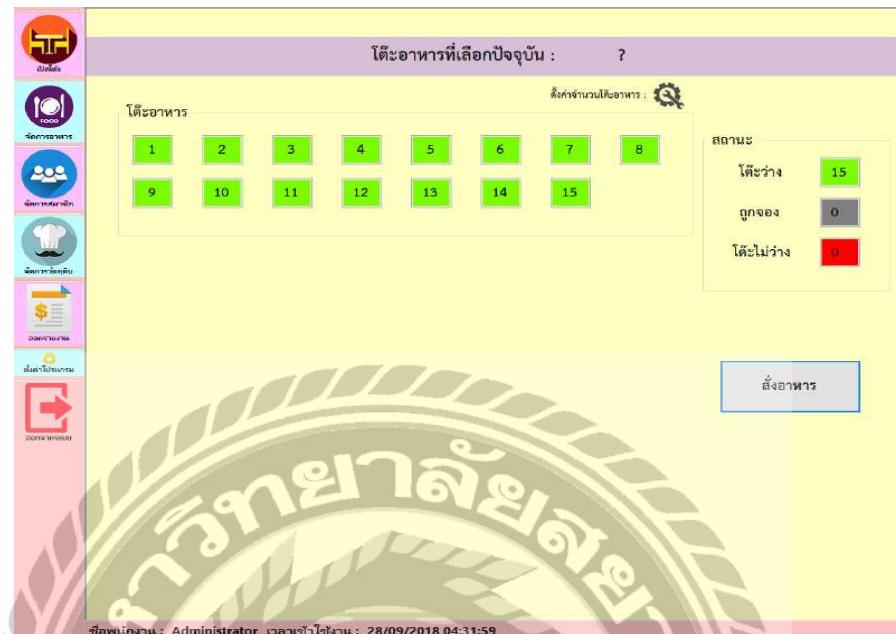
หน้าจอตั้งค่าฐานข้อมูล ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลของฐานข้อมูลให้ครบถ้วน และถูกต้อง เพื่อ เชื่อมต่อฐานข้อมูลเข้ากับระบบ หากกรอกข้อมูลผิด หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะมีการแจ้งเตือน ข้อความว่า “Login failed for user” ดังภาพที่ 4.73 และกรอกข้อมูลถูกต้องครบถ้วน ระบบจะมีการแจ้ง เตือนข้อความว่า “เชื่อมต่อสำเร็จ” ดังภาพที่ 4.74



ภาพที่ 4.73 ข้อความแจ้งเตือนเชื่อมต่อฐานข้อมูลไม่สำเร็จ



ภาพที่ 4.74 หน้าจอแจ้งเตือนเชื่อมต่อฐานข้อมูลสำเร็จ



ກາພທີ 4.75 ມີ້າຂອງໂຕະອາຫານ

ມີ້າຂອງໂຕະອາຫານ ຜູ້ໃຊ້ຈະຕ້ອງເລືອກໂຕະອາຫານທີ່ຕ້ອງການຈະເປີດເພື່ອທຳມະນຸດການສ້າງອາຫານ
ຕ່ອງໄປ ພາກຄດປຸ່ມສ້າງອາຫານ ໂດຍທີ່ຍັງໄມ່ໄດ້ເລືອກໂຕະອາຫານ ຮະບນຈະມີການແຈ້ງເຕືອນວ່າ “ກຽມາເລືອກໂຕະ
ກ່ອນທຳມະນຸດ” ດັ່ງກາພທີ 4.76

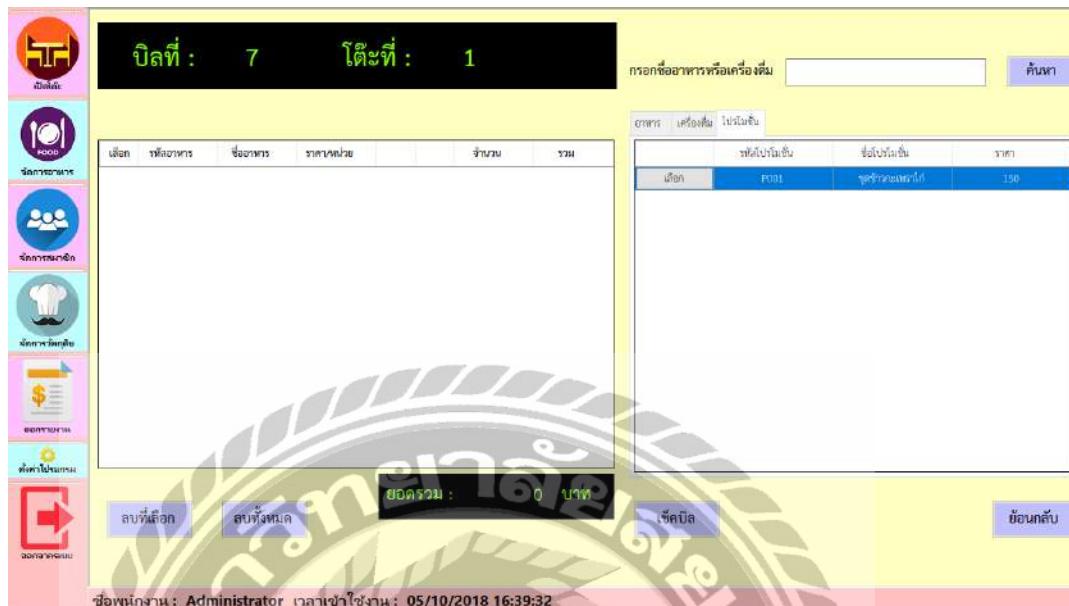
ມີ້າເຕືອນ

X

ກຽມາເລືອກໂຕະກ່ອນທຳມະນຸດ !!!

OK

ກາພທີ 4.76 ຂໍ້ຄວາມແຈ້ງເຕືອນກຽມາເລືອກໂຕະກ່ອນທຳມະນຸດ



ภาพที่ 4.77 หน้าจอสั่งอาหาร

หลังจากกดปุ่มสั่งอาหารในหน้าจอโต๊ะอาหารดังภาพที่ 4.75 จะปรากฏหน้าจอสั่งอาหาร ผู้ใช้งานจะต้องเลือกอาหารเพื่อทำการสั่งอาหาร หากไม่ได้มีการเพิ่มสูตรอาหารเพื่อให้ตัดวัตถุคิบออก ระบบจะมีการแจ้งเตือนว่า “กรุณาใส่สูตรอาหาร : ชุดข้าวกระเพราไก่ ก่อนทำการเดือก !!!” (ชื่อของรายการอาหารขึ้นอยู่กับรายการที่เลือก) ดังภาพที่ 4.78 หากวัตถุคิบในการทำอาหารรายการที่เลือกไม่เพียงพอ ระบบจะมีการแจ้งเตือนว่า “วัตถุคิบ : ไก่ ไม่พอ” (ชื่อของรายการอาหารขึ้นอยู่กับรายการที่เลือก) ดังภาพที่ 4.79 และหากกดปุ่มเช็คบิลโดยที่ไม่ได้สั่งอาหาร ระบบจะมีการแจ้งเตือนว่า “กรุณาเลือกอาหารก่อน” ดังภาพที่ 4.80

4.80

แจ้งเตือน

X



กรุณาใส่สูตรอาหาร : ขุโลงวากแพรไก่ ก่อนทำการเลือก !!!

OK

ภาพที่ 4.78 ข้อความแจ้งเตือนไม่ได้เพิ่มสูตรอาหาร

การแจ้งเตือน

วัตถุคิน : ไก่ ไข่เพล

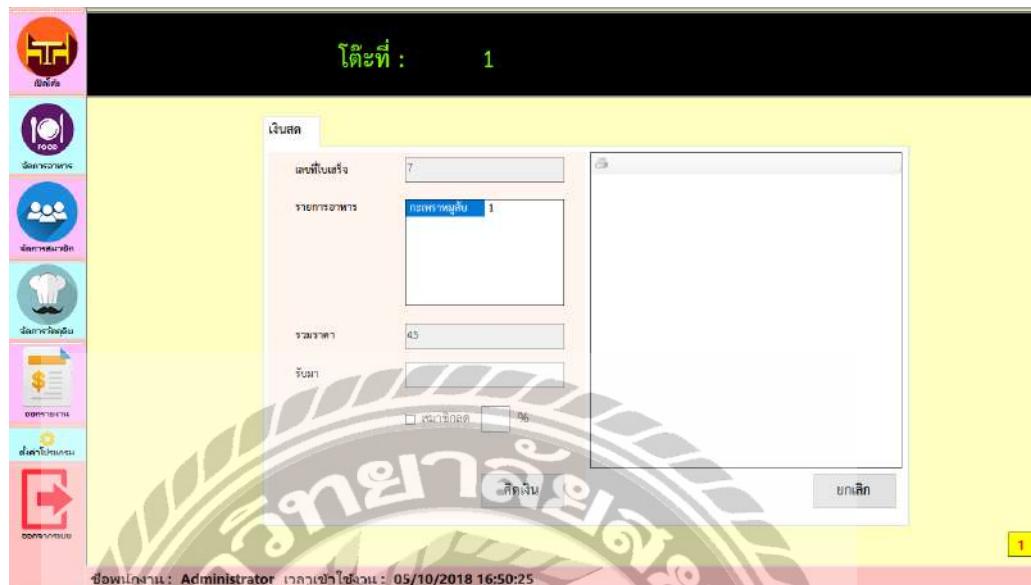
OK

ภาพที่ 4.79 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคินไม่เพียงพอในการทำอาหาร

กรุณาเลือกอาหารก่อน !!

OK

ภาพที่ 4.80 ข้อความแจ้งเตือนไม่ได้เลือกอาหารก่อนเช็คบิล



ภาพที่ 4.81 หน้าจอชำระเงิน

หน้าจอชำระเงิน ผู้ใช้งานจะต้องกรอกจำนวนเงินที่ลูกค้าจ่ายมา ไม่สามารถกรอกตัวอักษรลงในกล่องข้อความนี้ได้ เมื่อกรอกเสร็จแล้วต้องกดปุ่มคิดเงิน หากไม่ได้กรอกข้อมูลลงในกล่องข้อความนี้ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกจำนวนเงิน” ดังภาพที่ 4.82 หากจำนวนเงินที่จ่ายมากกว่าจำนวนเงินที่จะต้องจ่าย ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ยอดเงินไม่พอ” ดังภาพที่ 4.83 และหากกรอกจำนวนพอดีหรือเกินจำนวนที่ต้องจ่าย ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “เงินทอน : ‘70’” (จำนวนเงินเงินทอนเขียนอยู่กับเงินทอน) ดังภาพที่ 4.84

การแจ้งเตือน X

กรุณากดจำนวนเงิน

OK

ภาพที่ 4.82 ข้อความแจ้งเตือนไม่ได้กรอกจำนวนเงิน

การแจ้งเตือน X

ยอดเงินไม่พอ

OK

ภาพที่ 4.83 ข้อความแจ้งเตือนยอดเงินไม่พอ

การแจ้งเตือน X

เดือน : '70'

OK

ภาพที่ 4.84 ข้อความแจ้งเตือนเงินทอน

จัดการเมนูอาหาร

เพิ่มรายการอาหาร

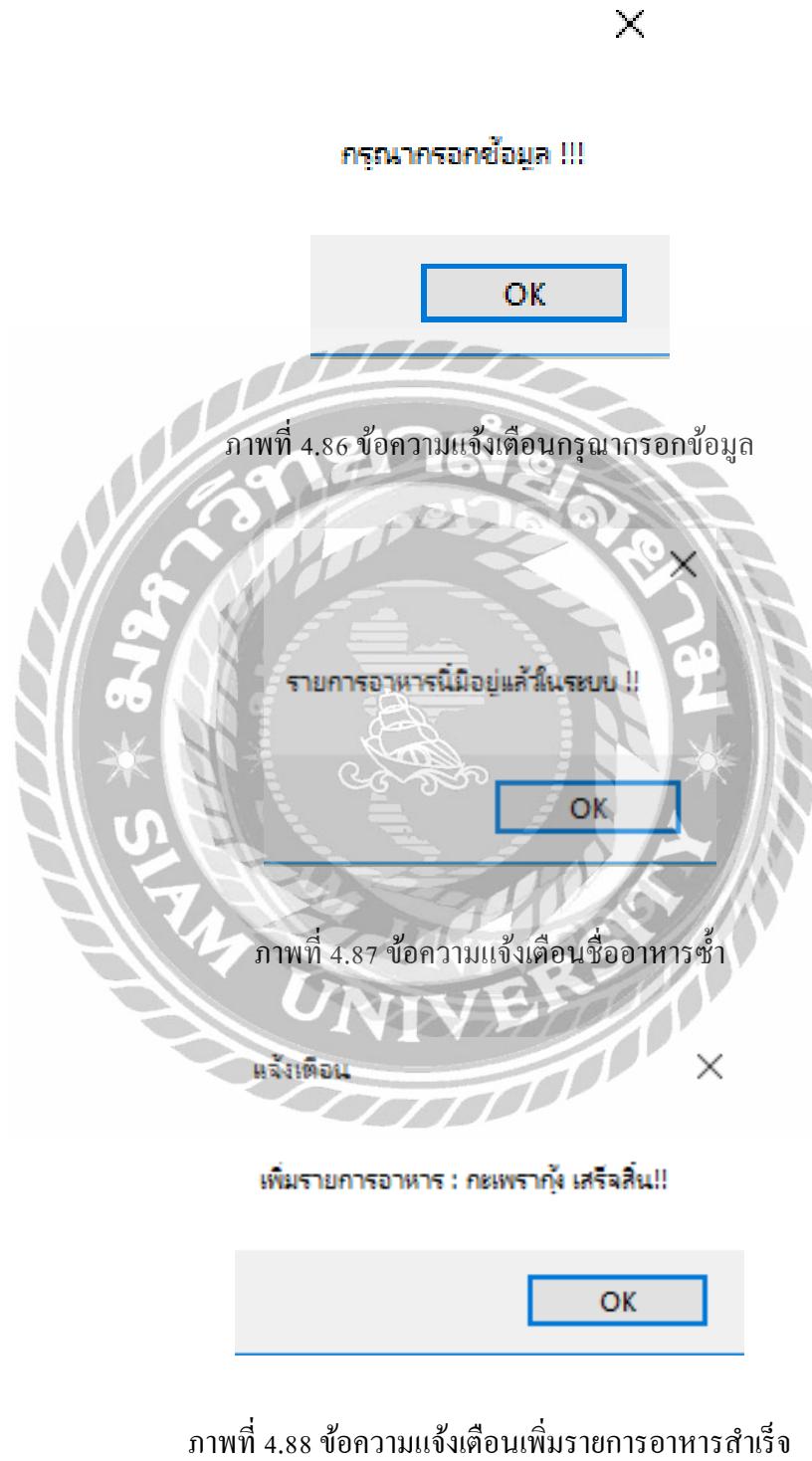
รายการ	เครื่องเงิน	ใบกำกับเงิน
รหัส	FOO3	
ชื่อ	FOO1	กะเพราผัดขึ้น
ราคา		45
ประเภท	อาหาร	

เพิ่มข้อมูล แก้ไข ลบข้อมูล

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 17:02:12

ภาพที่ 4.85 หน้าจอเพิ่มเมนูอาหาร

หน้าจอเพิ่มเมนูอาหารจะเหมือนกับเครื่องคัม แล้วปีโรโน้ชั่น จะต่างกันแค่รหัส และประเภทของเมนู ซึ่งระบบจะทำการกำหนดให้อัตโนมัติ ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลชื่อ และราคาให้ครบถ้วน โดยช่องราคาไม่สามารถกรอกข้อมูลที่เป็นตัวอักษรได้ หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.86 หากกรอกข้อมูลชื่อของอาหารช้า ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “รายการอาหารนี้มีอยู่แล้วในระบบ !!!” ดังภาพที่ 4.87 และหากกรอกข้อมูลครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “เพิ่มรายการอาหาร : กะเพราผัดส้ม” (ชื่อของรายการอาหารขึ้นอยู่กับรายการที่ระบุ) ดังภาพที่ 4.88



ภาพที่ 4.88 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มรายการอาหารสำเร็จ

จัดการข้อมูลสมาชิก

รหัสสมาชิก	ชื่อ - นาม สกุล	เลขบัตร ประชาชน
member001	นิตย์เดช บุญกลาง	1105654098409

เพิ่มรหัสสมาชิก

รหัสสมาชิก	member002
ชื่อ - นามสกุล	
เลขบัตรประชาชน	
Email	
เบอร์โทรศัพท์	

เพิ่มข้อมูล

รหัสสมาชิก	member001
ชื่อ - นามสกุล	บุญกลาง
เลขบัตรประชาชน	1105654098409
Email	adasdasd@hotmail.com
เบอร์โทรศัพท์	0825492416
วันที่สมัคร	10/3/2018 4:31:15 AM
ผู้ดูแล	admin

เพิ่มข้อมูล **แก้ไขข้อมูล** **ลบข้อมูล**

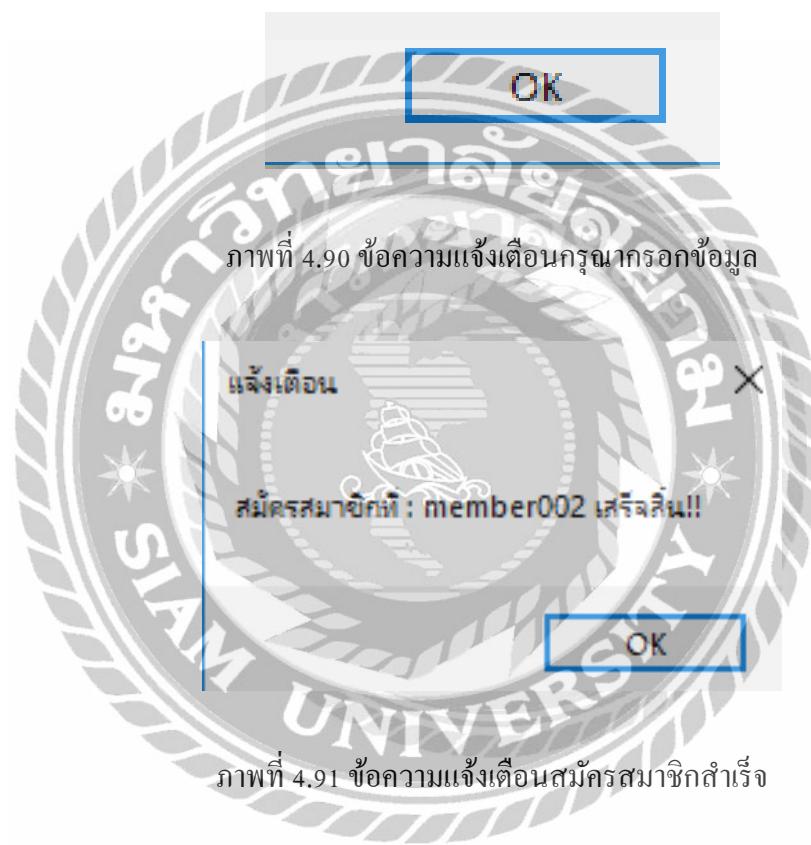
ชื่อท่านผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 05/10/2018 17:22:17

ภาพที่ 4.89 หน้าจอเพิ่มข้อมูลสมาชิก

หน้าจอเพิ่มข้อมูลสมาชิก ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลชื่อ เลขบัตรประชาชน Email และเบอร์โทรศัพท์ให้ครบถ้วน โดยเลขบัตรประชาชน และเบอร์โทรศัพท์ไม่สามารถกรอกข้อมูลที่เป็นตัวอักษรได้ หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.90 และหากกรอกข้อมูลครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “สมัครสมาชิกที่ : member002 เสร็จสิ้น!!” (ซึ่งที่แสดงขึ้นอยู่กับรหัสสมาชิก) ดังภาพที่ 4.91

X

กรุณากrishช้อมูล !!!



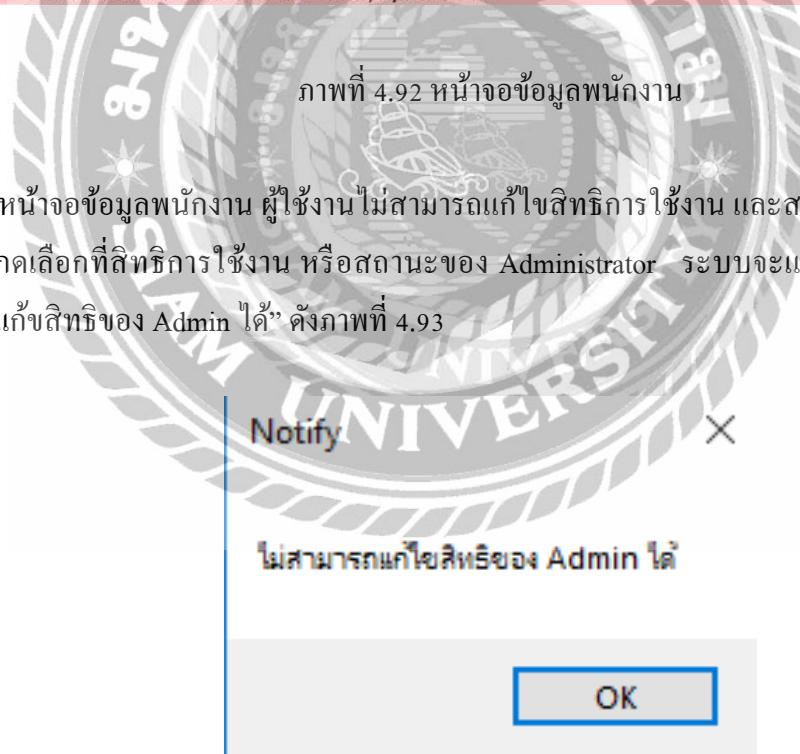
จัดการข้อมูลพนักงาน

รหัสพนักงาน	Username	Password	ชื่อพนักงาน	เบอร์โทร	ที่อยู่	สิทธิ์การใช้งาน	สถานะ	สร้างวันที่	สร้างโดย
1	admin	admin	Administrator	0000	Please Add A...	Administrator	ปิด	12/9/2017	Administrator
3	emp001	1234	บุญมีด	0825492	พานาณ 2	User	ปิด	10/3/2017	admin

ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 17:31:27

ภาพที่ 4.92 หน้าจอข้อมูลพนักงาน

หน้าจอข้อมูลพนักงาน ผู้ใช้งานไม่สามารถแก้ไขสิทธิ์การใช้งาน และสถานะของ Administrator ได้ หากกดเลือกที่สิทธิ์การใช้งาน หรือสถานะของ Administrator ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ไม่สามารถแก้ไขสิทธิ์ของ Admin ได้” ดังภาพที่ 4.93



ภาพที่ 4.93 ข้อความแจ้งเตือนไม่สามารถแก้ไขสิทธิ์ของ Administrator

รหัสพนักงาน	Username	Password	ชื่อพนักงาน
1	admin	admin	Administrator
3	emp001	1234	ผู้ดูแลระบบ

จัดการข้อมูลพนักงาน
เพิ่มรหัสพนักงาน

Username: emp002
Password:
ชื่อพนักงาน:
เบอร์โทรศัพท์:
ที่อยู่:
สังกัดการใช้งาน: Administrator
สถานะ: ปกติ
เพิ่มข้อมูล

Username: admin
Password: admin
ชื่อพนักงาน: Administrator
เบอร์โทรศัพท์: 0000
ที่อยู่: Please Add Address
สังกัดการใช้งาน: Administrator
สถานะ: ปกติ
สร้างวันที่: 12/9/2017 12:21:11 AM
สร้างโดย: Administrator
เพิ่มข้อมูล
แก้ไขข้อมูล
ลบข้อมูล
1

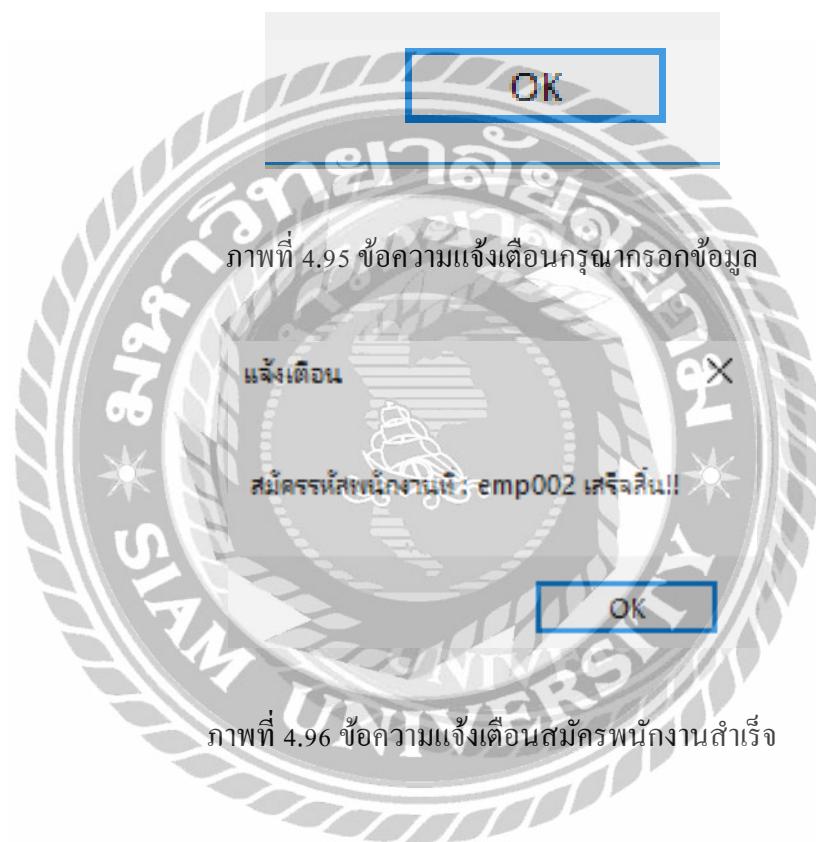
ชื่อฟรีไก่: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 17:35:55

ภาพที่ 4.94 หน้าจอเพิ่มพนักงาน

หน้าจอเพิ่มพนักงาน ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูล Password ซึ่งเบอร์โทรศัพท์ ที่อยู่ เลือกสิทธิ การใช้งาน และสถานะให้ครบถ้วน โดยเบอร์โทรศัพท์ไม่สามารถกรอกเป็นตัวอักษรได้ หากไม่ได้กรอก ข้อมูล หรือกรอกข้อมูล ไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.95 และหากกรอกข้อมูลครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “สมัครรหัสพนักงานที่ : emp002 เสร็จสิ้น!! (ซึ่งแสดงขึ้นอยู่กับรหัสของพนักงาน) ดังภาพที่ 4.96

X

กรุณากrisho มูล !!!



จัดการผู้จัดจำหน่าย

เพิ่มข้อมูลผู้จัดจำหน่าย

ชื่อ	<input type="text"/>
ที่อยู่	<input type="text"/>
ชื่อ	<input type="text"/>
ที่อยู่	<input type="text"/>
Email	<input type="text"/>
เบอร์โทร	<input type="text"/>

เพิ่มข้อมูล

ลบข้อมูล

แก้ไขข้อมูล

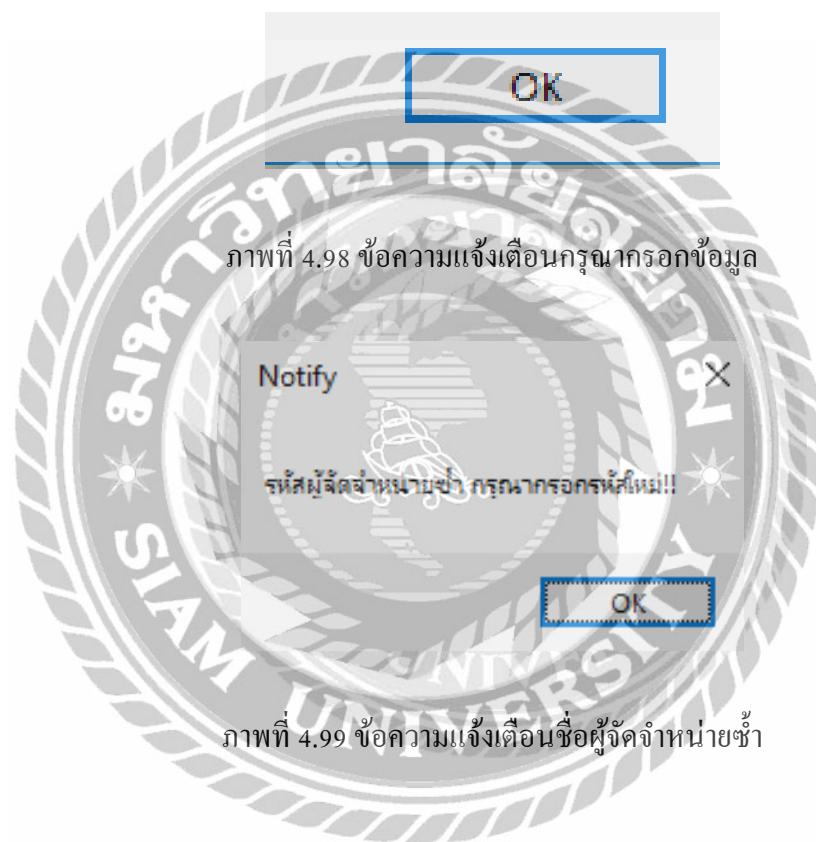
ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 17:43:26

ภาพที่ 4.97 หน้าจอเพิ่มผู้จัดจำหน่าย

หน้าจอเพิ่มผู้จัดจำหน่าย ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ Email และเบอร์โทรศัพท์ให้ครบถ้วน โดยเบอร์โทรศัพท์ไม่สามารถกรอกข้อมูลที่เป็นตัวอักษรได้ หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.98 และหากกรอกชื่อของผู้จัดจำหน่ายซ้ำ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “รหัสผู้จัดจำหน่ายซ้ำ กรุณากรอกรหัสใหม่!!!” ดังภาพที่ 4.99

X

กรุณากrishช้อมูล !!!

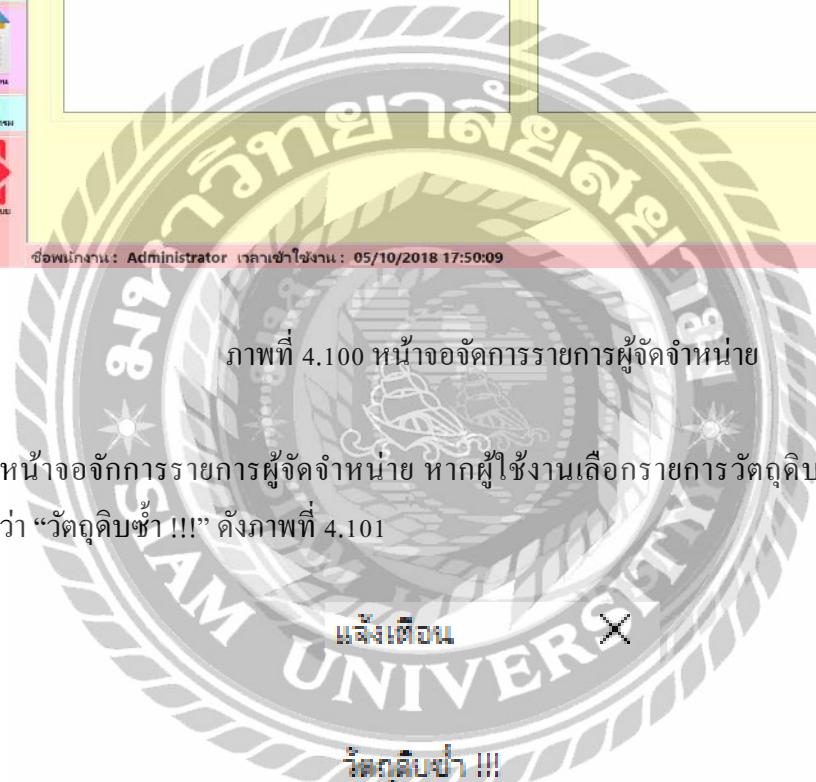


จัดการรายการผู้จัดจำหน่าย

 Mahoo Dealer	ชื่อผู้จัดจำหน่าย : <input style="width: 100%;" type="text" value="Mahoo Dealer"/>															
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>รายการวัสดุคงเหลือ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัสดุคงเหลือ</th> <th>หน่วย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Select</td> <td>โล</td> </tr> <tr> <td>Select</td> <td>กม.</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="width: 45%;"> <p>รายการวัสดุที่ต้องซื้อ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>ชื่อวัสดุคงเหลือ</th> <th>ราคา</th> <th>หน่วยนำเข้า</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>โล</td> <td>50.00</td> <td>กม.</td> </tr> <tr> <td>กม.</td> <td>50.00</td> <td>กม.</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>		ชื่อวัสดุคงเหลือ	หน่วย	Select	โล	Select	กม.	ชื่อวัสดุคงเหลือ	ราคา	หน่วยนำเข้า	โล	50.00	กม.	กม.	50.00	กม.
ชื่อวัสดุคงเหลือ	หน่วย															
Select	โล															
Select	กม.															
ชื่อวัสดุคงเหลือ	ราคา	หน่วยนำเข้า														
โล	50.00	กม.														
กม.	50.00	กม.														
<small>ชื่อผู้ใช้งาน: Administrator เลขประจำบ้าน: 05/10/2018 17:50:09</small>																

ภาพที่ 4.100 หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย

หน้าจอจัดการรายการผู้จัดจำหน่าย หากผู้ใช้งานเลือกรายการ วัตถุคงเหลือ ระบบจะแจ้งเตือน ข้อความว่า “วัตถุคงเหลือ !!!” ดังภาพที่ 4.101



OK

ภาพที่ 4.101 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุคงเหลือ

จัดการข้อมูลวัดถุคิบ

กรอกรหัสห้องชั้น		ตัวหนา ตัดจำหน่าย	X
ลักษณะ			
ชื่อวัดถุคิบ	หน่วย	สีอันดับ	
ลักษณะที่ตัด	กม.	1	
จำนวนคงเหลือ	กม.		
จำนวนที่ตัด	กม.		
จำนวนที่ตัด	กม.		
เพิ่มเติม			
ลบ			

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 05/10/2018 17:54:42

ภาพที่ 4.102 หน้าจอตัดจำหน่ายวัดถุคิบ

หน้าจอตัดจำหน่ายวัดถุคิบ ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลจำนวน และเหตุผลที่ตัดจำหน่ายให้ครบถ้วน หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณารอกรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.103 และหากกรอกข้อมูลตัดจำหน่ายมากกว่าจำนวนคงเหลือของวัดถุคิบ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “วัดถุคิบไม่พอ กรุณางดทำการใหม่” ดังภาพที่ 4.104

X

กรุณากรอกข้อมูล !!!

OK

ภาพที่ 4.103 ข้อความแจ้งเตือนกรุณากรอกข้อมูล

แจ้งเตือน

ลักษณะปัจจัยทาง กรุณาทำรายการใหม่

OK

ภาพที่ 4.104 ข้อความแจ้งเตือนวัตถุดับไม่พอ

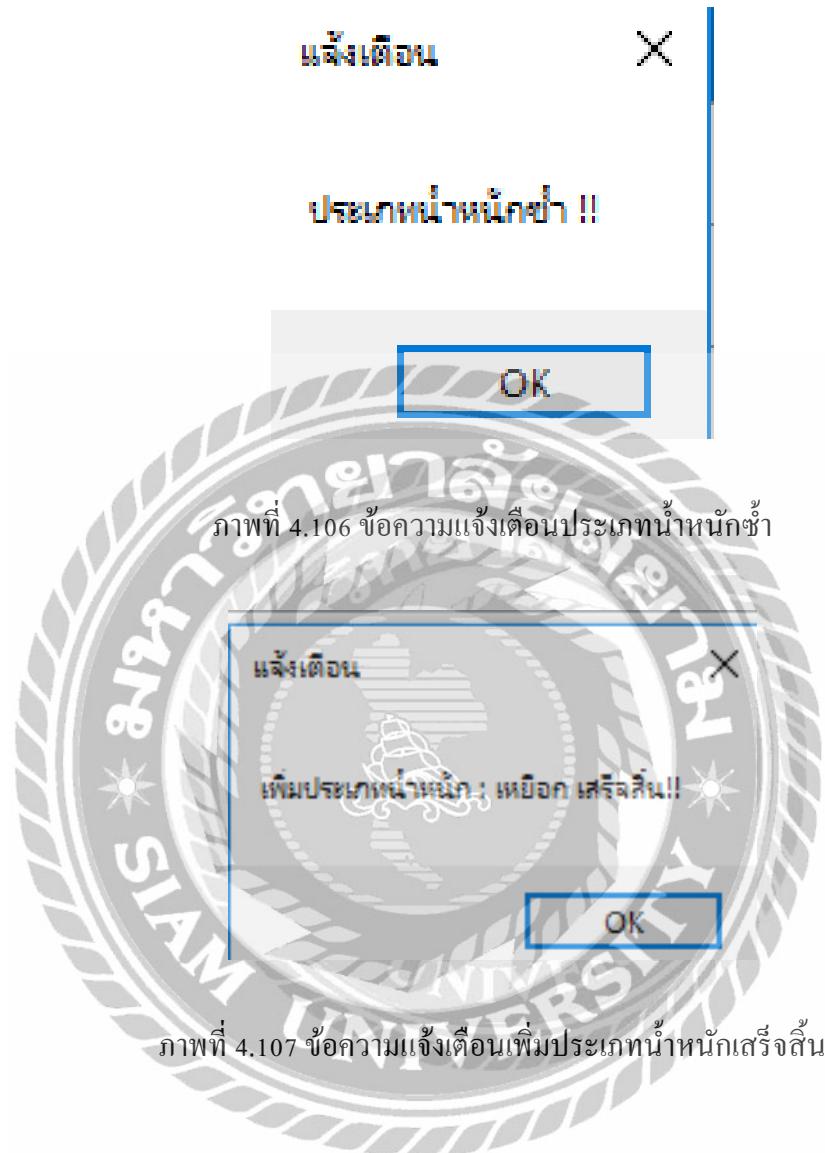
จัดการข้อมูลวัตถุดิบ

กรองรหัสหรือชื่อ	_____	ดำเนินการ	ผู้ใช้งาน :													
ลิสต์																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>ชื่อ</th> <th>หน่วย</th> <th>จำนวนคงเหลือ (ชิ้น)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ไข่</td><td>ก้อน</td><td>30</td></tr> <tr><td>ไข่</td><td>ก้อน</td><td>30</td></tr> <tr><td>ไข่</td><td>ก้อน</td><td>30</td></tr> </tbody> </table>					ชื่อ	หน่วย	จำนวนคงเหลือ (ชิ้น)	ไข่	ก้อน	30	ไข่	ก้อน	30	ไข่	ก้อน	30
ชื่อ	หน่วย	จำนวนคงเหลือ (ชิ้น)														
ไข่	ก้อน	30														
ไข่	ก้อน	30														
ไข่	ก้อน	30														
เพิ่มประเภทน้ำหนัก <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> ประเภทน้ำหนัก ชื่อประเภทน้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม 0.5 กิโลกรัม 0.5 กิโลกรัม 0.5 กิโลกรัม </div>																
<input type="button" value="เพิ่มข้อมูล"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบข้อมูล"/>																

* อุปกรณ์ : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 05/10/2018 18:01:18

ภาพที่ 4.105 หน้าจอเพิ่มประเภทน้ำหนัก

หน้าจอเพิ่มประเภทน้ำหนัก ผู้ใช้งานจะต้องกรอกข้อมูลประเภทน้ำหนัก หากกรอกประเภทน้ำหนักซ้ำ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ประเภทน้ำหนักซ้ำ !!” ดังภาพที่ 4.106 และหากเพิ่มประเภทน้ำหนักสำเร็จ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “เพิ่มประเภทน้ำหนัก : เหลือ เสรีจลีน!!” (ชื่อของประเภทน้ำหนักขึ้นอยู่กับข้อมูลที่กรอก) ดังภาพที่ 4.107



จัดการข้อมูลวัตถุคิบ

กรอกรหัสหนึ่งชื่อ	เพิ่มวัตถุคิบ	
รายการสินค้า		
ชื่อ	หน่วย	วันหมดอายุ (วัน)
ไข่	กิโล	30
ไข่	กิโล	30
ไข่	กิโล	30
เพิ่มข้อมูล		
เพิ่มข้อมูล		
แก้ไขข้อมูล		
ลบข้อมูล		

ผู้ดูแล: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 18:06:48

ภาพที่ 4.108 หน้าจอเพิ่มข้อมูลวัตถุคิบ

หน้าจอเพิ่มข้อมูลวัตถุคิบ ผู้ใช้งานจะต้องกรอกชื่อ หน่วยน้ำหนัก วันที่หมดอายุ (วัน) สถานะ และจำนวนขั้นต่ำ ให้ครบถ้วน หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือน ข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูล !!!” ดังภาพที่ 4.109 หากกรอกชื่อวัตถุคิบซ้ำ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ชื่อวัตถุคิบซ้ำ !!!” ดังภาพที่ 4.110 และหากเพิ่มวัตถุคิบสำเร็จ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “เพิ่มวัตถุคิบ : กุ้ง เสร็จสิ้น!!” (ข้อความขึ้นอยู่กับชื่อของวัตถุคิบที่กรอก) ดังภาพที่ 4.111



ใบสั่งซื้อ

เลขที่ใบสั่งซื้อ: 6 ชื่อพนักงาน: admin วันที่สั่งซื้อ: Wednesday, March 29, 2017

เปิดเบิล ชื่อผู้แทน: Mhoo Dealer แก้ไข ลบ

รายการสั่งซื้อ	ชื่อวัสดุคิบ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวม
Delete	ไม้	กิโล	70	50.00	3500.00

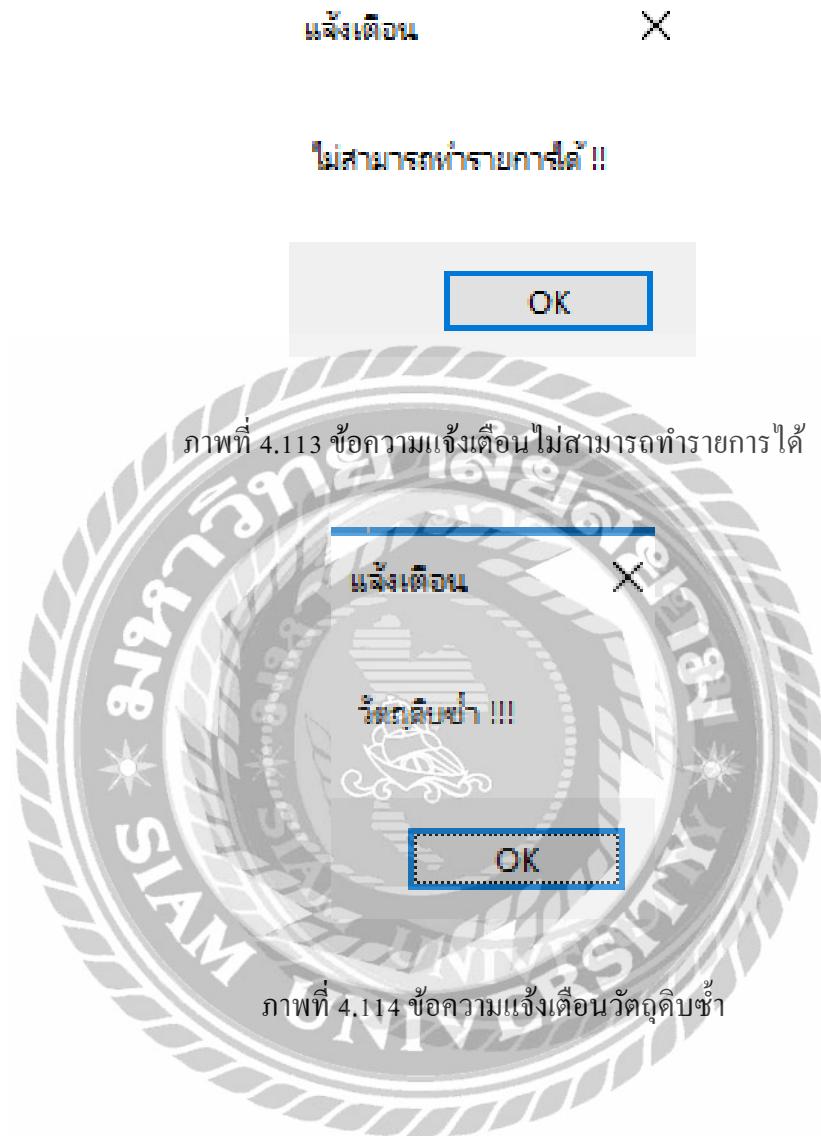
รายการรับเข้า	ชื่อวัสดุคิบ	ราคา / หน่วย	หน่วยใช้หนัก
Select	ไม้	50.00	กิโล

ราคาสุทธิ: 3,500.00 บาท

ชื่อพนักงาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 18:22:57

ภาพที่ 4.112 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ

หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคิบ หากผู้ใช้งานกด Select หรือเลือกวัตถุคิบพร้อมทั้งระบุราคาวัตถุคิบลงไปแล้ว ไม่สามารถแก้ไขผู้จัดจำหน่ายได้ หากกดแก้ไข ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ไม่สามารถทำรายการ ได้” ดังภาพที่ 4.113 และหากกด Select ซ้ำ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “วัตถุคิบซ้ำ !!!” ดังภาพที่ 4.114



ใบสั่งซื้อ

เลขที่ใบสั่งซื้อ	<input type="text" value="5"/>	ชื่อพนักงาน	<input type="text" value="admin"/>	วันที่สั่งซื้อ	Wednesday, March 29, 2017
<input type="button" value="เปิดบิล"/>		ชื่อหัวหนาน <input type="text" value="Mhoo Dealer"/>		<input type="button" value="ผู้ใช้งาน"/> <input type="button" value="พิมพ์"/>	
รายการสั่งซื้อ			รายการวัตถุคุณภาพ		
ชื่อวัตถุคุณ	หน่วย	จำนวน	ราคา	รวมรวม	
<input type="button" value="Delete"/>	ไฟ	ก้อน	50.00	2500.00	
รับวัตถุคุณภาพแล้ว					
ชื่อวัตถุคุณ	ราคา / หน่วย	หน่วยนำเข้า			
Select	90.00	ก้อน			
รับวัตถุคุณภาพแล้ว					
จำนวนที่ซื้อ <input type="text" value="2,500.00"/> บาท					

ชื่อผู้ใช้งาน : Administrator เวลาเข้าใช้งาน : 05/10/2018 18:18:56

2

ภาพที่ 4.115 หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคุณภาพเสร็จสิ้น

หน้าจอสั่งซื้อวัตถุคุณภาพ เมื่อสั่งซื้อ และรับวัตถุคุณภาพไปแล้วไม่สามารถแก้ไขอะไรได้ หากกดปุ่มแก้ไข ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “ไม่สามารถทำการได้ !!” ดังภาพที่ 4.113

จัดการสูตรอาหาร

รายการเมนูอาหาร	<input type="text"/>	เพิ่มสูตร
วัตถุที่บีบ	<input type="text"/>	เพิ่มวัตถุ

ลิสต์สูตรอาหาร

ลำดับ	ชื่อวัตถุที่บีบ	จำนวน	หน่วย
1	ไข่	1	ก้อน

ลบที่เลือก ลบทั้งหมด

[2]

ผู้ใช้งาน: Administrator เวลาเข้าใช้งาน: 05/10/2018 18:30:15

ภาพที่ 4.116 หน้าจอสูตรอาหาร

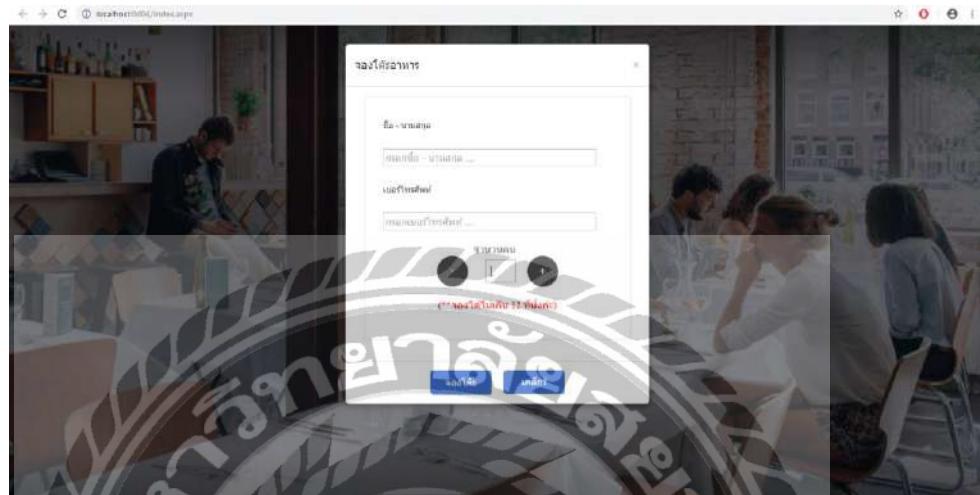
มหาวิทยาลัยราชภัฏ
มหาสารคาม

ภาพที่ 4.116 หน้าจอสูตรอาหาร

หน้าจอสูตรอาหาร ผู้ใช้งานจะต้องเลือกรายการเมนูอาหาร และวัตถุคุบก่อนทำการ หากเพิ่ม สูตร หรือเพิ่มวัตถุก่อนเลือกรายการเมนูอาหาร และวัตถุคุบ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณาเลือก ข้อมูล ก่อนทำการ !!!” ดังภาพที่ 4.117 และหากเพิ่มสูตรอาหารช้า ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “คุณ ได้ทำการเพิ่มสูตรอาหารแล้ว !!!” ดังภาพที่ 4.118



ส่วนของเว็บไซต์ของระบบจัดการร้านอาหาร



ภาพที่ 4.119 หน้าจอของ โต๊ะอาหาร

หน้าจอของ โต๊ะอาหาร การจอง โต๊ะอาหาร อ้างอิงจากเบอร์ โทรศัพท์ของสมาชิก และสมาชิก 1 ท่านสามารถจอง โต๊ะอาหาร ได้ไม่เกิน 3 โต๊ะ หรือ 12 คนเท่านั้น ผู้ใช้งานจะต้องกรอกชื่อ - นามสกุล และเบอร์ โทรศัพท์ให้ครบถ้วน โดยเบอร์ โทรศัพท์สามารถกรอกได้แค่ตัวเลขเท่านั้น หากไม่ได้กรอกข้อมูล หรือกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วน ... !!!” ดังภาพที่ 4.120 หากกรอกเบอร์ โทรศัพท์ไม่ถูกต้อง ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “คุณกรอกเบอร์ โทรศัพท์ ไม่ถูกต้อง !!!” ดังภาพที่ 4.121 หากผู้ใช้งานเพิ่มจำนวนคนเกิน 12 คน ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “จองได้ไม่เกิน 12 ที่ค่ะ !! หากต้องการจองเพิ่มคิดต่อพนักงานค่ะ” ดังภาพที่ 4.122 และหากผู้ใช้งานของครบ 3 โต๊ะ หรือ 12 คนแล้วทำการจอง โต๊ะเพิ่มอีก ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “สมาชิก 1 ท่าน จองได้สูงสุด 3 โต๊ะค่ะ !!! หากจะจองเพิ่มกรุณาติดต่อทางร้าน” ดังภาพที่ 4.123 หากจอง โต๊ะอาหารสำเร็จ ระบบจะแจ้งเตือนข้อความว่า “จอง โต๊ะเสร็จเรียบร้อย ระบบจะเปลี่ยนสถานะ โต๊ะอัตโนมัติ หากไม่ยืนยันตนใน 30 นาที !!!” ดังภาพที่ 4.124 และเมื่อจอง โต๊ะอาหารผ่านเว็บไซต์สำเร็จแล้ว หน้าจอ โต๊ะอาหารของระบบจัดการร้านอาหารจะอัพเดททันทีดังภาพที่ 4.125

localhost:8404 บอกว่า
กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วน ... !!!

ตกลง

ภาพที่ 4.120 ข้อความแจ้งเตือนกรอกข้อมูลไม่ครบถ้วน

localhost:8404 บอกว่า

คุณกรอกเบอร์โทรศัพท์ไม่ถูกต้อง !!!

ตกลง

ภาพที่ 4.121 ข้อความแจ้งเตือนกรอกเบอร์โทรศัพท์ไม่ถูกต้อง

localhost:8404 บอกว่า

จำนวนไม่เกิน 12 ที่ค่ะ !! หากต้องการเพิ่มต้องเพิ่มต่อหนึ่งก็ได้

ตกลง

ภาพที่ 4.122 ข้อความแจ้งเตือนเพิ่มจำนวนคนเกินที่กำหนด

localhost:8404 บอกว่า

สมาชิก 1 ท่าน จ่อไปสูงสุด 3 โต๊ะค่ะ !!! หากจะจองเพิ่มกรุณาติดต่อทางร้าน

ดูผล

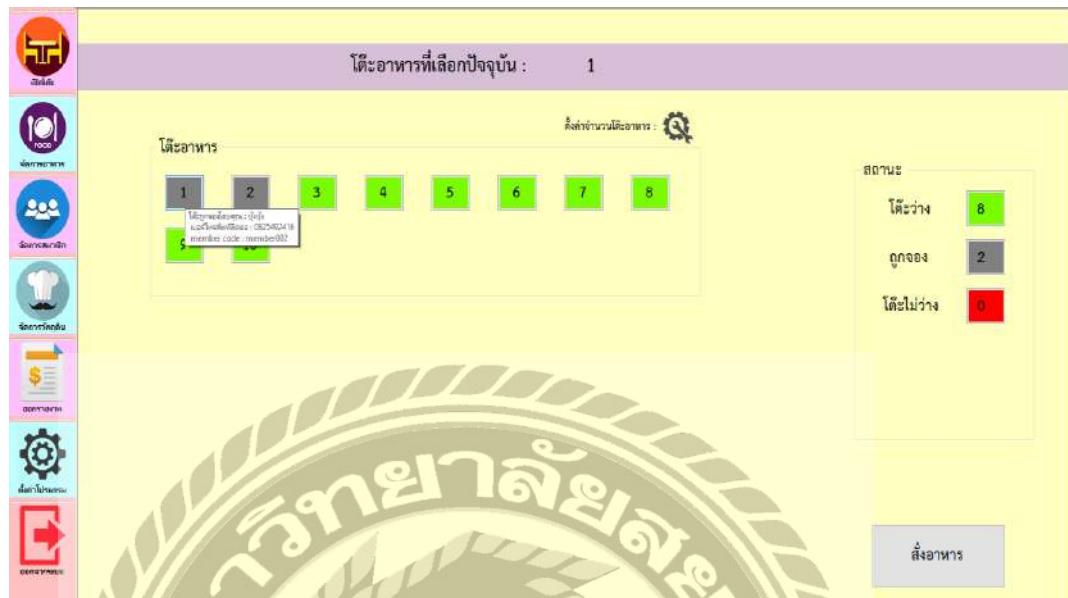
ภาพที่ 4.123 ข้อความแจ้งเตือนของ โต๊ะอาหารเกินกำหนด

localhost:8404 บอกว่า

จองโต๊ะเสร็จเรียบร้อย ระบบจะเปลี่ยนสถานะให้เป็นในทันทีไม่ยืดหยุ่น 30 นาที !!

ดูผล

ภาพที่ 4.124 ข้อความแจ้งเตือนของ โต๊ะเสร็จสิ้น



ภาพที่ 4.125 หน้าจอสถานะ โถวอาหาร

หลังจากกดปุ่มจองโถวอาหารผ่านเว็บไซต์ของระบบดังภาพที่ 4.119 ที่หน้าจอโถวอาหารของระบบจัดการร้านอาหารจะอัพเดทเป็นการจอง โถวทันที และหากผู้ใช้งานไม่มีมาที่ร้านอาหารภายในเวลา 30 นาที ระบบจะล้างค่าการจอง โถวอาหารโดยเป็นโถวว่างตามปกติ สามารถดูชื่อผู้จองได้ด้วยการนำเม้าส์ไปซึ่งที่โถวอาหารที่มีสถานะของ จะมีข้อมูลชื่อผู้จอง เบอร์โทรศัพท์ผู้จอง และ Member code และแสดงขึ้นมา หากลูกค้ามาแสดงตนว่าเป็นคนจอง ก็สามารถกดปุ่มสั่งอาหารได้ตามปกติ

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการดำเนินงาน

การระบบจัดการร้านอาหาร ทางคณะผู้จัดทำได้มีการจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับการทำงานระบบเดิมอย่างละเอียดและถูกต้องว่าร้านอาหารต่างๆ ว่ามีปัญหารือไม่ เมื่อทางคณะผู้จัดทำสามารถรวบรวมข้อมูลที่ต้องการได้แล้ว ทางคณะผู้จัดทำจะนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้มาวิเคราะห์ทบทวนอย่างละเอียดอีกครั้งเพื่อทำการวางแผนและกำหนดขอบเขตของระบบ เพื่อที่จะได้ทำการพัฒนาให้เป็นไปตามที่ผู้ใช้งานต้องการและออกแบบระบบต่อไป คณะผู้จัดทำได้นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์เข้ามามีส่วนช่วยในการออกแบบและพัฒนาระบบ โดยใช้โปรแกรม Microsoft Visual Studio 2015 ในส่วนของการพัฒนาระบบ ภาษาที่ใช้พัฒนาคือภาษา C# และใช้โปรแกรม Microsoft SQL Server 2017 ในการจัดการฐานข้อมูลของระบบ

เมื่อพัฒนาและออกแบบระบบเรียบร้อยแล้ว ทางคณะผู้จัดทำจะต้องทำการตรวจสอบและทดสอบโปรแกรมว่าเกิดปัญหาหรือข้อผิดพลาดประการใด หากพบข้อผิดพลาดในระบบจะต้องทำการปรับปรุงแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้น จนกว่าระบบจะเสร็จสมบูรณ์และสามารถใช้งานได้ตามขอบเขตที่วางไว้ ซึ่งระบบจัดการร้านอาหารสามารถอ่านวิธีความสะดวกในการทำงาน ลดระยะเวลาและขั้นตอนการทำงาน ช่วยให้สามารถทำงานได้เร็วและแม่นยำยิ่งขึ้น

โดยคุณสมบัติของระบบจัดการร้านอาหาร สามารถยืดหยุ่นในเรื่องของการจัดการ โภชนาหาร ในแต่ละร้านเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง เช่น โดยเดิมที่ร้านอาหารนี้มีจำนวนโภชนาหาร 20 โภชนาหาร แต่ได้ทำการขยายร้านจนกลายเป็น 30 โภชนาหาร สามารถรองรับการปรับเปลี่ยนได้ทั้งยังสามารถจัดการกับข้อมูลพื้นฐานต่างๆ เช่น ข้อมูลพนักงาน ข้อมูลสมาชิก ที่สามารถนำข้อมูลไปใช้ในส่วนเว็บไซต์เพื่อทำการจอง โภชนาหาร และพัฒนาการตัดจำหน่ายสินค้า ให้มีความสะดวก รวดเร็ว ลดขั้นตอนการดำเนินงานและเวลาในการทำงานสะดวกรวดเร็ว ส่งผลให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ปัญหาและอุปสรรค

1. มีการทดสอบและปรับปรุงการทำงานของแอพพลิเคชันหลายครั้ง เพื่อให้ได้ระบบที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานได้ดีที่สุด ทำให้การพัฒนาแอพพลิเคชันมีความล่าช้า
2. การจัดรูปแบบหน้าโปรแกรมใช้ช่วงระยะเวลาที่นาน เพื่อให้ใช้งานได้สะดวกและตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน
3. การปรับแก้ฐานข้อมูลหลายครั้ง เพราะความไม่เข้าใจในระบบงานดีพอ

ข้อเสนอแนะ

1. พัฒนาแอพพลิเคชันบนมือถือ เพื่อการจอง โถะและตรวจสอบเช็ครายการอาหารที่ยังสามารถสั่งได้
2. ผู้ใช้ระบบต้องมีการปรับเปลี่ยนราคาวัตถุคงตัว ให้ตรงกับราคากลางบันเดือนเพื่อเพิ่มความถูกต้องในการคำนวณเรื่องรายรับ-รายจ่ายที่เกิดขึ้น
3. หากผู้ใช้พบข้อผิดพลาดในการใช้งานระบบต้องมีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นทันที



บรรณานุกรม

กองข้อมูลธุรกิจ. (2559). บทวิเคราะห์สถิติกึ่งรายกับเรื่อง ธุรกิจภาคตากลางอาหาร. เข้าถึงได้จาก

http://www.dbd.go.th/download/document_file/Statisic/2559/T26/T26_201602.pdf

ครัวมาตรา. (2559). ครัวมาตรา. เข้าถึงได้จาก <http://www.karateekohchang.com>

ณัฐพันธ์ เจรนันทน์. (2551). การวิเคราะห์และออกแบบระบบ. กรุงเทพฯ: คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ดวงแก้ว สาวมีภักดี. (2551). ระบบฐานข้อมูล DBMS ภาษา SQL. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีวภาพการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ธีรวิช งามดอ ก. วงศ์ สุชาตินิติกุล และประเสริฐ รัฐวิเศษ (2559). ระบบบริหารงานร้านขายอุปกรณ์คอมพิวเตอร์. กรุงเทพฯ: ภาควิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยสยาม.

นนิดา สร้อยคอกสิน, ณัฐพร สวัสดิ์นาวิน และปิยนุช บันติศุข. (2557). การพัฒนาระบบงานออนไลน์. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

บัญชา ประสีสะเตสং. (2558). .Net Framework. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

พระราช ศิริวงศ์ และทรงศักดิ์ จันทรกิตติ. (2557). โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจค้า. กรุงเทพฯ: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสยาม.

วรรณฤทธิ์ ชูสุวรรณ. (2558). การพัฒนาระบบ E-learning แบบผสมผสาน. กรุงเทพฯ: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.

ศิริวรรณ ผลตระกูล และพุทธินันท์ มิ่งมิตร. (2558). ระบบจัดการคลังสินค้าร้านจักรยาน กรณีศึกษา ร้านจักรยาน ซอย4. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

Github. (2560). Built for developers. เข้าถึงได้จาก <https://github.com>

NLoveCooking. (2555). สูตรอาหารมีอะไรบ้าง. เข้าถึงได้จาก <http://nlovecooking.com>

Nuttapong Suptawepong. (2556). SQL E-Learning. เข้าถึงได้จาก <http://code.function.in/th/sql-base>

Stackoverflow. (2540). Top Questions. เข้าถึงได้จาก <https://stackoverflow.com>

ThaiCreate. (2559). ASP, ASP.NET Tutorials Online Examples. เข้าถึงได้จาก <https://www.thaicreate.com>

Wongnai. (2553). ค้นหาร้านอาหารใน กรุงเทพมหานคร. เข้าถึงได้จาก <https://www.wongnai.com>

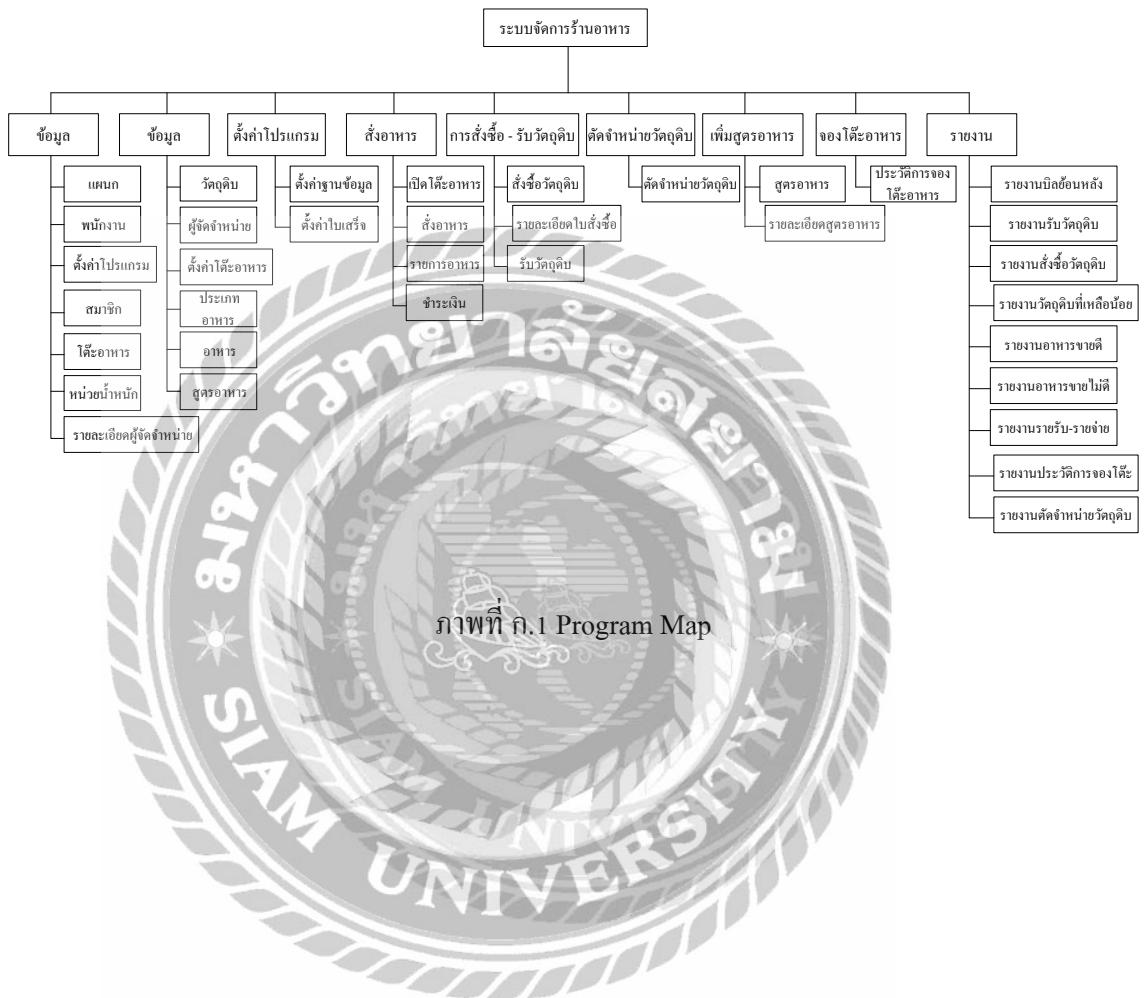
W3schools. (2542). *SQL Tutorial*. [เข้าถึง ได้จาก <https://www.w3schools.com/sql/default.asp>

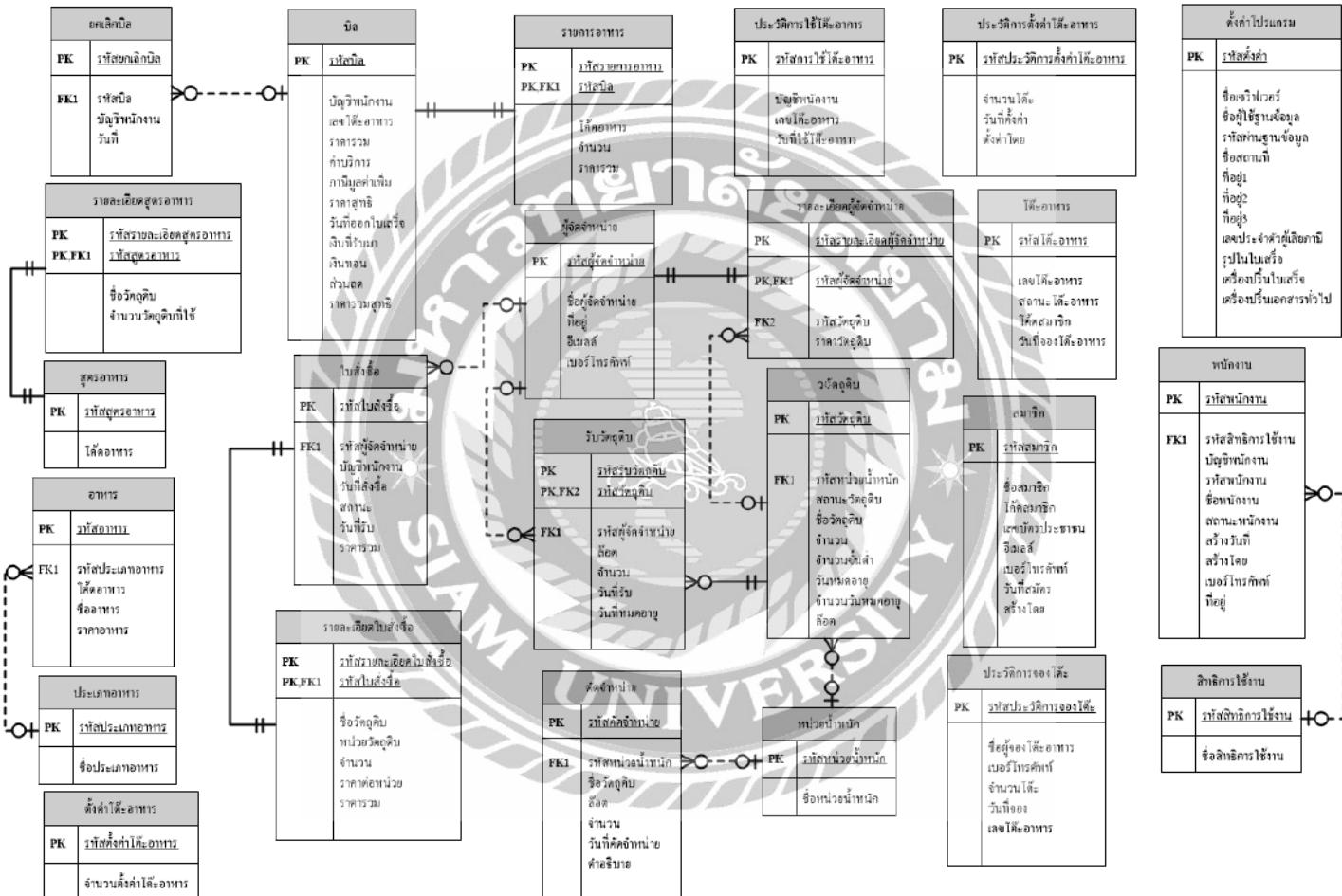




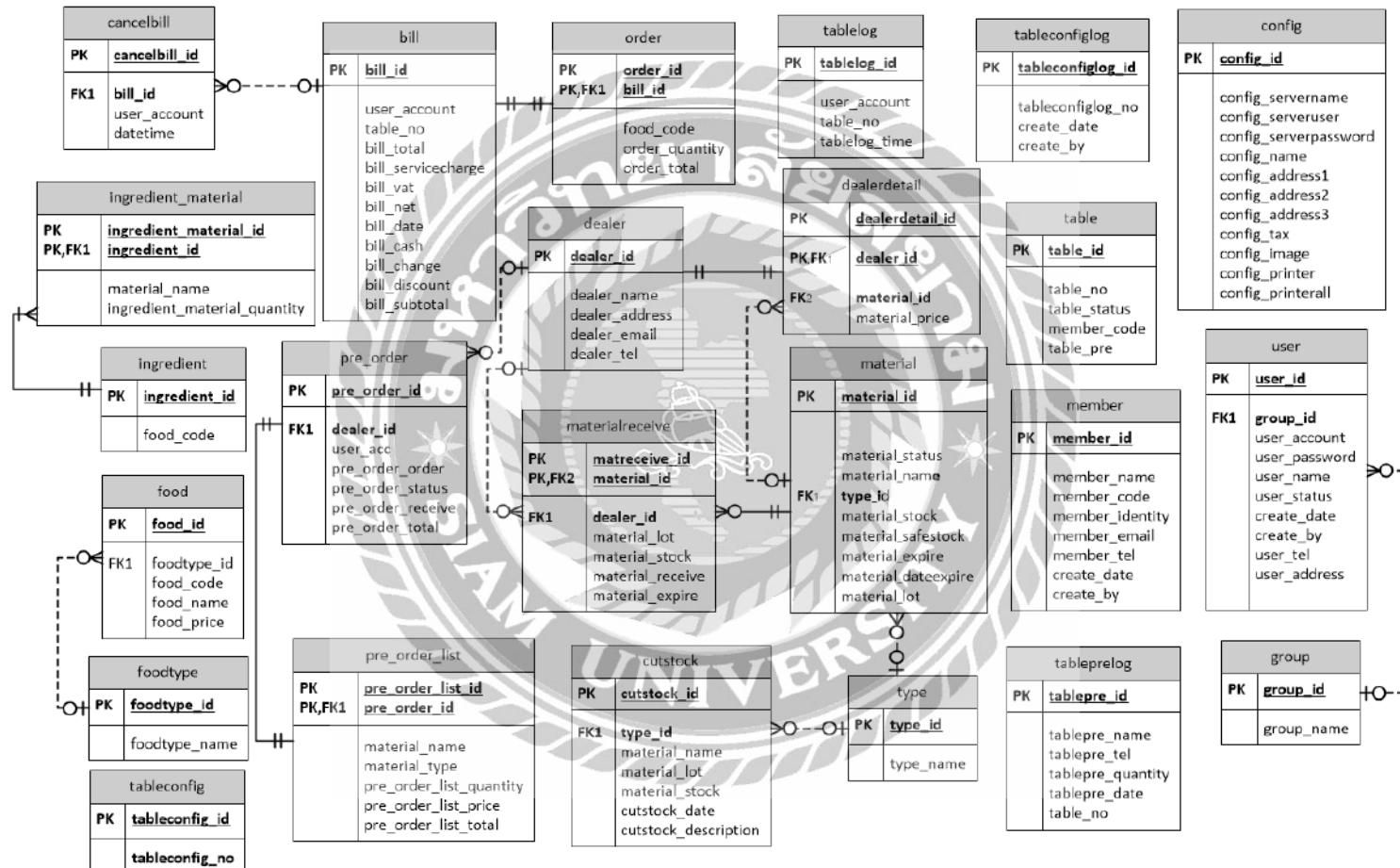
ภาคผนวก ก

การออกแบบระบบงาน





ภาพที่ ก.2 E-R Diagram (ภาษาไทย)



ภาพที่ ๓ E-R Diagram (ภาษาอังกฤษ)

ตารางที่ ก.1 รายการตารางข้อมูล

ชื่อตาราง	คำอธิบาย
bill	ตารางข้อมูลบิล
cancelbill	ตารางข้อมูลยกเลิกบิล
config	ตารางข้อมูลตั้งค่าโปรแกรม
cutstock	ตารางข้อมูลตัดจำหน่าย
dealer	ตารางข้อมูลผู้จัดจำหน่าย
dealerdetail	ตารางข้อมูลรายละเอียดผู้จัดจำหน่าย
food	ตารางข้อมูลอาหาร
foodtype	ตารางข้อมูลประเภทอาหาร
group	ตารางข้อมูลสิทธิการใช้งาน
ingredient	ตารางข้อมูลสูตรอาหาร
ingredient_material	ตารางข้อมูลรายละเอียดสูตรอาหาร
material	ตารางข้อมูลวัสดุคงคลัง
materialreceive	ตารางข้อมูลรับวัสดุคงคลัง
member	ตารางข้อมูลสมาชิก
order	ตารางข้อมูลรายการอาหาร
pre_order	ตารางข้อมูลใบสั่งซื้อ
pre_order_list	ตารางข้อมูลรายละเอียดใบสั่งซื้อ
table	ตารางข้อมูลโต๊ะอาหาร
tableconfig	ตารางข้อมูลตั้งค่าโต๊ะอาหาร
tableconfiglog	ตารางข้อมูลประวัติการตั้งค่าโต๊ะอาหาร
tablelog	ตารางข้อมูลประวัติการใช้โต๊ะอาหาร
tableprelog	ตารางข้อมูลประวัติการของโต๊ะอาหาร
type	ตารางข้อมูลหน่วยน้ำหนัก
user	ตารางข้อมูลพนักงาน

ตารางที่ ก.2 ตารางข้อมูลบิล (bill)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
bill_id	int	Yes	Yes		รหัสบิล
user_account	varchar (10)	No	Yes		บัญชีผู้ใช้
table_no	int	No	No		หมายเลขโต๊ะอาหาร
bill_total	int	No	No		ราคารวมสุทธิ
bill_servicecharge	int	No	No		ค่าบริการ
bill_vat	int	No	No		ภาษีมูลค่าเพิ่ม
bill_net	int	No	No		ราคาสุทธิ
bill_date	datetime	No	No		วันที่คิดเงิน
bill_cash	int	No	No		เงินที่ได้รับ
bill_change	int	No	No		เงินทอน
bill_discount	int	No	No		ส่วนลด
bill_subtotal	int	No	No		ราคารวม

ตารางที่ ก.3 ตารางข้อมูลยกเลิกบิล (cancelbill)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
cancelbill_id	int	Yes	Yes		รหัสยกเลิกบิล
bill_id	int	No	Yes	bill.bill_id	รหัสบิล
user_account	varchar (50)	No	Yes		บัญชีผู้ใช้
datetime	datetime	No	Yes		วันที่บันทึก

ตารางที่ ก.4 ตารางข้อมูลตั้งค่าโปรแกรม (config)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
config_id	int	Yes	Yes		รหัสตั้งค่าโปรแกรม
config_servername	varchar (50)	No	Yes		ชื่อเซิร์ฟเวอร์
config_serveruser	varchar (50)	No	Yes		บัญชีผู้ใช้เซิร์ฟเวอร์
config_serverpassword	varchar (50)	No	Yes		รหัสผ่านเซิร์ฟเวอร์
config_name	varchar (200)	No	No		ชื่อสถานประกอบการ
config_address1	varchar (200)	No	No		ที่อยู่ 1
config_address2	varchar (200)	No	No		ที่อยู่ 2
config_address3	varchar (200)	No	No		ที่อยู่ 3
config_tax	varchar (50)	No	No		เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร
config_image	varchar (200)	No	No		รูปภาพโลโก้
config_printer	varchar (200)	No	No		ชื่อเครื่องพิมพ์สำหรับใบเสร็จ
config_printerall	varchar (200)	No	No		ชื่อเครื่องพิมพ์ทั้งหมด

ตารางที่ ก.5 ตารางข้อมูลตัดจำหน่าย (cutstock)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
cutstock_id	int	Yes	Yes		รหัสตัดจำหน่าย
type_id	int	No	Yes	type.type_id	รหัสหน่วยน้ำหนัก
material_name	varchar (50)	No	Yes		ชื่อวัตถุคง
material_lot	int	No	No		วัตถุคงชุดที่
material_stock	int	No	No		จำนวนวัตถุคง
cutstock_date	datetime	No	No		วันที่ตัดจำหน่าย
cutstock_description	varchar (500)	No	No		รายละเอียดการตัดจำหน่าย

ตารางที่ ก.6 ตารางข้อมูลผู้จัดจำหน่าย (dealer)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
dealer_id	int	Yes	Yes		รหัสผู้จัดจำหน่าย
dealer_name	varchar(200)	No	Yes		ชื่อผู้จัดจำหน่าย
dealer_address	varchar(200)	No	No		ที่อยู่ผู้จัดจำหน่าย
dealer_email	varchar(200)	No	No		อีเมลผู้จัดจำหน่าย
dealer_tel	varchar(15)	No	No		เบอร์โทรศัพท์ผู้จัดจำหน่าย

ตารางที่ ก.7 ตารางข้อมูลรายละเอียดผู้จัดจำหน่าย (dealerdetail)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
dealerdetail_id	int	Yes	Yes		รหัสรายละเอียดผู้จัดจำหน่าย
dealer_id	int	Yes	Yes	dealer.dealer_id	รหัสผู้จัดจำหน่าย
material_id	int	No	Yes	material. material_id	รหัสวัตถุคิบ
material_price	decimal(18, 2)	No	No		ราคาวัตถุคิบ

ตารางที่ ก.8 ตารางข้อมูลอาหาร (food)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
food_id	int	Yes	Yes		รหัสอาหาร
foodtype_id	int	No	Yes	foodtype. foodtype_id	รหัสประเภทอาหาร
food_code	varchar(10)	No	No		รหัสอาหาร
food_name	varchar(100)	No	No		ชื่ออาหาร
food_price	int	No	No		ราคาอาหาร

ตารางที่ ก.9 ตารางข้อมูลประเภทอาหาร (foodtype)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
foodtype_id	int	No	Yes		รหัสประเภทอาหาร
foodtype_name	varchar(50)	No	Yes		ชื่อประเภทอาหาร

ตารางที่ ก.10 ตารางข้อมูลสิทธิการใช้งาน (group)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
group_id	int	Yes	Yes		รหัสสิทธิการใช้งาน
group_name	varchar(50)	No	Yes		ชื่อสิทธิการใช้งาน

ตารางที่ ก.11 ตารางข้อมูลสูตรอาหาร (ingredient)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
ingredient_id	int	Yes	Yes		รหัสสูตรอาหาร
food_code	varchar(10)	No	Yes		รหัสอาหาร

ตารางที่ ก.12 ตารางข้อมูลรายละเอียดสูตรอาหาร (ingredient_material)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
ingredient_material_id	int	Yes	Yes		รหัสรายละเอียดสูตรอาหาร
ingredient_id	int	No	Yes	ingredient. ingredient_id	รหัสสูตรอาหาร
material_name	varchar(100)	No	No		ชื่อวัตถุดิบ
ingredient_material_quantity	int	No	No		จำนวนวัตถุดิบที่ใช้ในสูตรอาหาร

ตารางที่ ก.13 ตารางข้อมูลวัตถุคิบ (material)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
material_id	int	Yes	Yes		รหัสวัตถุคิบ
material_status	int	No	Yes		สถานะวัตถุคิบ
material_name	varchar(100)	No	No		ชื่อวัตถุคิบ
type_id	int	No	Yes	type.type_id	รหัสหน่วยน้ำหนัก
material_stock	int	No	No		วัตถุคิบคงเหลือ
material_safestock	int	No	No		วัตถุคิบขั้นต่ำ
material_expire	datetime	No	No		วันหมดอายุ
material_dateexpire	int	No	No		จำนวนวันหมดอายุ
material_lot	int	No	No		วัตถุคิบชุดที่

ตารางที่ ก.14 ตารางข้อมูลรับวัตถุคิบ (materialreceive)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
matreceive_id	int	Yes	Yes		รหัสรับวัตถุคิบ
material_id	int	No	Yes	material.material_id	รหัสวัตถุคิบ
dealer_id	int	No	Yes	dealer.dealer_id	รหัสผู้จัดจำหน่าย
material_lot	int	No	No		วัตถุคิบชุดที่
material_stock	int	No	No		วัตถุคิบคงเหลือ
material_receive	datetime	No	No		วันที่รับวัตถุคิบ
material_expire	datetime	No	No		วันหมดอายุ

ตารางที่ ก.15 ตารางข้อมูลสมาชิก (member)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
member_id	int	Yes	Yes		รหัสสมาชิก
member_name	varchar(50)	No	Yes		ชื่อสมาชิก
member_code	varchar(10)	No	No		รหัสสมาชิก
member_identity	varchar(13)	No	No		เลขบัตรประจำตัวประชาชน
member_email	varchar(50)	No	No		อีเมลสมาชิก
member_tel	varchar(10)	No	No		เบอร์โทรศัพท์สมาชิก
create_date	datetime	No	No		วันที่สมัคร
create_by	varchar(50)	No	No		สร้างโดย

ตารางที่ ก.16 ตารางข้อมูลรายการอาหาร (order)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
order_id	int	Yes	Yes		รหัสสมาชิก
bill_id	int	Yes	Yes	bill.bill_id	รหัสบิล
food_code	varchar(10)	No	No		รหัสอาหาร
order_quantity	int	No	No		จำนวน
order_total	int	No	No		ราคารวม

ตารางที่ ก.17 ตารางข้อมูลใบสั่งซื้อ (pre_order)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
pre_order_id	int	Yes	Yes		รหัสใบสั่งซื้อ
dealer_id	int	No	Yes	dealer.dealer_id	รหัสผู้จัดจำหน่าย
user_acc	varchar(50)	No	No		บัญชีผู้ใช้

ตารางที่ ก.17 (ต่อ) ตารางข้อมูลใบสั่งซื้อ (pre_order)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
pre_order_order	datetime	No	No		วันที่สั่งซื้อ
pre_order_status	int	No	No		สถานะ
pre_order_receive	datetime	No	No		วันที่รับ
pre_order_total	decimal(18, 2)	No	No		ราคารวม

ตารางที่ ก.18 ตารางข้อมูลรายละเอียดใบสั่งซื้อ (pre_order_list)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
pre_order_list_id	int	Yes	Yes		รหัสรายละเอียดใบสั่งซื้อ
pre_order_id	int	Yes	Yes	pre_order. pre_order_id	รหัสใบสั่งซื้อ
material_name	varchar(100)	No	Yes		ชื่อวัตถุดิบ
material_type	varchar(20)	No	No		หน่วยน้ำหนัก
pre_order_list_quantity	int	No	No		จำนวนวัสดุดิบ
pre_order_list_price	decimal(18, 2)	No	No		ราคาต่อวัตถุดิบ
pre_order_list_total	decimal(18, 2)	No	No		ราคารวม

ตารางที่ ก.19 ตารางข้อมูลโต๊ะอาหาร (table)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
table_id	int	Yes	Yes		รหัสโต๊ะอาหาร
table_no	int	No	Yes		หมายเลขโต๊ะอาหาร
table_status	varchar(1)	No	No		สถานะโต๊ะอาหาร

ตารางที่ ก.19 (ต่อ) ตารางข้อมูลโถะอาหาร (table)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
member_code	varchar(10)	No	No		รหัสสมาชิก
table_pre	datetime	No	No		เวลาที่จองโถะอาหาร

ตารางที่ ก.20 ตารางข้อมูลตั้งค่าโถะอาหาร (tableconfig)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
tableconfig_id	int	Yes	Yes		รหัสตั้งค่าโถะอาหาร
tableconfig_no	int	No	Yes		จำนวนโถะอาหาร

ตารางที่ ก.21 ตารางข้อมูลประวัติการตั้งค่าโถะอาหาร (tableconfiglog)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
tableconfiglog_id	int	Yes	Yes		รหัสประวัติการตั้งค่าโถะอาหาร
tableconfiglog_no	int	No	Yes		ประวัติจำนวนโถะอาหาร
create_date	datetime	No	No		วันที่ตั้งค่า
create_by	varchar(50)	No	No		ตั้งค่าโดย

ตารางที่ ก.22 ตารางข้อมูลประวัติการใช้โถะอาหาร (tablelog)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
tablelog_id	int	Yes	Yes		รหัสประวัติการใช้โถะอาหาร
user_account	varchar(50)	No	Yes		บัญชีผู้ใช้
table_no	int	No	No		หมายเลขโถะอาหาร
tablelog_time	datetime	No	No		วันที่ใช้โถะ

ตารางที่ ก.23 ตารางข้อมูลประวัติการจองโต๊ะอาหาร (tableprelog)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
tablepre_id	int	Yes	Yes		รหัสประวัติการจองโต๊ะอาหาร
tablepre_name	varchar(50)	No	Yes		ชื่อสมาชิกที่จองโต๊ะอาหาร
tablepre_tel	int	No	No		เบอร์โทรศัพท์สมาชิกที่จองโต๊ะอาหาร
tablepre_quantity	int	No	No		จำนวนโต๊ะอาหารที่จอง
tablepre_date	datetime	No	No		วันที่จองโต๊ะอาหาร
table_no	int	No	No		เลขโต๊ะที่จอง

ตารางที่ ก.24 ตารางข้อมูลหน่วยน้ำหนัก (type)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
type_id	int	Yes	Yes		รหัสหน่วยน้ำหนัก
type_name	varchar(50)	No	Yes		ชื่อหน่วยน้ำหนัก

ตารางที่ ก.25 ตารางข้อมูลพนักงาน (user)

Name	Type	P	M	Refer to	Description
user_id	int	Yes	Yes		รหัสพนักงาน
group_id	int	No	Yes	group.group_id	รหัสสิทธิ์การใช้งาน
user_account	varchar(50)	No	No		บัญชีผู้ใช้
user_password	varchar(50)	No	No		รหัสผ่าน
user_name	varchar(20)	No	No		ชื่อ
user_status	int	No	No		สถานะ
create_date	datetime	No	No		สร้างวันที่
create_by	varchar(50)	No	No		สร้างโดย

ตารางที่ ก.25 (ต่อ) ตารางข้อมูลพนักงาน (user)

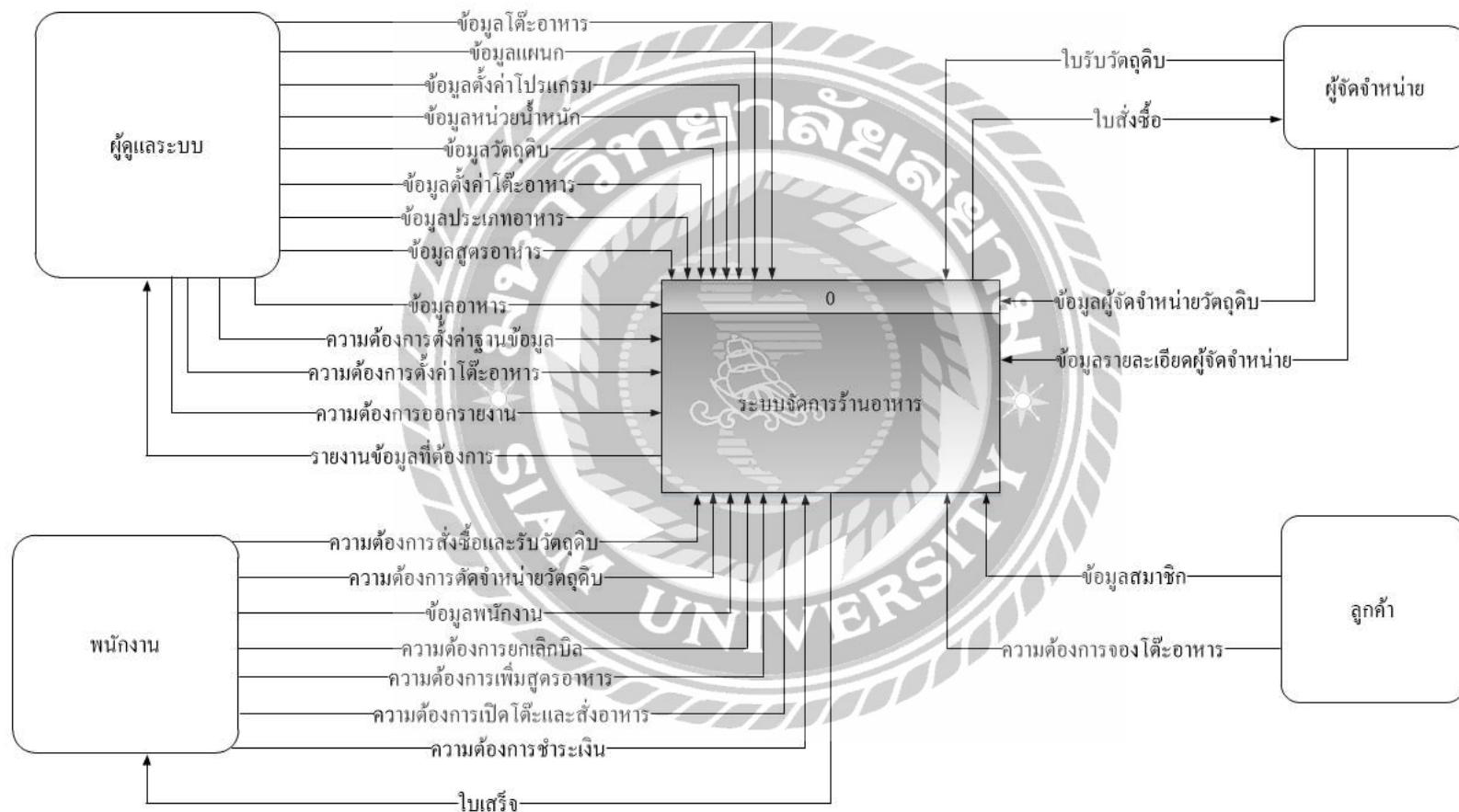
Name	Type	P	M	Refer to	Description
user_tel	varchar(10)	No	No		เบอร์โทรศัพท์
user_address	varchar(200)	No	No		ที่อยู่

หมายเหตุ

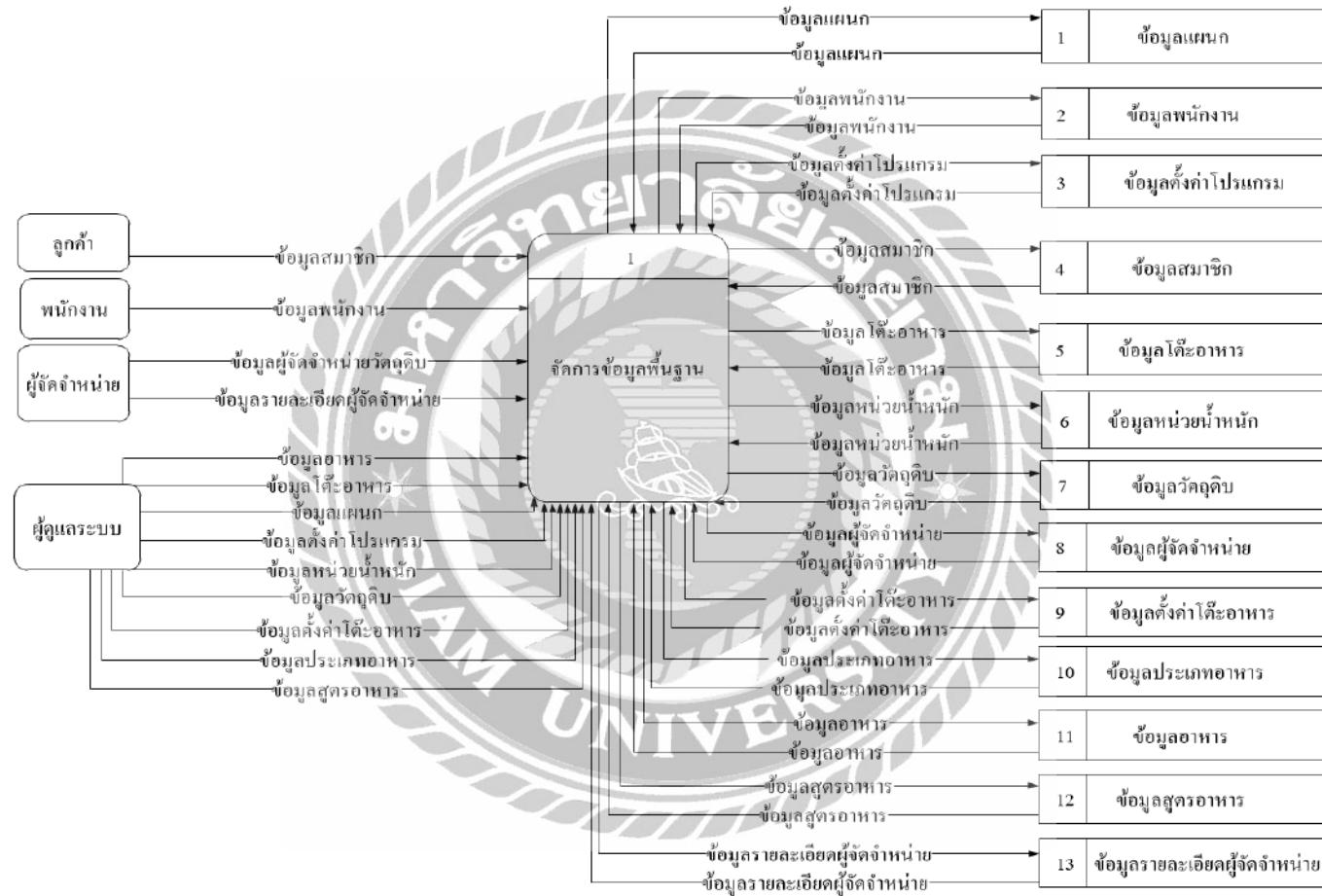
P = Primary

M = Mandatory

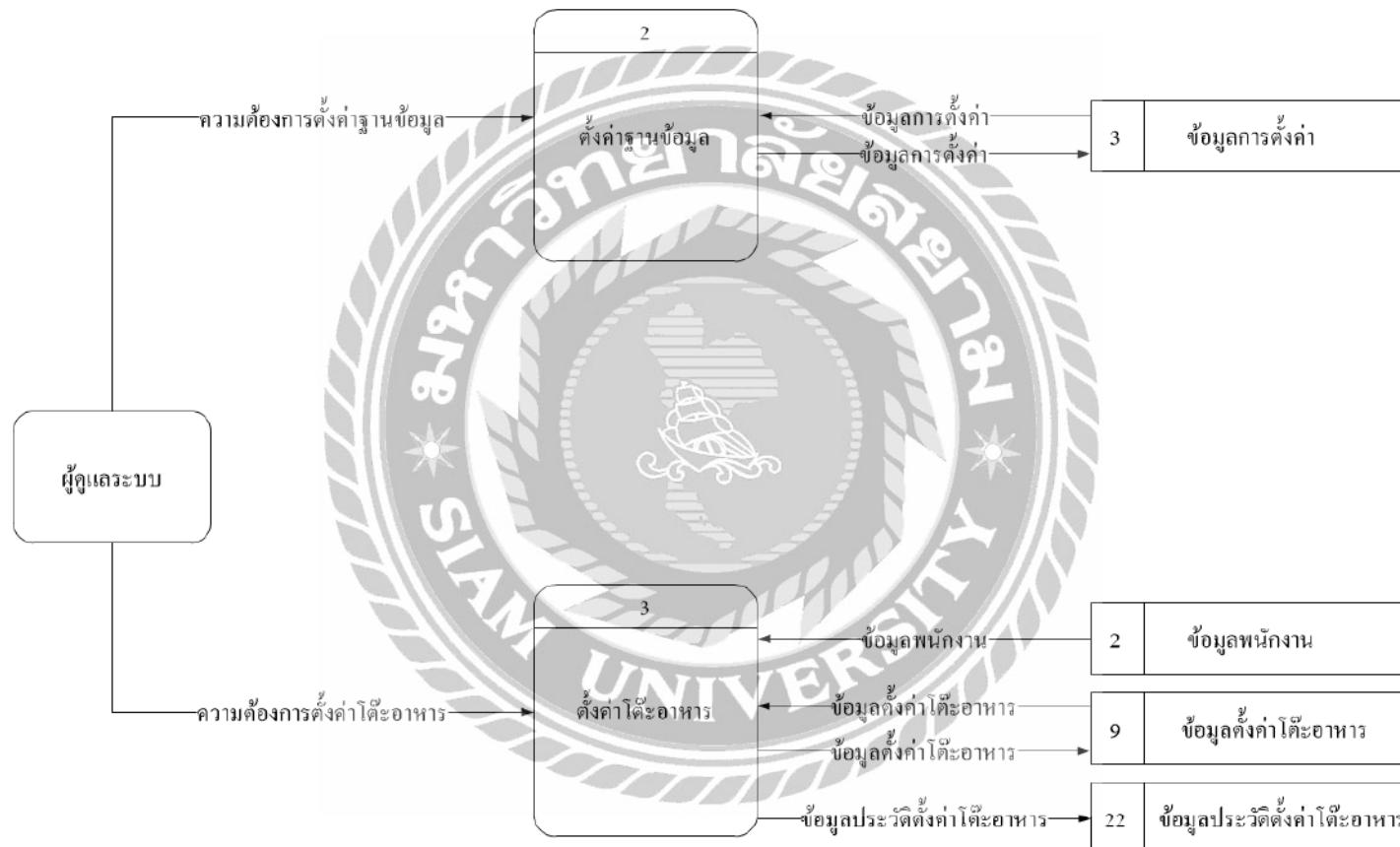




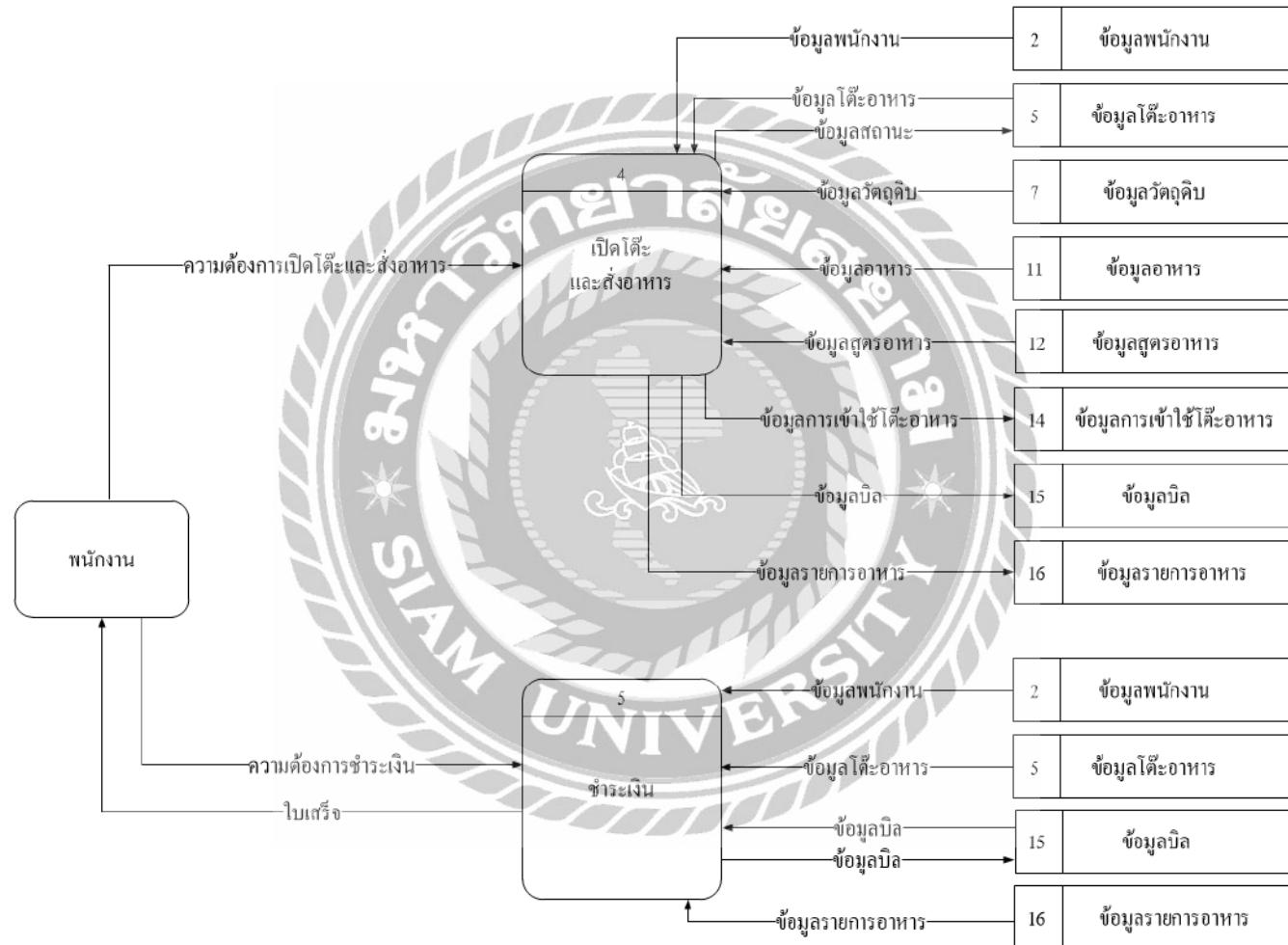
ภาพที่ ก.4 Context Diagram ระบบจัดการร้านอาหาร



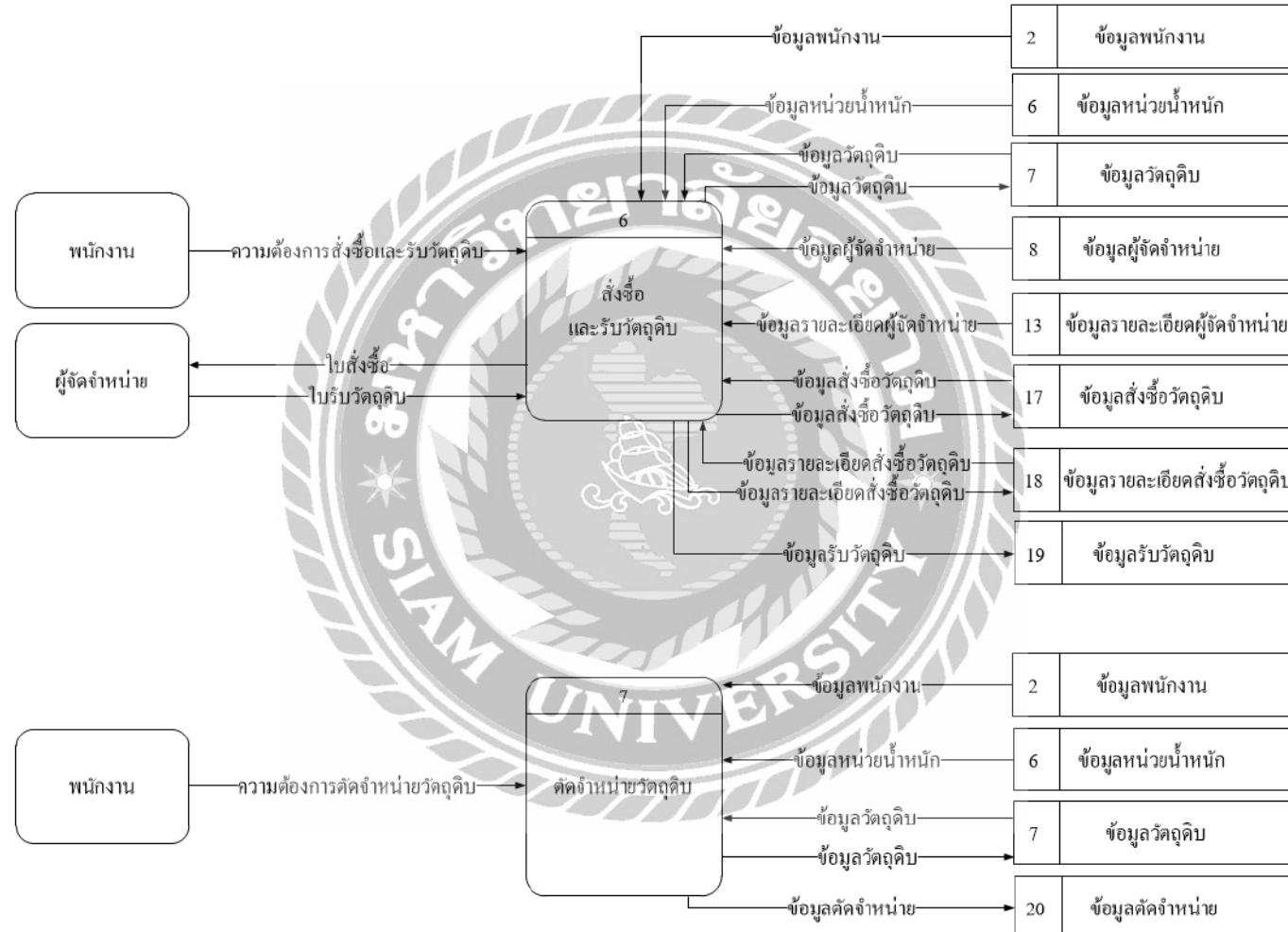
ภาพที่ ก.5 Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร



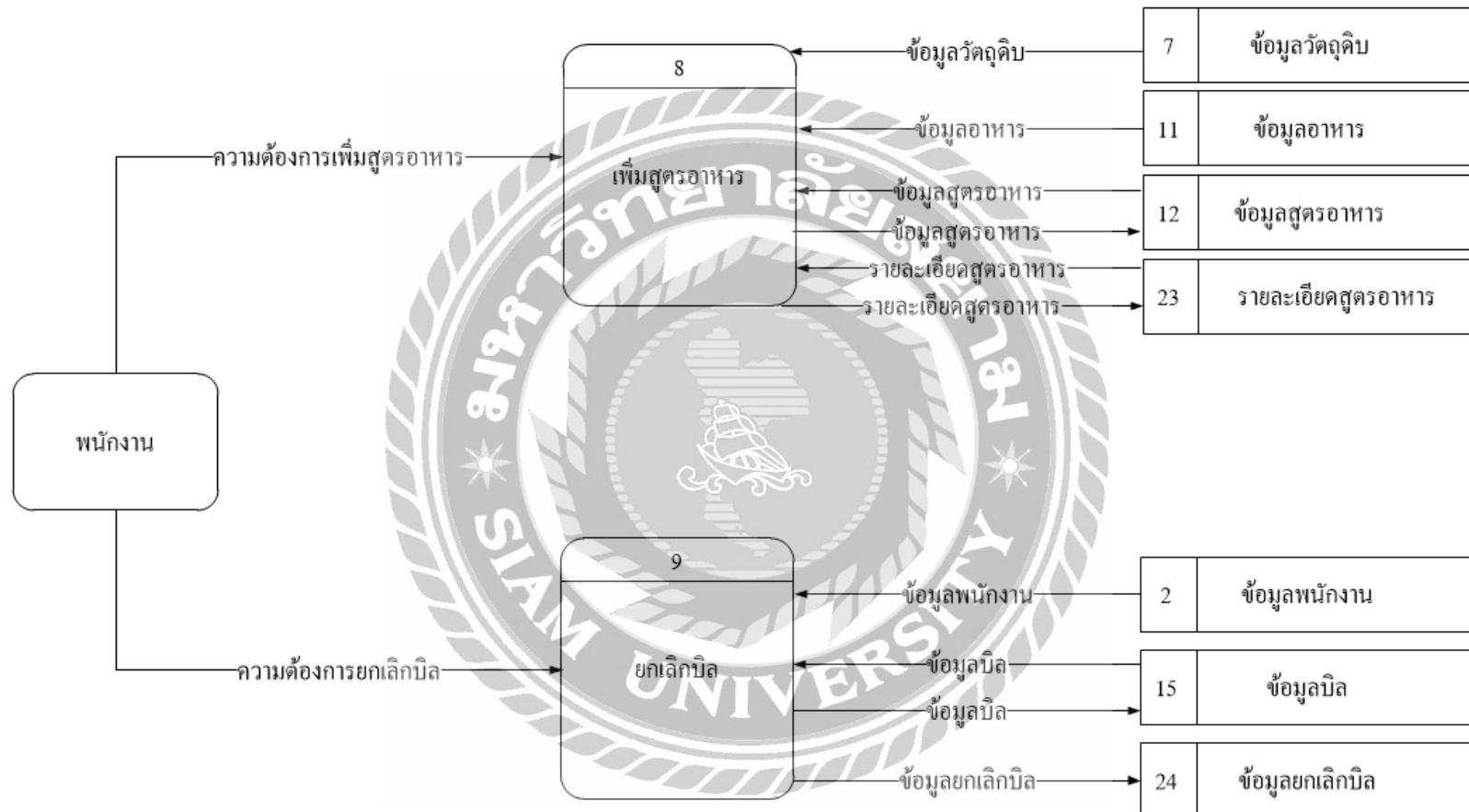
ภาพที่ ก.6 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร



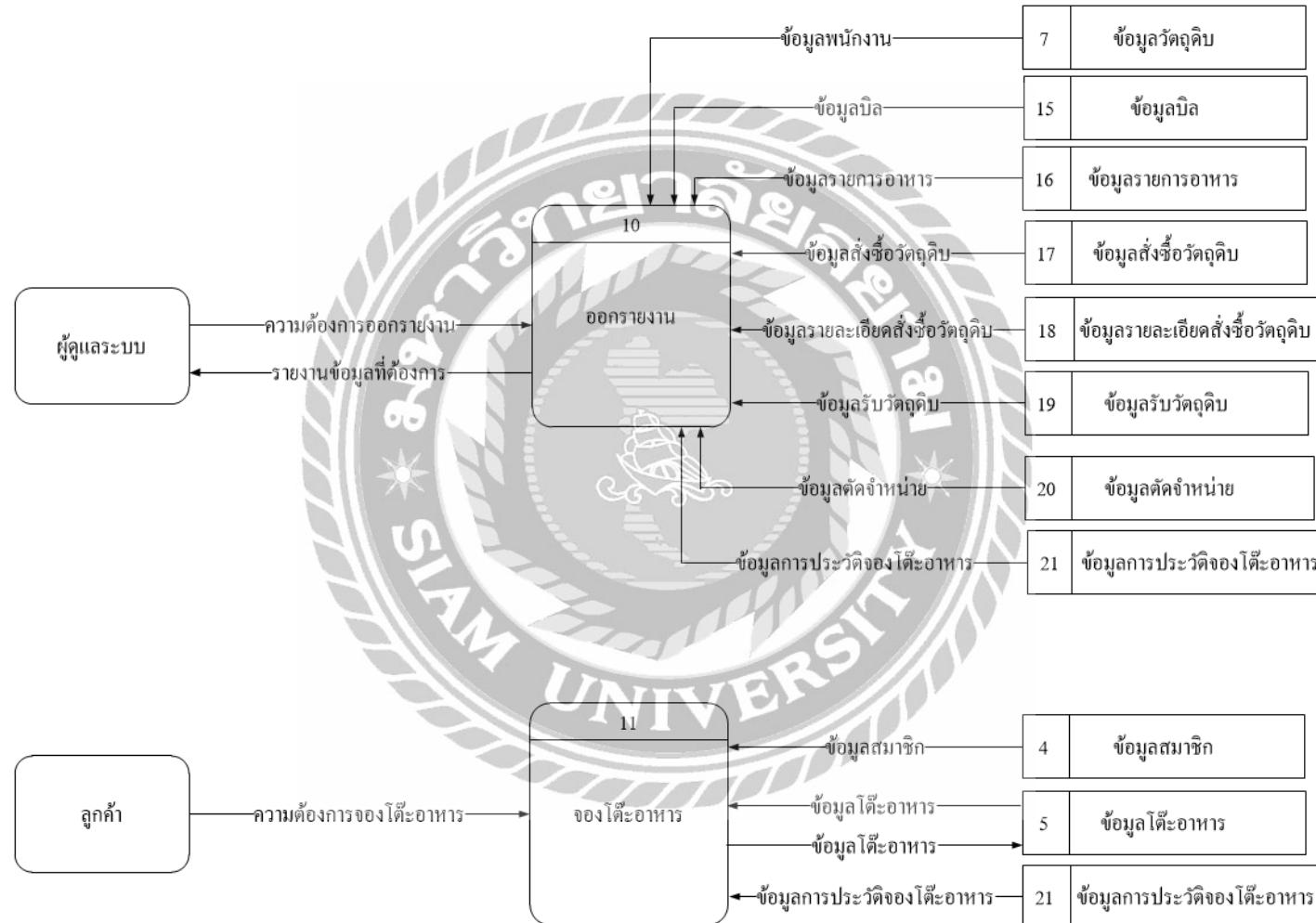
ภาพที่ ก.7 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร



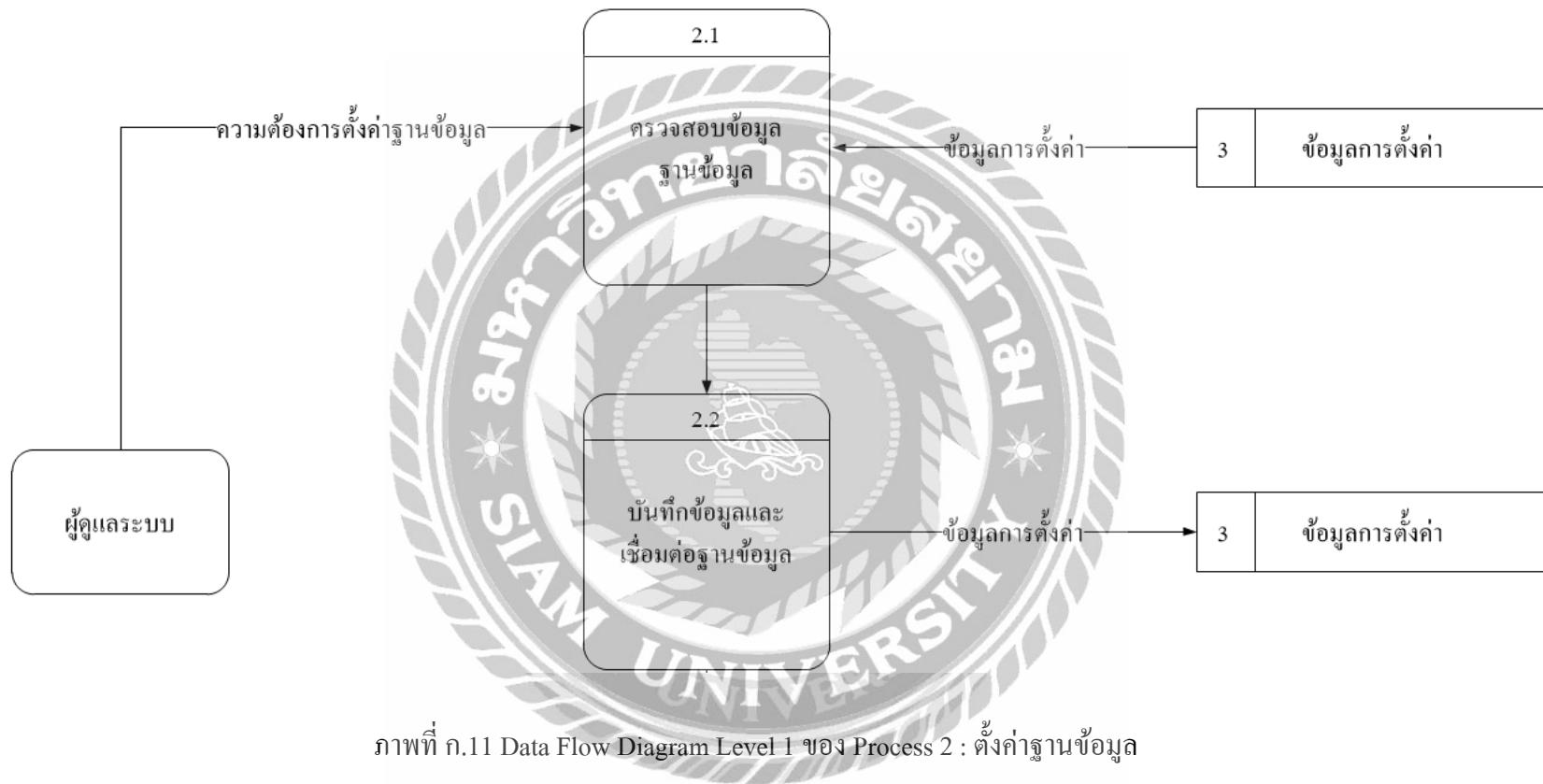
ภาพที่ ก.8 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร

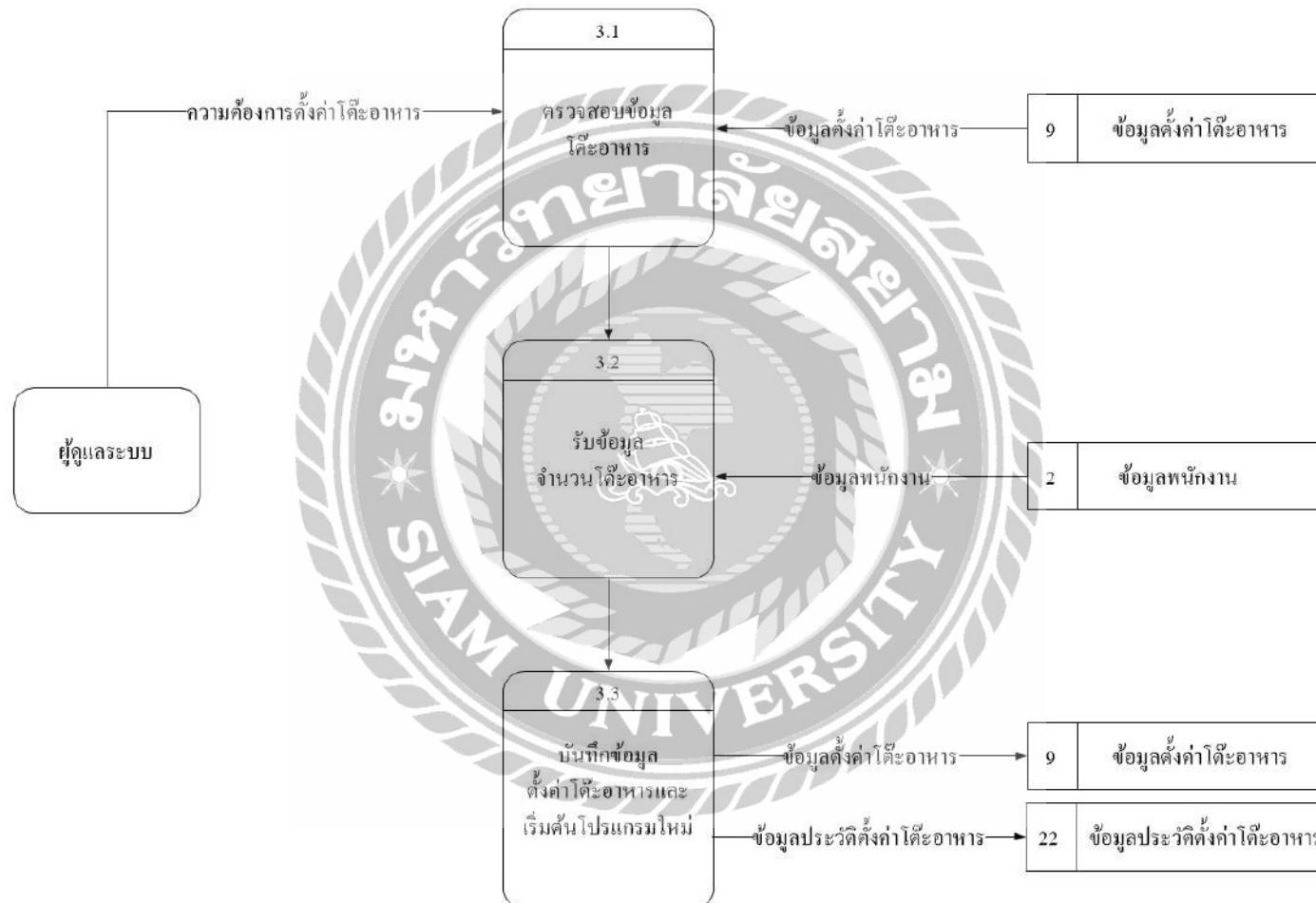


ภาพที่ ก.9 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร

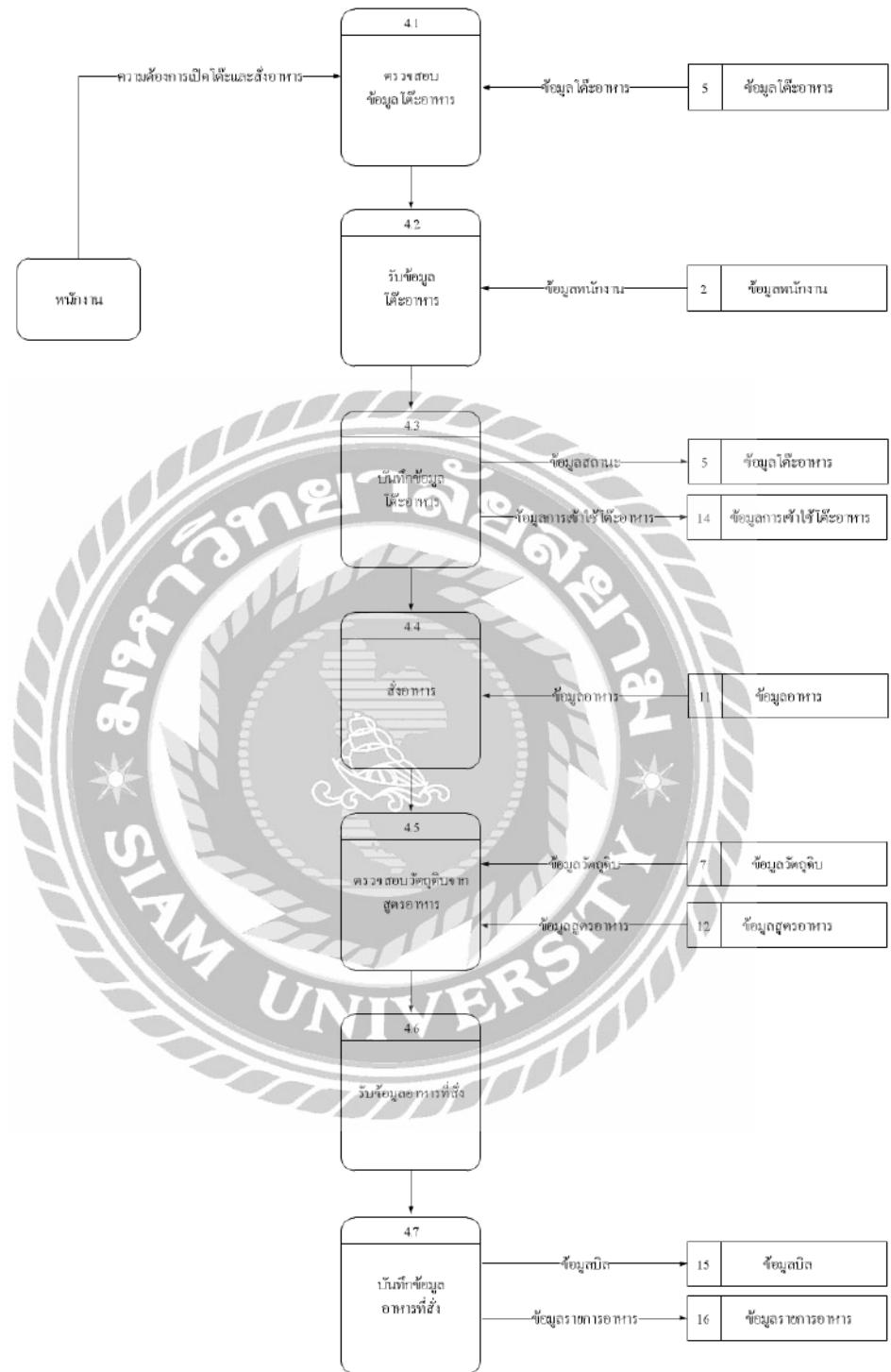


ภาพที่ ก.10 (ต่อ) Data Flow Diagram Level 0 ระบบจัดการร้านอาหาร

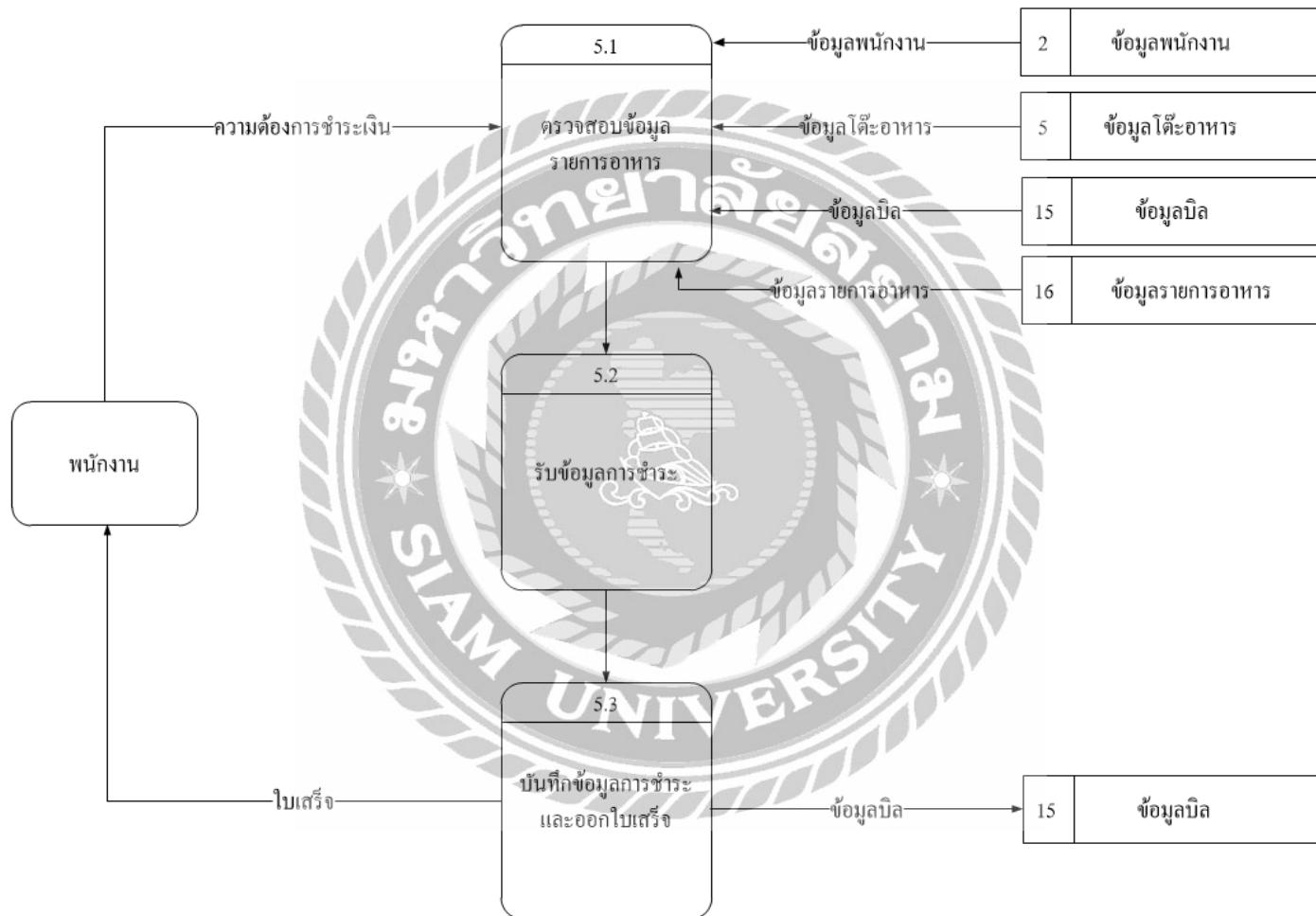




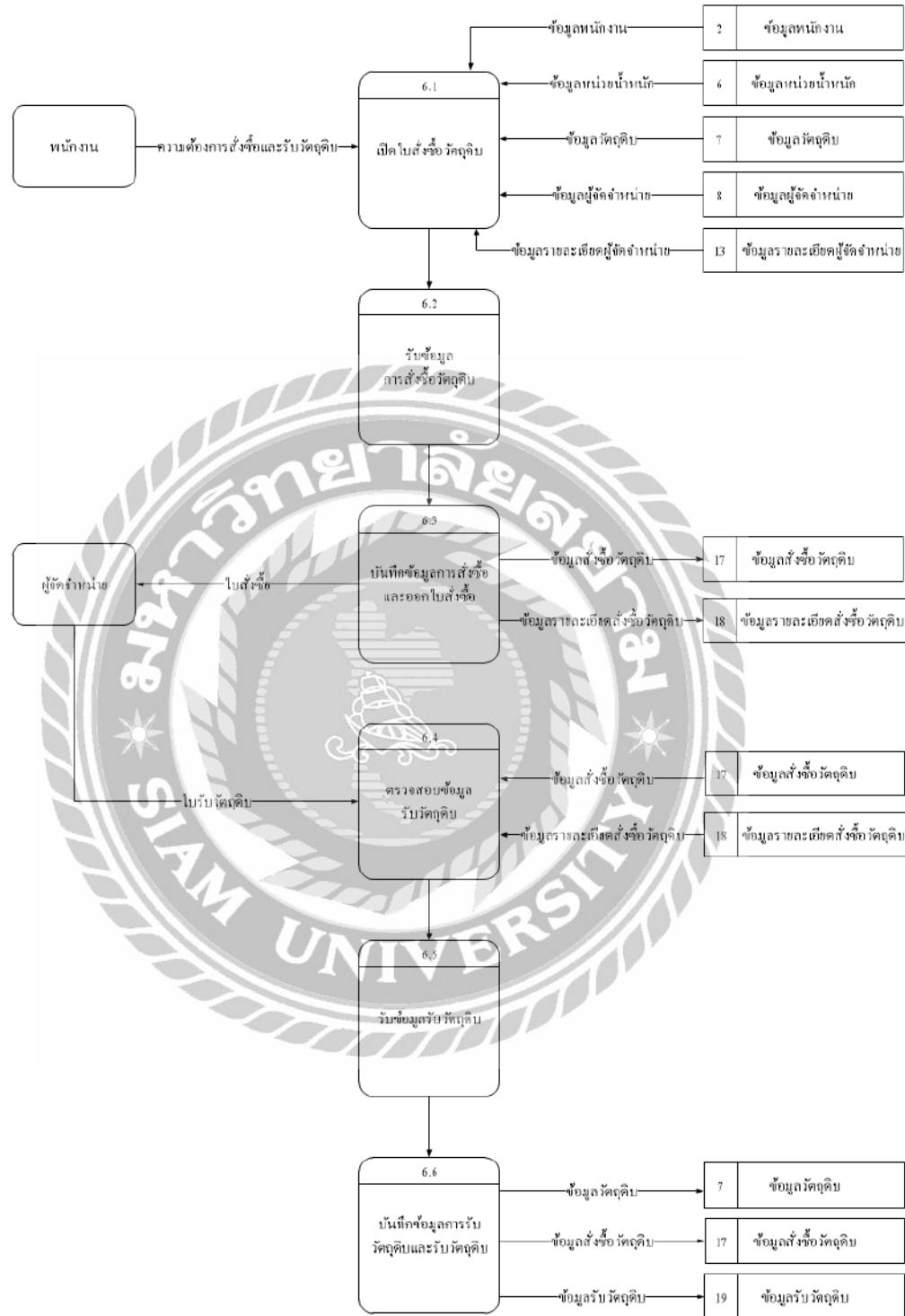
ภาพที่ ก.12 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 3 : ตั้งค่าโถีอาหาร



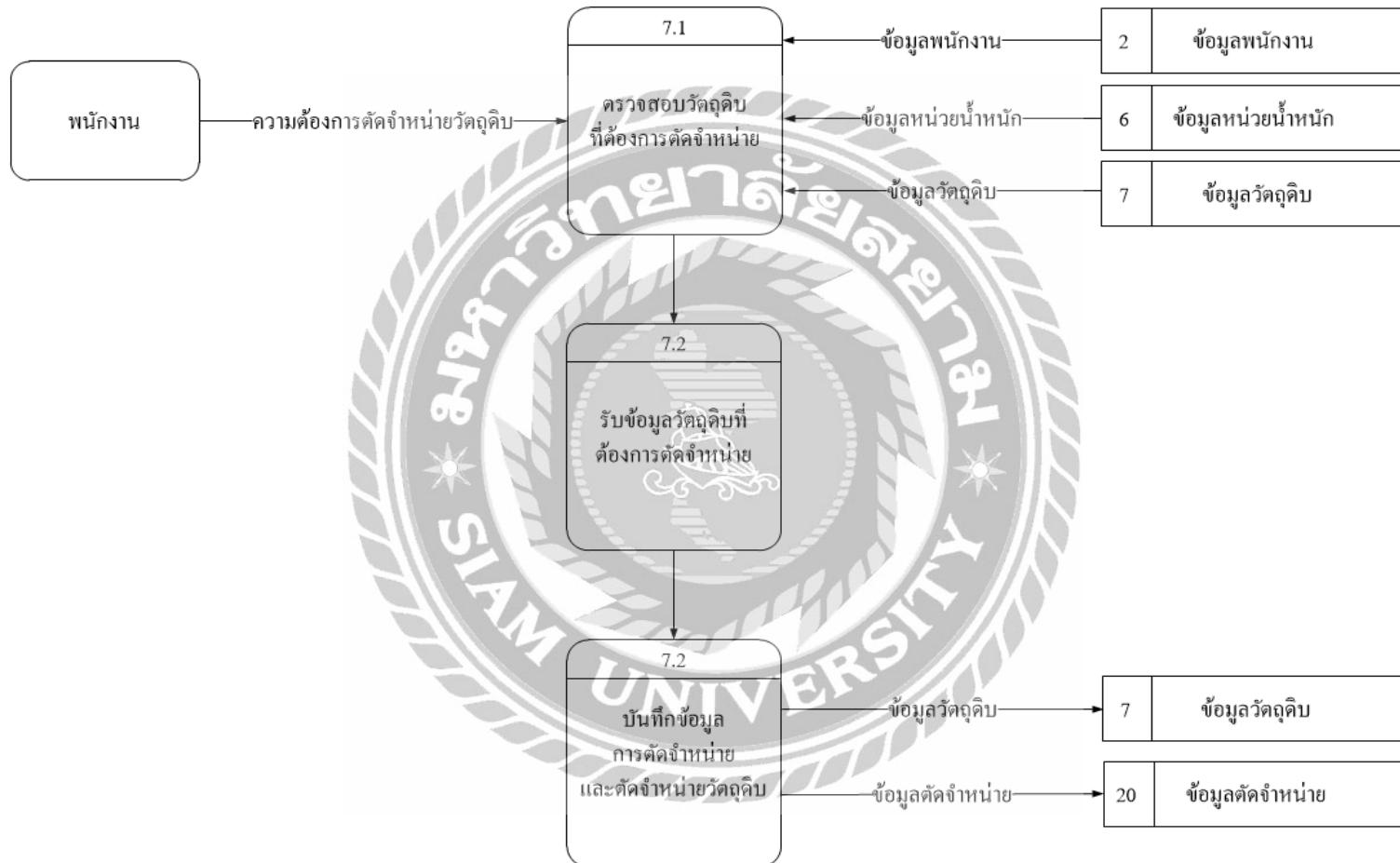
ภาพที่ ก.13 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 4 : เปิด ตีตะและสั่งอาหาร



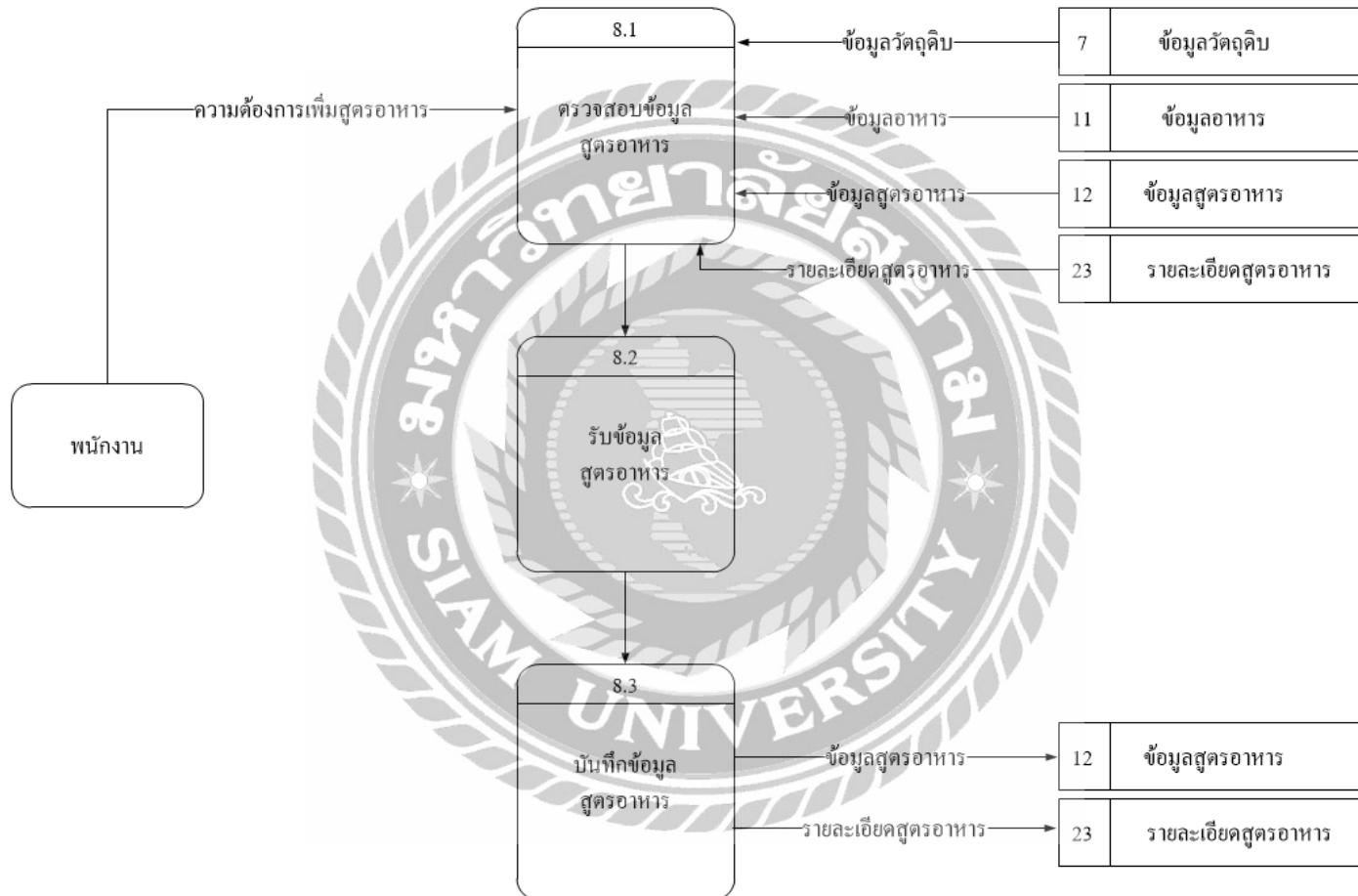
ภาพที่ ก.14 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 5 : ชำระเงิน



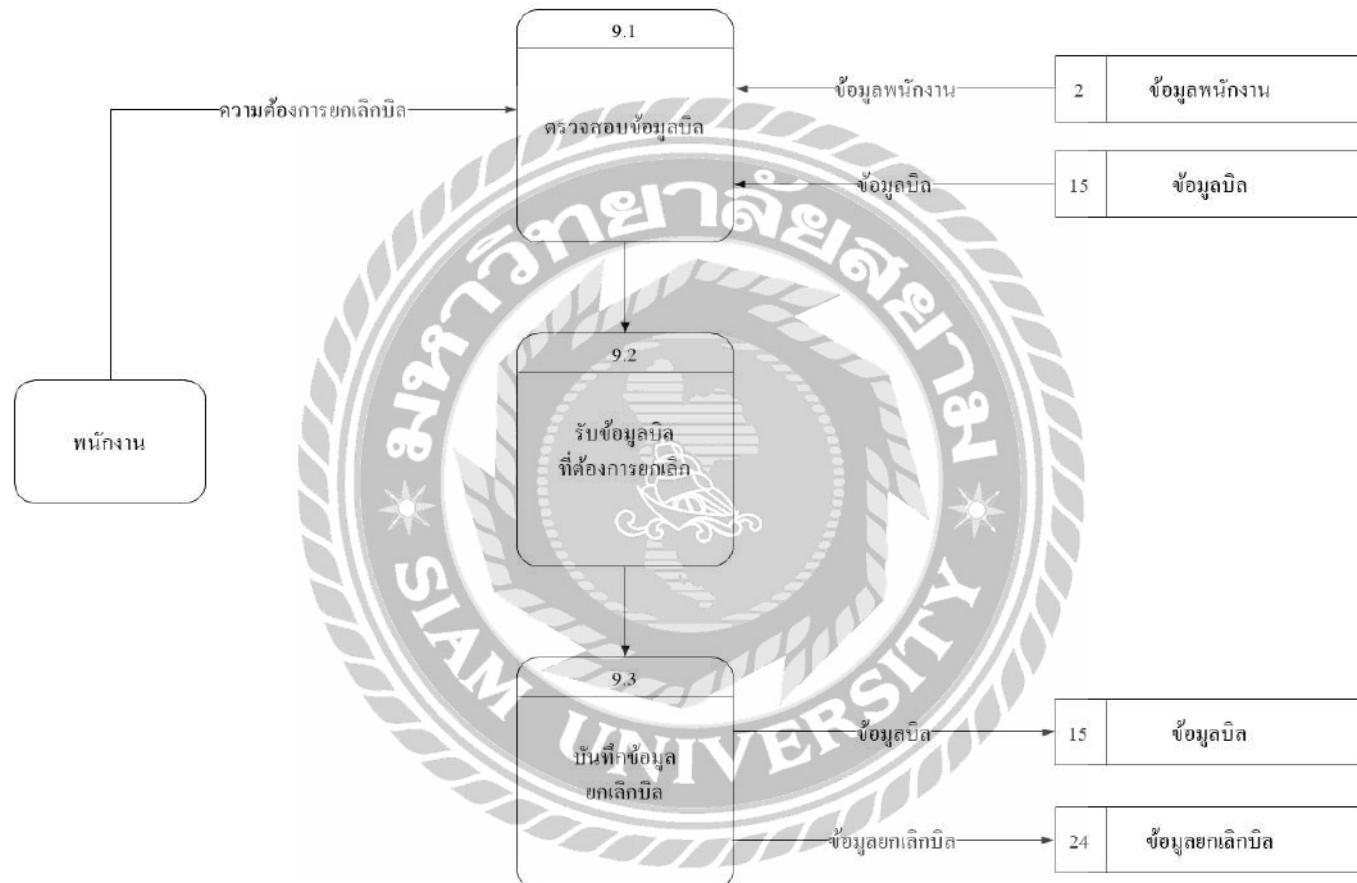
ภาพที่ ก.15 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 6 : ถั่งชื้อและรับวัตถุคิบ



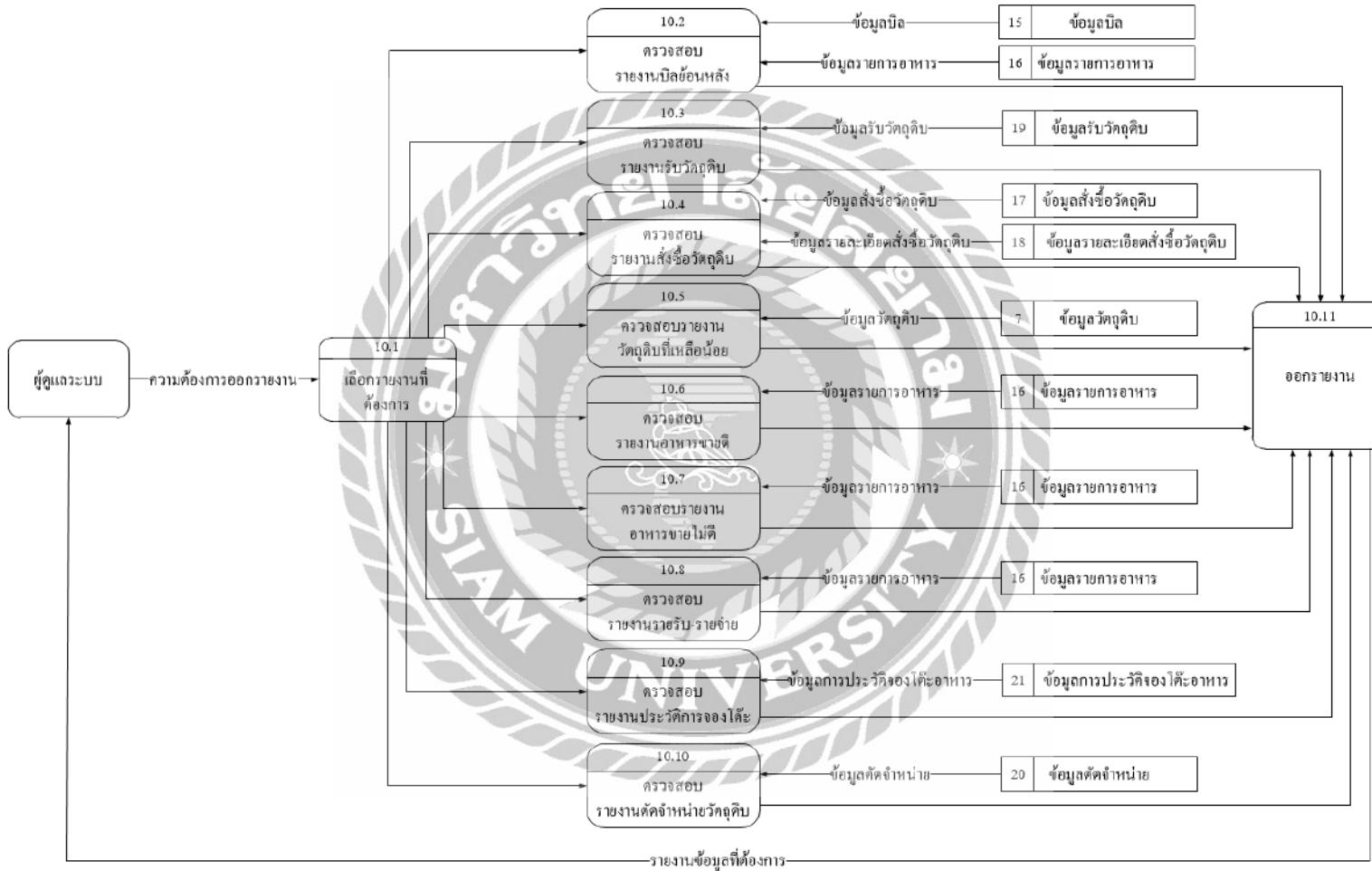
ภาพที่ ก.16 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 7 : ตัดจำหน่ายวัสดุดิบ



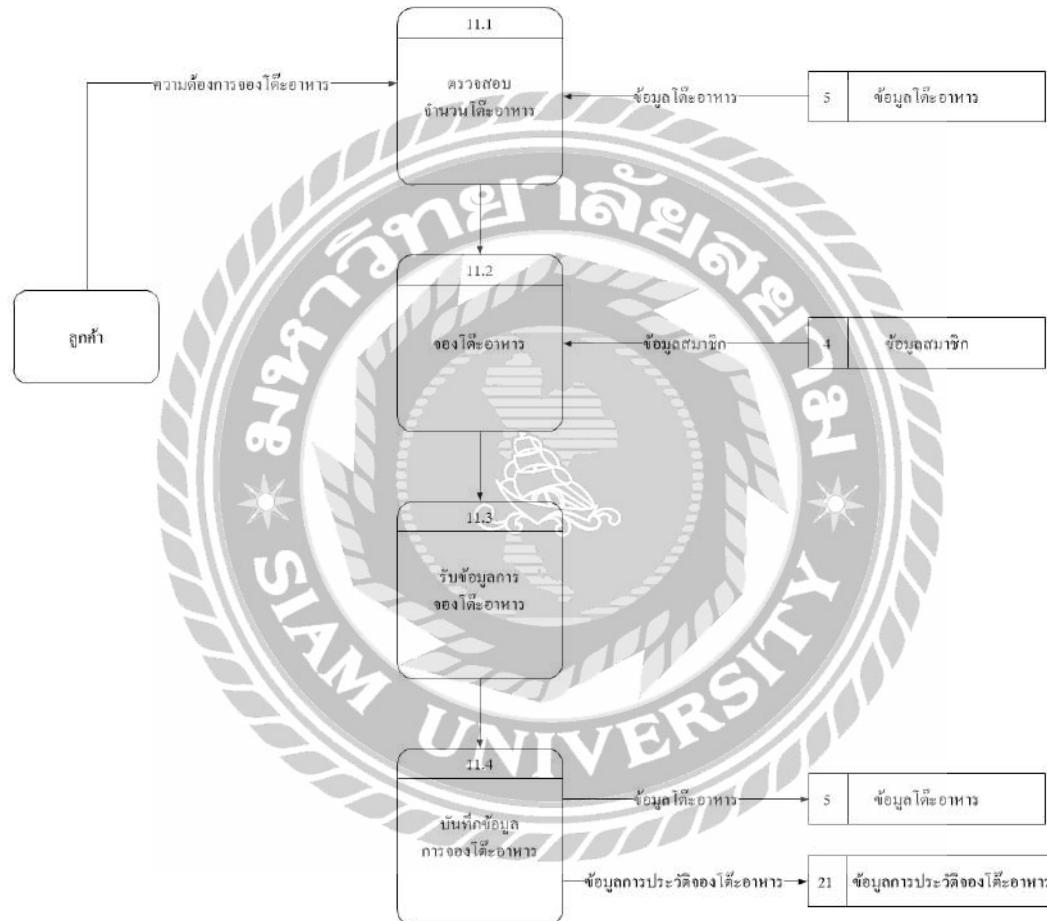
ภาพที่ ก.17 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 8 : เพิ่มสูตรอาหาร



ภาพที่ ก.18 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 9 : ยกเลิกบิล



ภาพที่ ก.19 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 10 : ออกรายงาน



ภาพที่ ก.20 Data Flow Diagram Level 1 ของ Process 11 : จองโต๊ะอาหาร

ภาคผนวก ข คู่มือการติดตั้งโปรแกรม

Install Program

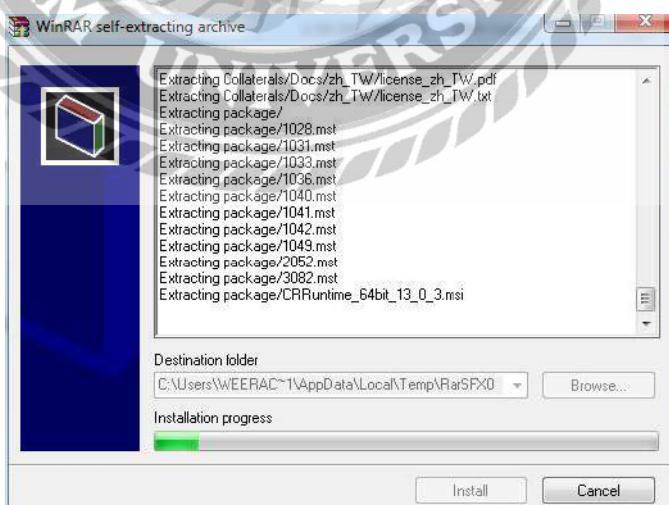
ในส่วนของขั้นตอนการติดตั้งโปรแกรมนี้จะเป็นโปรแกรมที่เกี่ยวข้องในการทำงานของระบบสำหรับนำໄไปใช้พัฒนาระบบท่อໄไปในอนาคตโดยจะประกอบໄไปด้วย SAP Crystal Reports, SQL Server 2017 Management Studio, โปรแกรมระบบจัดการร้านอาหาร และเว็บไซต์ของโต๊ะอาหาร โดยจะอธิบายໄไปตามลำดับดังนี้

ขั้นตอนแรกในการติดตั้ง SAP Crystal Reports ให้นำแผ่นโปรแกรมใส่เข้าไ/drฟ์ CD-ROM หรือไฟล์Setup ของตัวโปรแกรมที่ดาวน์โหลดจากไ/drฟ์แบบออนไลน์



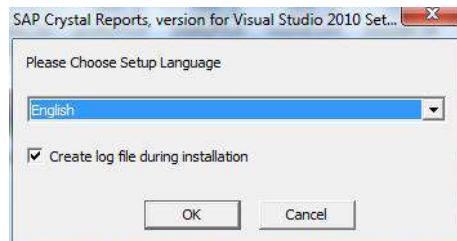
ภาพที่ ข.1 ไฟล์ Package Crystal Reports สำหรับโปรแกรม Microsoft Visual Studio และ Runtime

หลังจากที่ได้ไฟล์แล้วให้ดับเบิลคลิกที่ Package เพื่อ Install จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ ข.2



ภาพที่ ข.2 หน้าจอของโปรแกรมกำลังแยกไฟล์

หลังจากโปรแกรมแยกไฟล์เสร็จสิ้น หน้าจอเลือกภาษาจะปรากฏ ดังภาพที่ ข.3



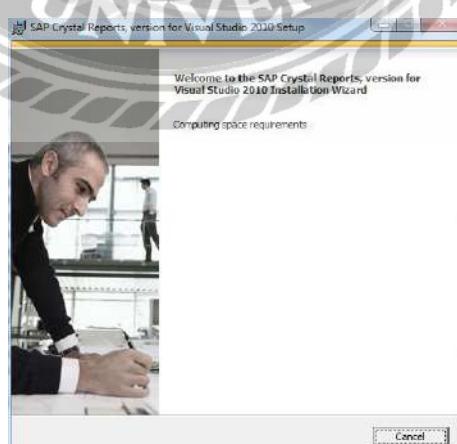
ภาพที่ ข.3 หน้าจอเลือกภาษา

หลังจากเลือกภาษา ให้กดปุ่ม OK เพื่อดำเนินการติดตั้งในขั้นตอนถัดไป

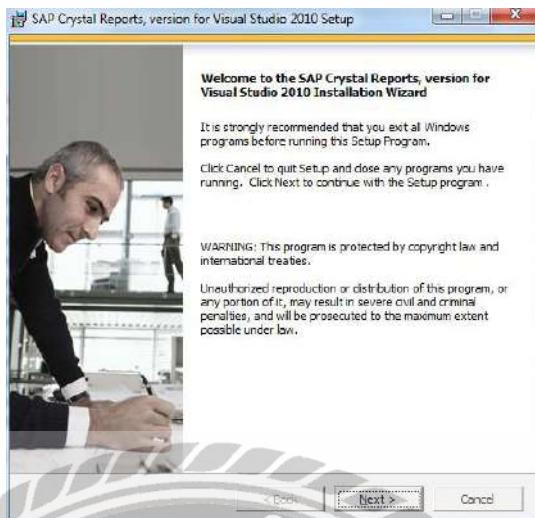


ภาพที่ ข.4 หน้าจอประมวลผลก่อติดตั้ง

รอสักครู่จนโปรแกรมประมวลผลความต้องการของข้อมูลเสร็จสิ้น จะปรากฏปุ่ม Next ดังภาพที่ ข.6

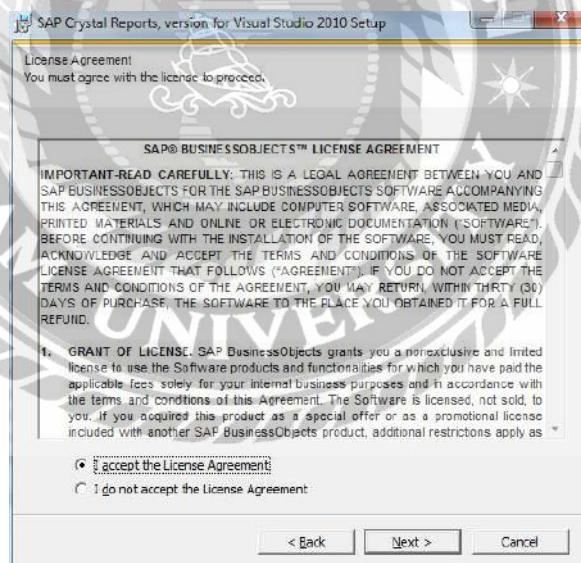


ภาพที่ ข.5 หน้าจอประมวลผลความต้องการของข้อมูล



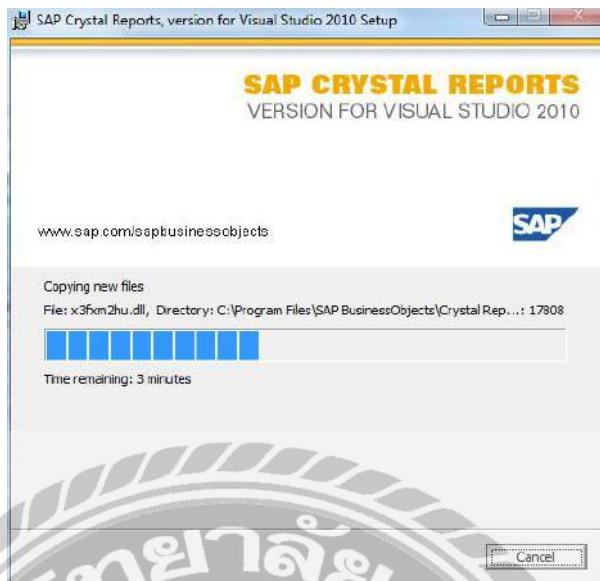
ภาพที่ ข.6 หน้าจอชินบายก่อนเข้าการติดตั้ง

กดปุ่ม Next เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนติดตั้งดังไป



ภาพที่ ข.7 หน้าจอกฎระเบียบและข้อตกลงของโปรแกรม SAP Crystal Reports

เลือกหัวข้อ I accept the License Agreement (เพื่อยืนยันการติดตั้งและกด Next เพื่อไปหน้าจอถัดไป)



ภาพที่ ข.8 หน้าจอโปรแกรม SAP Crystal Reports กำลังทำการติดตั้ง
รอโปรแกรมติดตั้งสักครู่ ขั้นตอนนี้อาจใช้ระยะเวลาประมาณ 15 ถึง 30 นาที



ภาพที่ ข.9 หน้าจอแสดงข้อความการติดตั้งเสร็จสมบูรณ์
กดปุ่ม Finish เพื่อเสร็จสิ้นการติดตั้งโปรแกรม SAP Crystal Reports

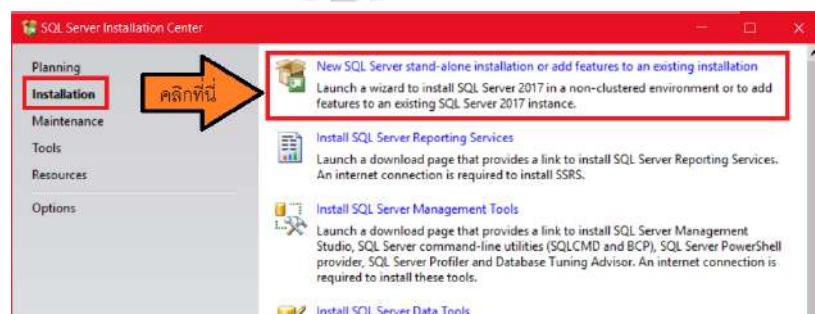
ขั้นตอนแรกในการติดตั้งโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio นำแผ่นโปรแกรมใส่เข้าไส์ CD-ROM หรือไฟล์ Setup ของโปรแกรมที่ดาวน์โหลดจากไครฟ์แบบออนไลน์ จากนั้นดับเบลคิกที่ไฟล์  setup เพื่อเริ่มขั้นตอนการติดตั้ง

หลังจากดับเบลคิกหน้าจอแสดงตัวเลือกจะปรากฏ



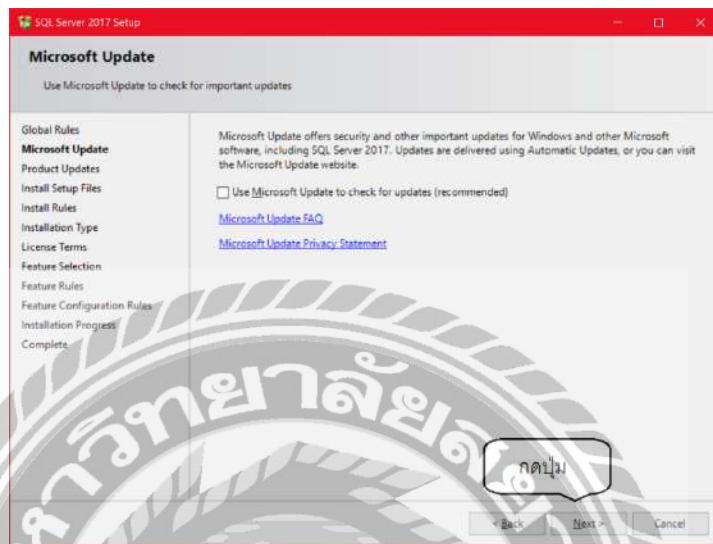
ภาพที่ ช.10 หน้าจอแสดงตัวเลือกโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio

เลือกคำสั่ง Installation จากนั้นเลือกคำสั่งย่อ New SQL Server stand-alone installation or add features to an existing installation ดังภาพที่ ช.11

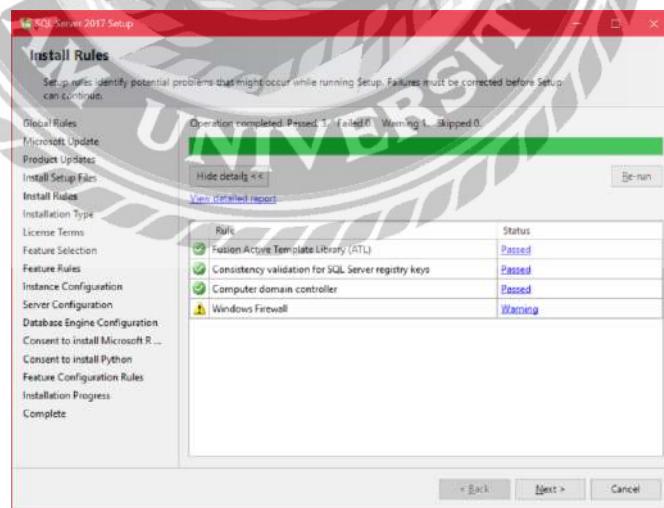


ภาพที่ ช.11 หน้าจอเลือกคำสั่ง Installation

จากนั้นจะปรากฏหน้าจอ Microsoft Update เพื่อเลือกการอัพเดตอัตโนมัติ กดปุ่ม Next เพื่อไปขั้นตอนถัดไป

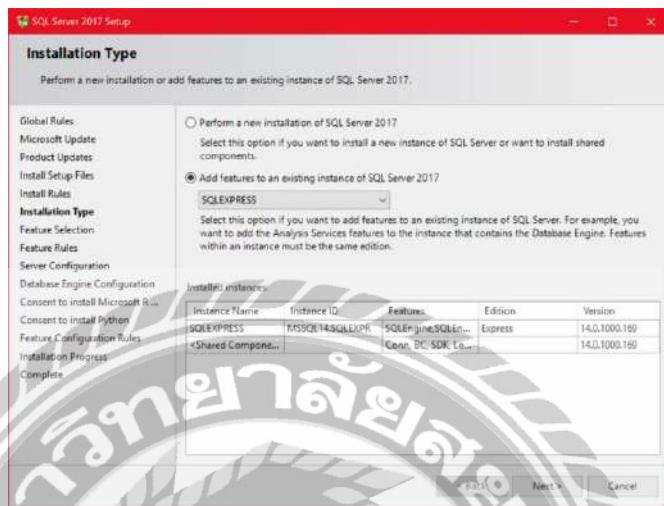


ภาพที่ ข.12 หน้าจอแสดงการอัพเดตโปรแกรมอัตโนมัติ
ถัดมาจะเข้าสู่หน้าจอแสดงรายละเอียดของโปรแกรม กดปุ่ม Next เพื่อไปขั้นตอนถัดไป



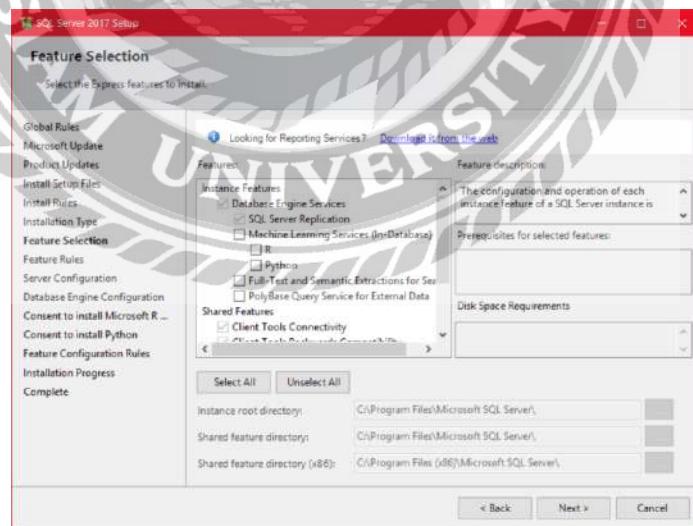
ภาพที่ ข.13 หน้าจอแสดงรายละเอียดของโปรแกรม

ขั้นตอนนี้จะปรากฏหน้าจอ Installation Type ดังภาพที่ ฯ.14 ให้เลือก Add features to an existing instance of SQL Server 2017 และกดปุ่ม Next เพื่อไปยังขั้นตอนถัดไป



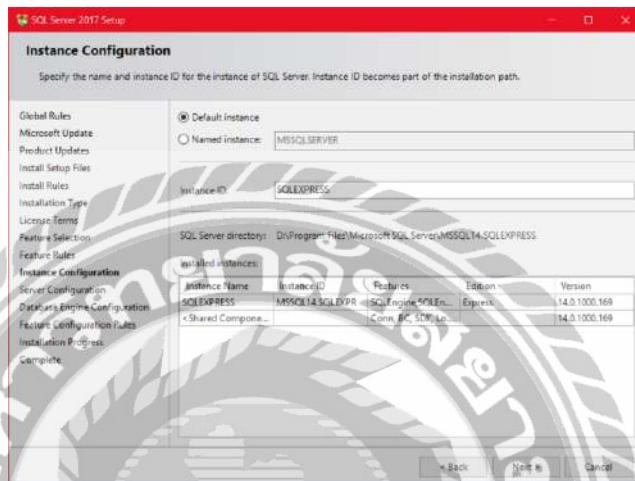
ภาพที่ ฯ.14 หน้าจอ Installation Type ของโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio

เลือก Feature และ Directory ที่ต้องการติดตั้งและกดปุ่ม Next เพื่อไปขั้นตอนถัดไป



ภาพที่ ฯ.15 หน้าจอเลือก Feature และ Directory

ปรากฏหน้าจอแสดง Instance Configuration เพื่อให้กำหนดคุณสมบัติของ SQL Server สามารถใช้งานได้หลาย Instance พร้อมๆ กันภายในคอมพิวเตอร์เครื่องเดียว ซึ่ง 1 Instance คือ 1 Server หากผู้ใช้สร้าง Instance ไว้ 3 Instance จะมีผลให้มีฐานข้อมูล 3 ฐานข้อมูลภายในคอมพิวเตอร์เครื่องเดียว ให้เลือก Default Instance และกดปุ่ม Next เพื่อไปขั้นตอนถัดไป



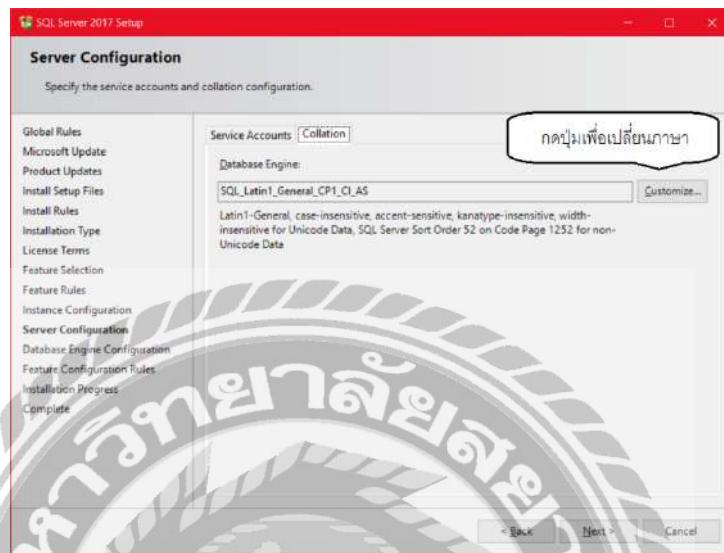
ภาพที่ ช.16 หน้าจอกำหนด Instance Configuration

ถัดมาคือหน้าจอแสดง Service Configuration ในแบบ Service Account ให้กำหนด SQL Server Database Engine เลือก AUTHORITY\MSSQLSERVER ทำให้เปิดการใช้งาน Sql Server ใน SQL Server 2017 Configuration Manager เองทุกครั้ง จนกว่าจะกดปุ่ม Next



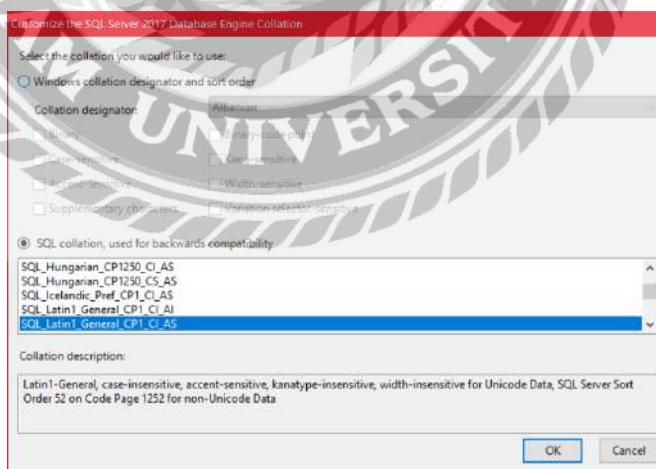
ภาพที่ ช.17 หน้าจอเลือก Service Configuration

อีกส่วนคือ Collation ใช้กำหนดลักษณะของภาษา ให้เลือก Thai_CI_AS เพื่อให้รองรับภาษาไทยด้วยการกดปุ่ม Customize



ภาพที่ ข.18 หน้าจอแสดง Collation

หลังจากนี้จะปรากฏหน้าจอสำหรับกำหนดภาษา

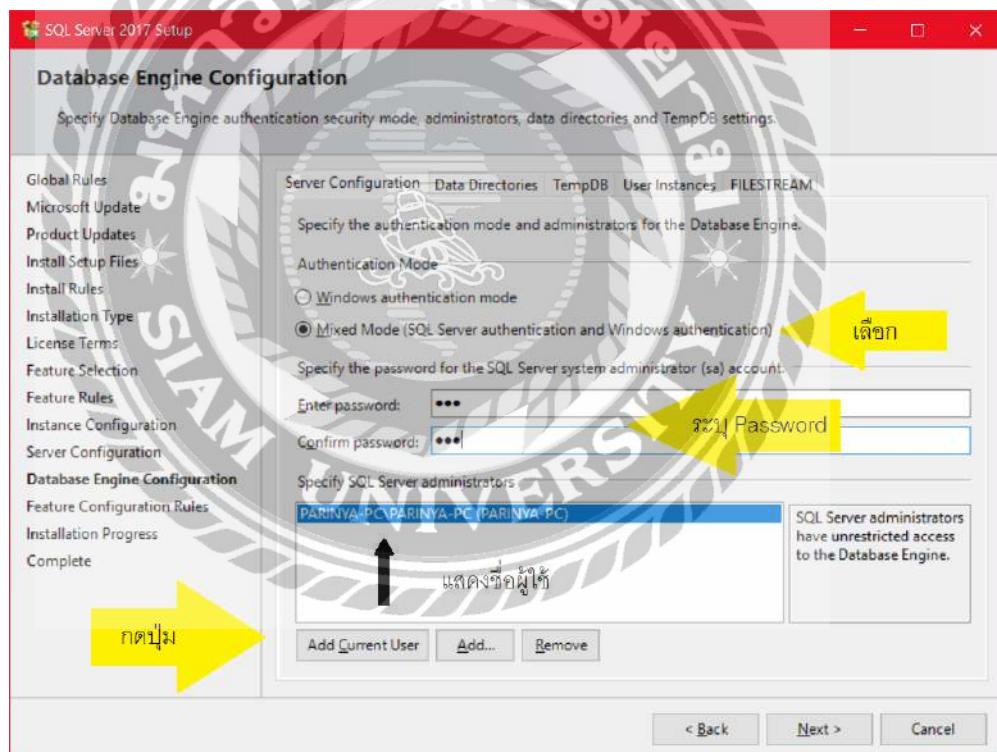


ภาพที่ ข.19 หน้าจอกำหนดภาษา

ถัดมาจะแสดงหน้าจอ Database Engine Configuration ที่แท็บ Accounting Provisioning มีไว้เพื่อกำหนดโหมดของการระบุสิทธิ์ในการจัดการฐานข้อมูล สามารถจำแนกเป็น 2 โหมด ดังนี้

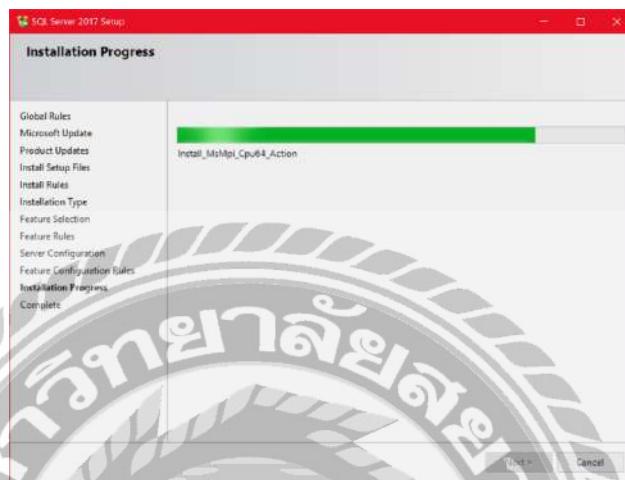
- Window Authentication Mode ต้องใช้ User System ในระบบของ Windows ในการ Login ซึ่งจะไม่สามารถ Connect ด้วย Mode ที่เป็น SQL Authentication ได้
- Mixed Mode (SQL Server Authentication and Windows Authentication) เป็นการใช้ SQL Server Authentication, Windows Authentication หรือ Administrator ชื่อผู้ใช้งาน sa สำหรับ Login เข้าใช้งานฐานข้อมูลก็ได้

ให้เลือก Mixed Mode จะบูรหลักผ่านในช่อง Enter Password และ Confirm Password จากนั้นกดปุ่ม Add Current User จึงกดปุ่ม Next เพื่อไปสู่ขั้นตอนถัดไป



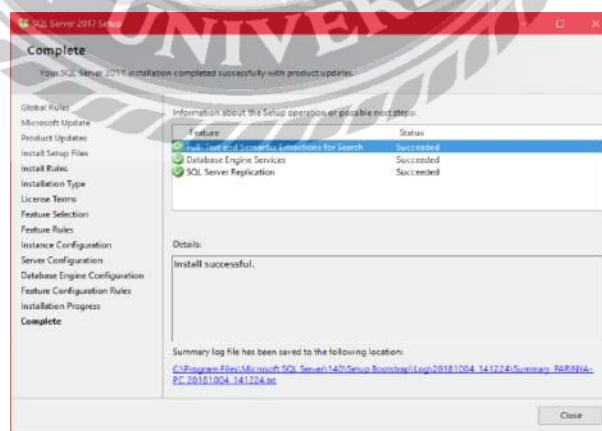
ภาพที่ ॥.20 หน้าจอ Database Engine Configuration

หน้าจอ Installation Progress คือ หน้าจอที่แสดงรายงานสิ่งต่างๆ ถ้าปกติจะมีข้อความขึ้นว่า Passed ถ้าไม่ปกติจะมีข้อความขึ้นว่า Failed เช่นผู้ติดตั้ง ต้องทำการแก้ไขข้อผิดพลาดให้เสร็จสิ้นก่อน จึงจะสามารถดำเนินการติดตั้งต่อไปได้ ขั้นตอนนี้ให้กดปุ่ม Next เพื่อไปขั้นตอนถัดไป



ภาพที่ ข.21 หน้าจอ Installation Progress

ร่องการติดตั้งเสร็จสิ้น จะแสดงหน้าจอ Complete เพื่อแจ้งให้ทราบถึงสถานะของการติดตั้ง ว่าสมบูรณ์หรือไม่ หากแสดงดังรูปด้านล่าง หมายถึงการติดตั้งเสร็จสมบูรณ์ จากนั้นกดปุ่ม Close เพื่อเสร็จสิ้นการติดตั้งโปรแกรม



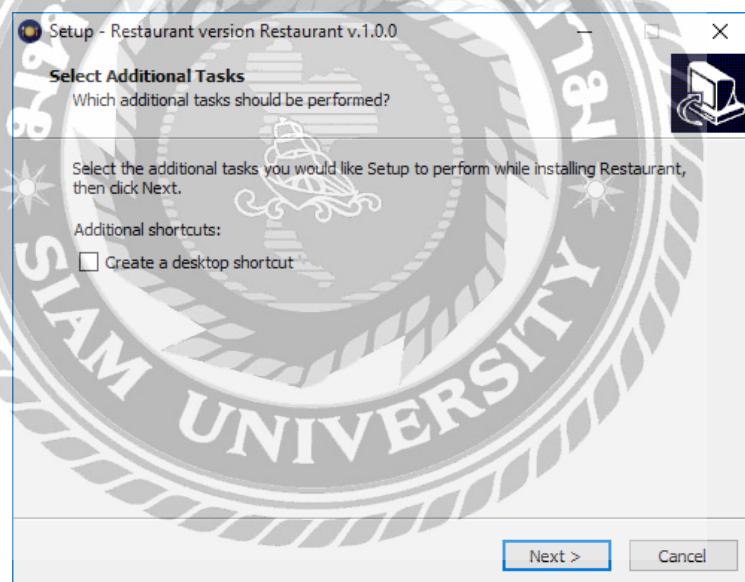
ภาพที่ ข.22 ภาพหน้าจอ Complete

การติดตั้งโปรแกรมระบบจัดการร้านอาหารมีขั้นตอนดังนี้



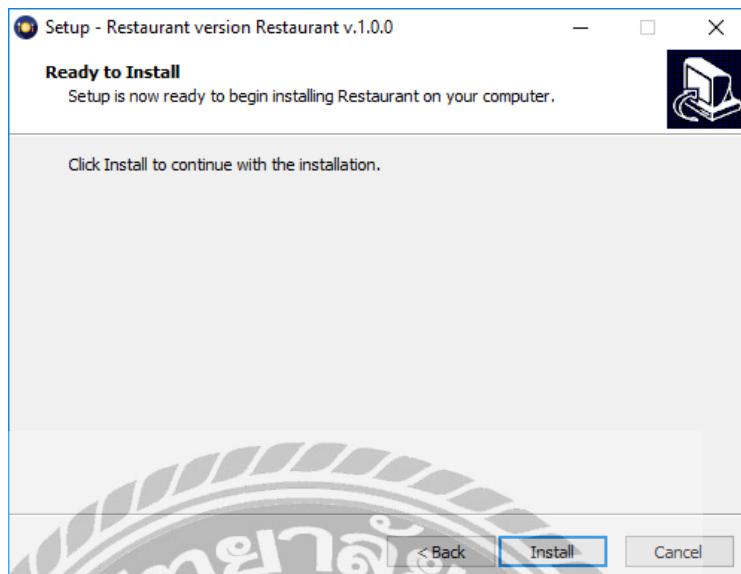
ภาพที่ ข.23 ไฟล์ Setup Restaurant สำหรับโปรแกรมระบบจัดการร้านอาหาร

ขั้นตอนแรกในการติดตั้งโปรแกรมระบบจัดการร้านอาหาร ให้นำแผ่นโปรแกรมใส่เข้าไปใน CD-ROM หรือไฟล์ Setup ของตัวโปรแกรมที่ดาวน์โหลดจากไ/drive แบบออนไลน์ หลังจากที่ได้ไฟล์แล้วให้ดับเบิลคลิกที่ Package เพื่อ Install จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ ข.24



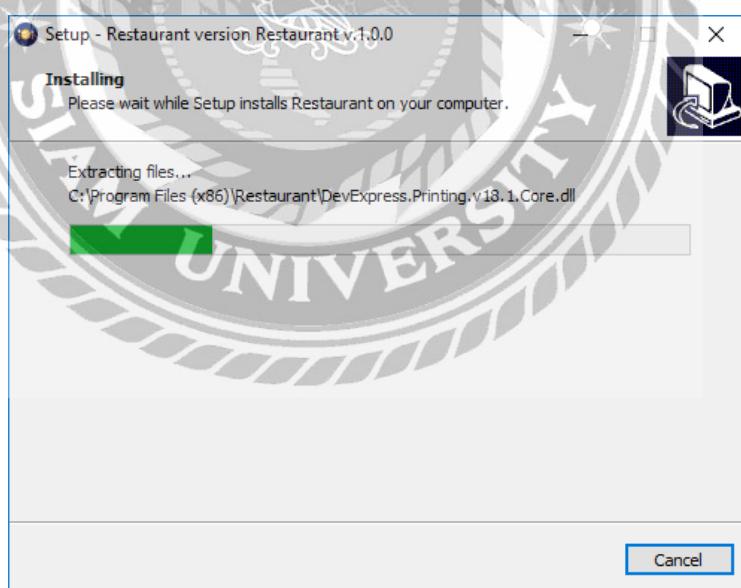
ภาพที่ ข.24 หน้าจอ Setup – Restaurant v.1

หากต้องการให้สร้าง shortcut ที่หน้า desktop ให้คลิกที่ช่อง Create a desktop shortcut จากนั้น กด Next



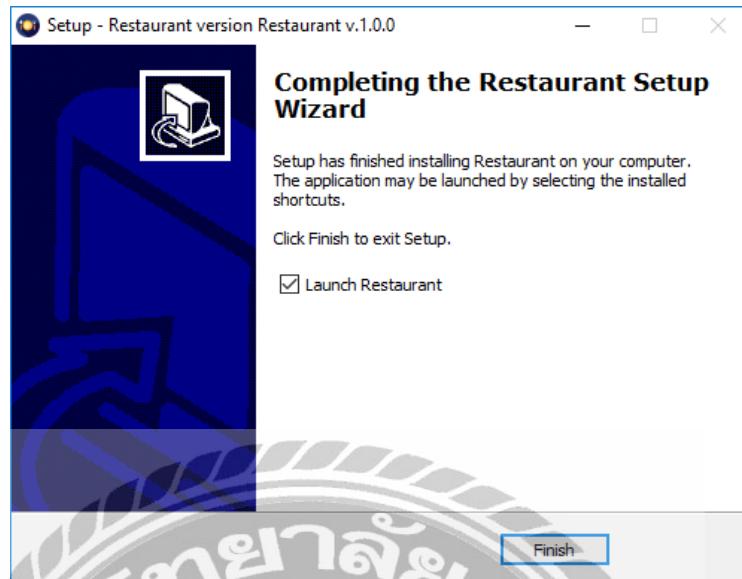
ภาพที่ ข.25 หน้าจอ Ready to install

หากต้องการติดตั้ง ให้กดปุ่ม Install จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ ข.26



ภาพที่ ข.26 หน้าจอ Installing

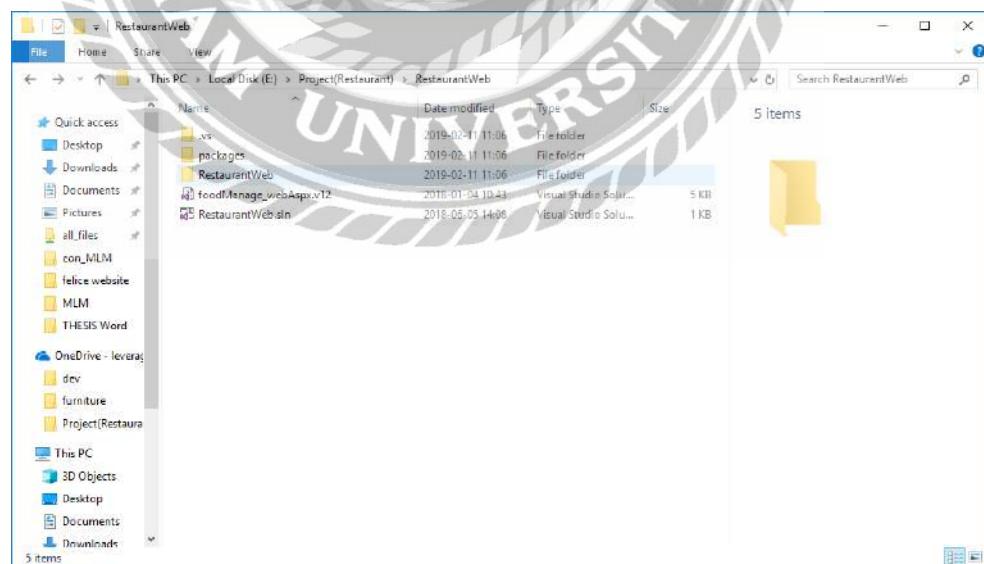
จะปรากฏรายละเอียดการติดตั้ง ร่องนิดตั้งเสริจสมบูรณ์ จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ ข.27



ภาพที่ ข.27 หน้าจอ Completing the Restaurant Setup wizard

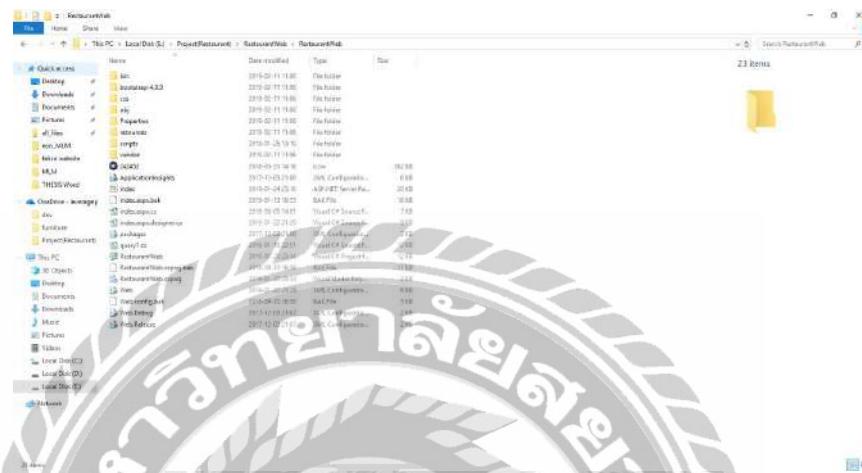
หากต้องการเริ่มต้นโปรแกรมหลังคิดตั้งเสร็จให้คลิกที่ Launch Restaurant จากนั้นกดปุ่ม Finish

การติดตั้งเว็บไซต์ของ ไดอะอาหาร มีขั้นตอนดังนี้



ภาพที่ ข.28 รายละเอียดไฟล์ในโฟลเดอร์ RestaurantWeb

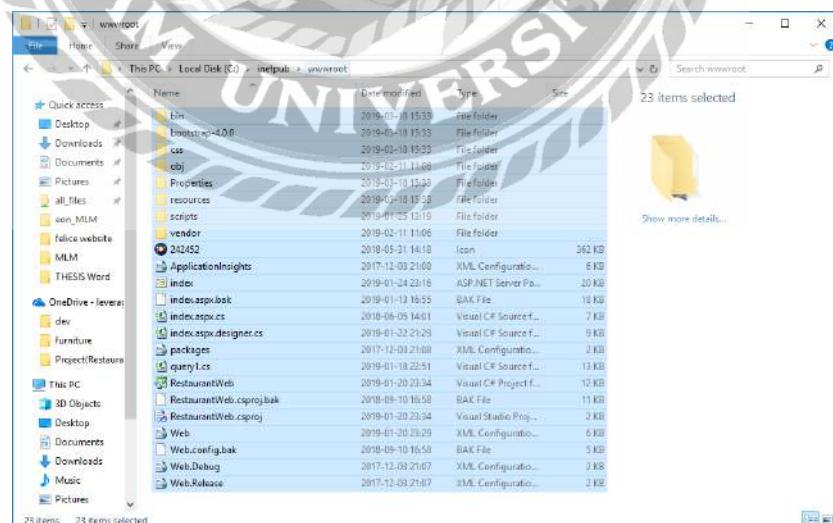
ขั้นตอนแรกในการติดตั้งเว็บไซต์ของโภชนาหาร ให้นำแผ่นโปรแกรมใส่เข้าเครื่อง CD-ROM หรือไฟล์ Setup ของตัวโปรแกรมที่ดาวน์โหลดจากไ/drive บนออนไลน์ หลังจากที่ได้ไฟล์แล้วให้เข้าไปในโฟลเดอร์ RestaurantWeb จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ ข.29



ภาพที่ ข.29 รายละเอียดไฟล์ในโฟลเดอร์ RestaurantWeb

จากนั้นให้ก็อปปี้ข้อมูลในโฟลเดอร์ RestaurantWeb ทั้งหมดไปวางในโฟลเดอร์

c:\inetpub\wwwroot



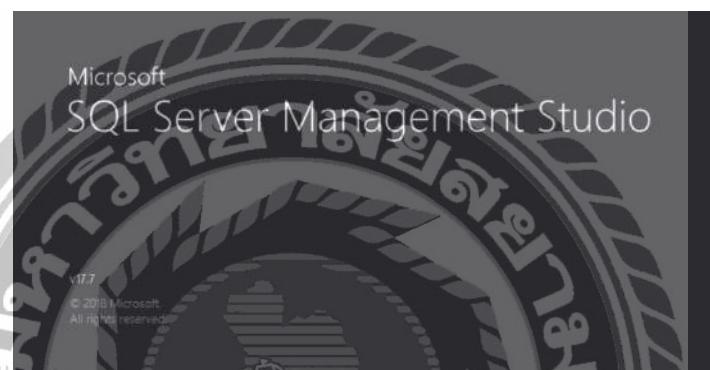
ภาพที่ ข.30 หน้าจอโฟลเดอร์ RestaurantWeb ใน wwwroot ของ IIS

จากนั้นให้ก่อปีข้อมูลในโฟลเดอร์ RestaurantWeb ทั้งหมดไปวางในโฟลเดอร์
c:\intepub\wwwroot

Restore Database

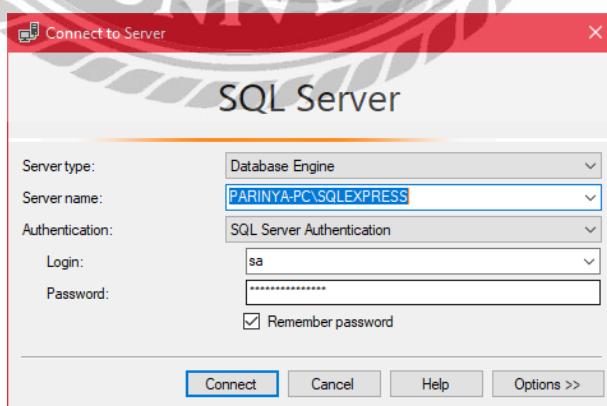
ในการติดตั้งฐานข้อมูลของโปรแกรมระบบจัดการร้านอาหาร มีขั้นตอนทั้งหมดดังนี้

ขั้นตอนแรกให้เปิดโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio



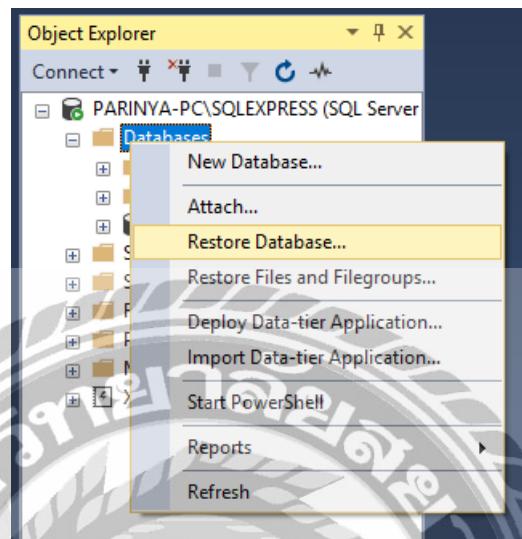
ภาพที่ ข.31 ภาพโหลดเข้าโปรแกรม SQL Server 2017 Management Studio

หลังจากเข้าสู่โปรแกรมจะปรากฏหน้าจอ Connect to Server ให้ระบุ Login และ Password เพื่อเข้าใช้งานจัดการฐานข้อมูล



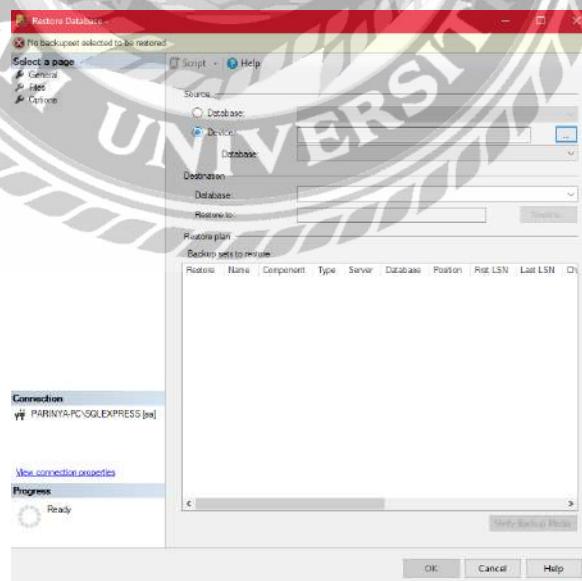
ภาพที่ ข.32 หน้าจอ Connect to Server

หลังจากเข้าสู่ระบบเสร็จสิ้น ไปที่แท็บ Object Explorer ทางด้านซ้ายมือ คลิกขวาที่ Database เลือกหัวข้อ Restore Database



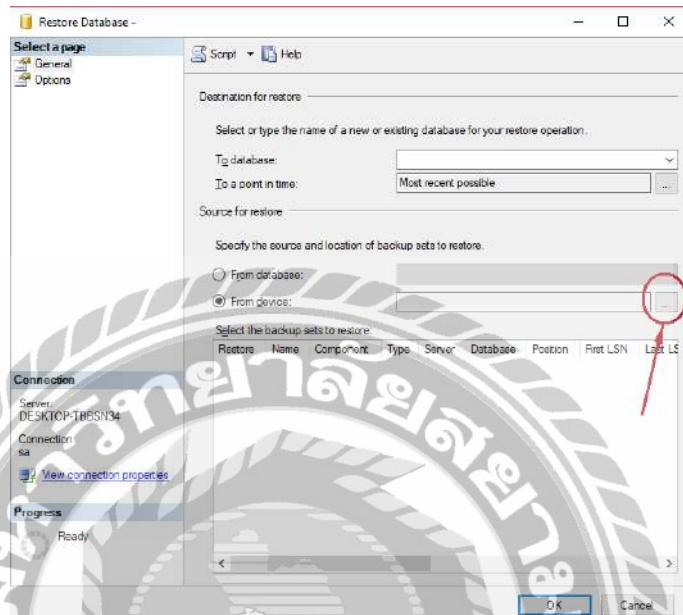
ภาพที่ ข.33 หน้าจอแท็บ Object Explorer

เมื่อปรากฏหน้าจอ Restore Database ขึ้นมา ให้เลือกหัวข้อ Device



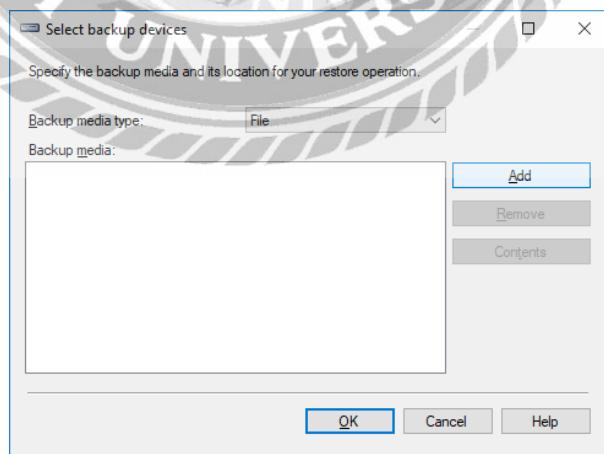
ภาพที่ ข.34 หน้าจอ Restore Database เลือกหัวข้อ Device

จากนั้นคลิกที่ปุ่ม  เพื่อเรียกหน้าต่าง Select backup devices ขึ้นมา สำหรับใช้เลือกไฟล์ Backup ในขั้นตอนถัดไป



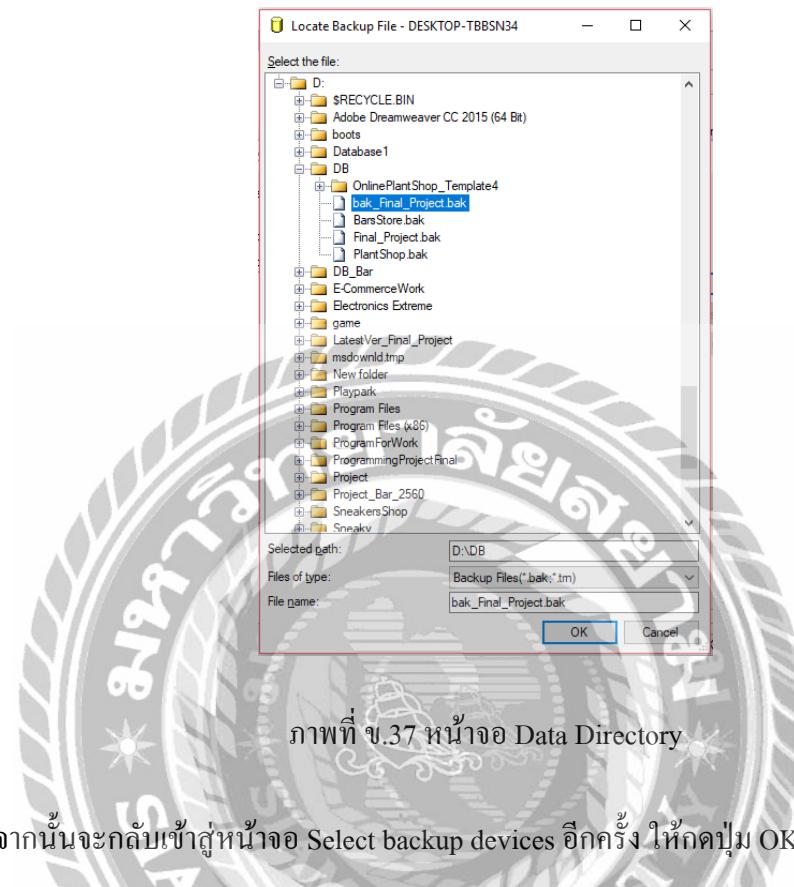
ภาพที่ ข.35 หน้าจอ Restore Database

กดปุ่ม Add เพื่อเรียกดู Data Directory สำหรับเลือกไฟล์

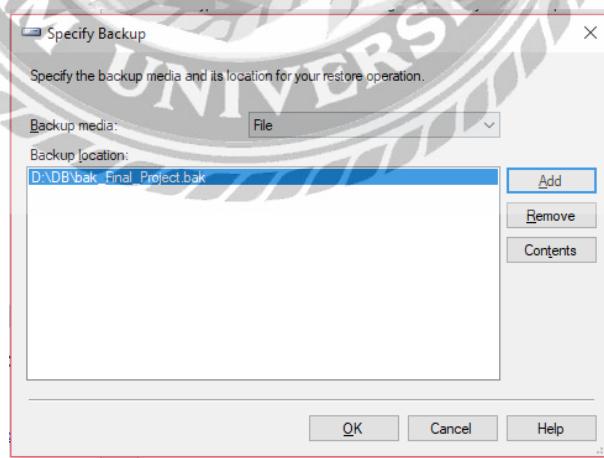


ภาพที่ ข.36 หน้าจอ Select backup devices

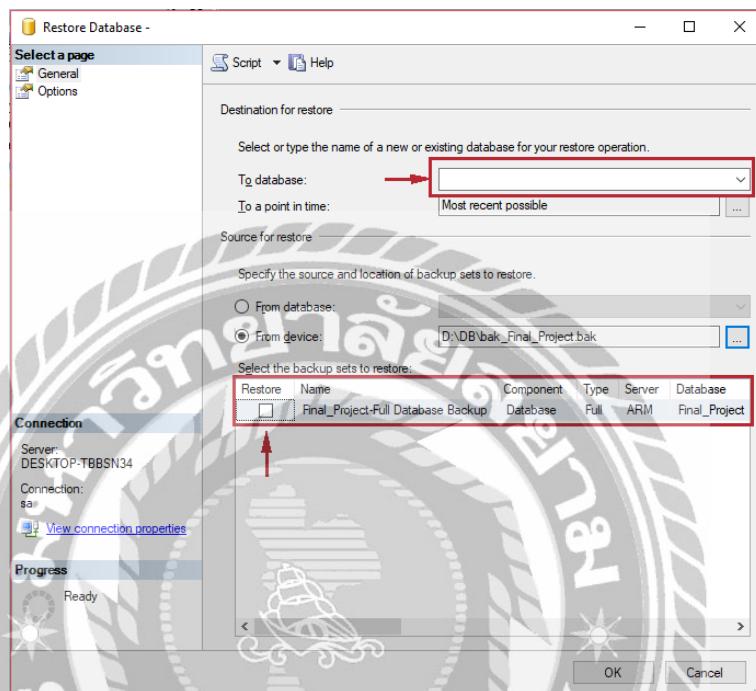
หลังจากเลือกไฟล์เสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม OK



จากนั้นจะกลับไปสู่หน้าจอ Select backup devices อีกรอบ ให้กดปุ่ม OK

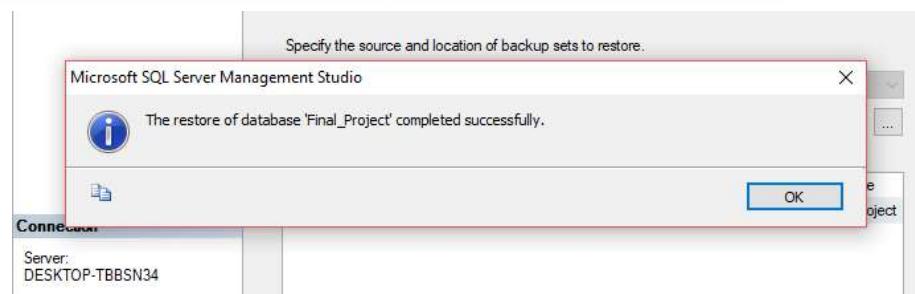


หลังจากนั้นจะเข้าสู่หน้าจอ Restore Database ให้เลือกชื่อ Database กรณีที่ช่อง To database ด้านบนเป็นช่องว่าง และคลิกเลือก Database ที่ช่อง Select the backup sets to restore ด้านล่าง หลังจากนั้นกดปุ่ม OK



ภาพที่ ข.39 หน้าจอ Restore Database หลังจากเลือกไฟล์ Backup

รอให้โปรแกรมประมวลผลสักครู่ จะปรากฏข้อความ The restore of database [ชื่อ Database ของเราม] completed successfully. ถือว่าเสร็จสิ้นการ Restore Database



ภาพที่ ข.40 หน้าจอแสดงข้อความ Restre Database สำเร็จ

ภาคผนวก ๑
ตัวอย่างรายงาน

รายงานระบบ

Thailand Restaurant	
111/80 หมู่ 2 ซอยวินสัน ตำบลคลองกระทิ้ก ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210	
Table No.1	Bill No. 2
16/11/2018	admin
5 กะเพราไก่ + ไข่ดาว	600.00
34 ข้าวผัดหมู	2,720.00
19 ต้มยำรวมเผ็ดชา	2,850.00
5 กุ้งอบร้อนเล่น	1,000.00
2 คะแนนไข่มันหอย	300.00
Sub Total	7,470.00
Discount %	20 %
Total	5,976.00
(vat included)	
Cash	6,000.00
Change	24.00
thank you and have a wonderful day.	

ภาพที่ ค.1 รายงานใบเสร็จ (ส่วนของลูกค้า)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระ憂
ถนนพุทธมนเทียร อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์โทรศัพท์: 123456789

Page 1 of 1

ผู้อ่าน: 30-10-2018 | ปี: 02-11-2018

รายงานบิลย้อนหลัง

บันทึก Bill ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคารสที่ Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	รับมา ⁺ Cash	เงินคงเหลือ ⁻ Change	วันที่ออกบิล Bill Date
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	x	5	600.00			
	ข้าวผัดหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำรวมมิตร	x	2	300.00			
	กุ้งอบผัดเผ็ด	x	3	600.00			
	ผัดไทยไก่เผ็ด	x	2	300.00			
	รวม			2,120.00	10	1,908.00	2,000.00
						92.00	01/11/2018

ภาพที่ ค.2 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามวันที่เลือก)



Thailand Restuarant

111/80 ม.2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระ憂
ถนนพุทธมนเทียร อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์โทรศัพท์: 123456789

Page 1 of 1

ผู้อ่าน: หยุดจัดทำ

รายงานบิลย้อนหลัง

บันทึก Bill ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคารสที่ Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	รับมา ⁺ Cash	เงินคงเหลือ ⁻ Change	วันที่ออกบิล Bill Date
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	x	5	600.00			
	ข้าวผัดหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำรวมมิตร	x	2	300.00			
	กุ้งอบผัดเผ็ด	x	3	600.00			
	ผัดไทยไก่เผ็ด	x	2	300.00			
	รวม			2,120.00	10	1,908.00	2,000.00
						92.00	01/11/2018

ภาพที่ ค.3 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามเดือนที่เลือก)


Thailand Restuarant
 111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระเทิง
 ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อำเภอสามพราน
 จังหวัดนนทบุรี 73210
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

รายงานบิลย้อนหลัง

บันทึกที่ Bill ID.	รายการอาหาร Order Detail	ราคารส总额 Sub total	ส่วนลด % Discount	ราคารวม Total	เงินสด Cash	เงินคงเหลือ Change	วันที่ออกบิล Bill Date
1	Table no. 1						admin
	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	x	5	600.00			
	ข้าวผัดหมู	x	4	320.00			
	ต้มยำกระเพรา	x	2	300.00			
	ผักโภชนาณ	x	3	600.00			
	โรตีไก่เผา	x	2	300.00			
	รวม		10	2,120.00	1,908.00	2,000.00	92.00 01/11/2018

ภาพที่ ค.4 รายงานบิลย้อนหลัง (ตามปีที่เลือก)


Thailand Restuarant
 111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกระเทิง
 ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อำเภอสามพราน
 จังหวัดนนทบุรี 73210
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

Page 1 of 1

ตั้งแต่วันที่: 01-11-2018 ถึง 05-11-2018

รายงานตัดจำหน่าย

รายการวัสดุ	จำนวน	หน่วย	ล็อตที่	คำอธิบาย	วันที่รับวัสดุ
Material Name	Qty.	Type	Lot No.	Description	Receive Date
ปลา	10	กรัม	1	วัสดุใหม่	02/11/2018

ภาพที่ ค.5 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามวันที่เลือก)

	Thailand Restuarant					Page 1 of 1
111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาณฯ ตำบลบางกระเทิง ถนนพุทธอมนต์พหลสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210						เดือนที่ : พฤศจิกายน
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789						
รายงานตัดจำหน่าย						
รายการวัสดุคืน Material Name	จำนวน Qty.	หน่วย Type	ล็อตที่ Lot No.	คำอธิบาย Description	วันที่รับวัสดุคืน Receive Date	
ปลา	10	กรัม	1	ปลาดุกปิ้งเม็ดใหม่	02/11/2018	
ผักกาด	20	กรัม	1	ต้มยำไม่มีต้น	15/11/2018	
หัวเขื่องเปปซี่	30	ตัวชิ้น	1	ต้มยำไม่มีต้น	18/11/2018	

ภาพที่ ค.6 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามเดือนที่เลือก)

	Thailand Restuarant					Page 1 of 1
111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาณฯ ตำบลบางกระเทิง ถนนพุทธอมนต์พหลสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210						ปีที่ : 2018
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789						
รายงานตัดจำหน่าย						
รายการวัสดุคืน Material Name	จำนวน Qty.	หน่วย Type	ล็อตที่ Lot No.	คำอธิบาย Description	วันที่รับวัสดุคืน Receive Date	
เนื้อหมู	100	กรัม	1	ต้มยำไม่มีต้น	14/10/2018	
ปลา	10	กรัม	1	ปลาดุกปิ้งเม็ดใหม่	02/11/2018	
ผักกาด	20	กรัม	1	ต้มยำไม่มีต้น	15/11/2018	
หัวเขื่องเปปซี่	30	ตัวชิ้น	1	ต้มยำไม่มีต้น	18/11/2018	

ภาพที่ ค.7 รายงานการตัดจำหน่าย (ตามปีที่เลือก)


Thailand RestaurantPage 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกน้ำทึก
ถนนพหลโยธินเชื่อมสุขุม อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์ประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

วันที่พิมพ์ : 30-10-2018 เวลา : 02-11-2018

รายงานอาหารขายดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ข้าวผัดเผ็ด	1
2	หมูกระทะเผ็ด	1
3	ข้าวผัดหมู	1
4	กุ้งเผาเผ็ด	1
5	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	1

ภาพที่ ค.8 รายงานอาหารขายดี (ตามวันที่เดือนที่เลือก)


Thailand RestaurantPage 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกน้ำทึก
ถนนพหลโยธินเชื่อมสุขุม อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์ประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

ผู้ใช้งาน : พฤฒิศา

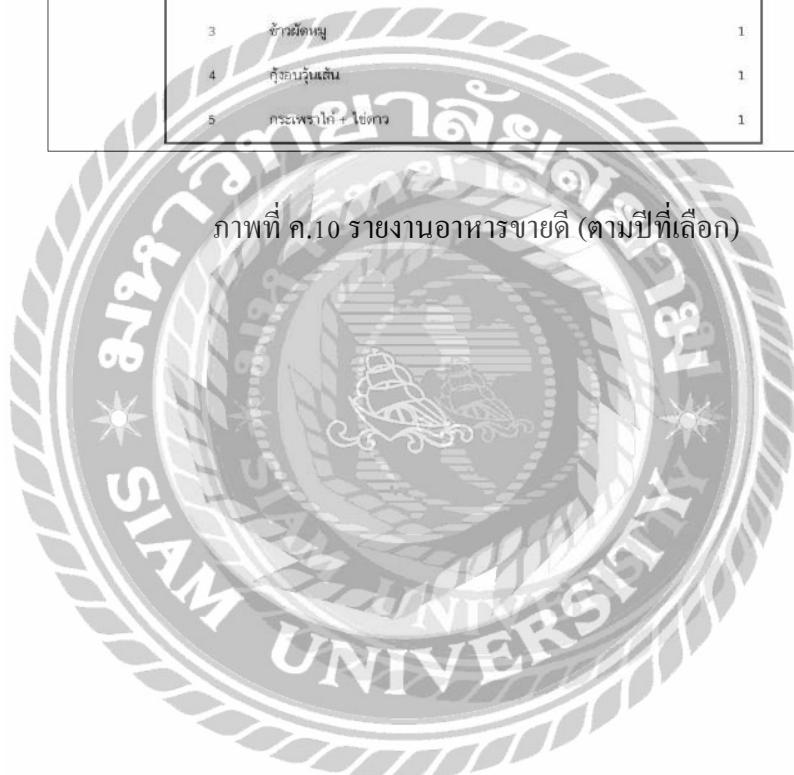
รายงานอาหารขายดี

ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ข้าวผัดเผ็ด	1
2	หมูกระทะเผ็ด	1
3	ข้าวผัดหมู	1
4	กุ้งเผาเผ็ด	1
5	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	1

ภาพที่ ค.9 รายงานอาหารขายดี (ตามเดือนที่เลือก)

 <p>Thailand Restuarant</p> <p>111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกระท่าน อำเภอบุพเพสันนิวาส จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10220 เบอร์โทรศัพท์: 123456789</p>	Page 1 of 1 ปีที่: 2018	
รายงานอาหารขายดี		
ลำดับที่ No.	รายการอาหาร Order Detail	จำนวน Quantity
1	ผัดผ้าใบเผือก	1
2	ผัดผ้าใบผัดหนอย	1
3	ข้าวผัดเผือก	1
4	กุ้งอบร้อนแม่น้ำ	1
5	กระเพราไก่ + ไข่เจียว	1

ภาพที่ ค.10 รายงานอาหารขายดี (ตามปีที่เลือก)



Thailand Restuarant			Page 1 of 1		
111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลลาดพร้าว ถนนพุทธอุปราช แขวงลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร 10230 จังหวัดนนทบุรี 73210			ตั้งแต่วันที่: 30-10-2018 ถึง 02-11-2018		
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789					
รายงานรายรับ - รายจ่าย					
รายรับ			รายจ่าย		
บิลที่ Bill No.	รายรับ (บาท) Income (Baht)	วันที่ Date	รายการจ่าย Expenses Detail	รายจ่าย (บาท) Expenses (Baht)	วันที่ Date
1	1,908.00	01/11/2018	ค่าเช่า	3,000,000.00	01/11/2018
			ไฟฟ้า	620,000.00	01/11/2018
			น้ำ	5,200,000.00	01/11/2018
			เชื้อเพลิง	300,000.00	01/11/2018
			น้ำประปา	3,000,000.00	01/11/2018
			น้ำมันน้ำมันหล่อลื่น	3,000,000.00	01/11/2018
			ค่าเดินทาง	4,000,000.00	01/11/2018
			โทรศัพท์	147,000.00	01/11/2018
			อื่นๆ	4,000,000.00	01/11/2018
			รวมรายรับ (บาท)	1,908.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	23,267,000.00	
			กำไร (บาท)	-23,265,092.00	

ภาพที่ ค.11 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามวันที่เลือก)

Thailand Restuarant			Page 1 of 1		
111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกะเumo ที่ 1 ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210			เจือนที่: พฤศจิกายน		
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี:			123456789		
รายงานรายรับ - รายจ่าย					
รายรับ			รายจ่าย		
บันทึก	รายรับ (บาท)	วันที่	รายการจ่าย	รายจ่าย (บาท)	วันที่
Bill No.	Income (Baht)	Date	Expenses Detail	Expenses (Baht)	Date
1	1,908.00	01/11/2018	เงิน	3,000,000.00	01/11/2018
			ไฟฟ้า	620,000.00	01/11/2018
			น้ำ	5,200,000.00	01/11/2018
			เช่า	300,000.00	01/11/2018
			ปลา	3,000,000.00	01/11/2018
			ปลาหมึก	3,000,000.00	01/11/2018
			ปู	4,000,000.00	01/11/2018
			หมู	147,000.00	01/11/2018
			หมูย	4,000,000.00	01/11/2018
รวมรายรับ (บาท)			1,908.00		
รวมรายจ่าย (บาท)			23,267,000.00		
กำไร (บาท)			-23,265,092.00		

ภาพที่ ก.12 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามเดือนที่เลือก)

	Thailand Restuarant 111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกะเ umo ทึก ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789	Page 1 of 1 ปีที่ : 2018			
รายงานรายรับ - รายจ่าย					
รายรับ		รายจ่าย			
บันทึก Bill No.	รายรับ (บาท) Income (Baht)	วันที่ Date	รายการจ่าย Expenses Detail	รายจ่าย (บาท) Expenses (Baht)	วันที่ Date
1	1,908.00	01/11/2018	ที่ดิน	3,000,000.00	01/11/2018
			น้ำ	620,000.00	01/11/2018
			ไฟฟ้า	5,200,000.00	01/11/2018
			เช่า	300,000.00	01/11/2018
			ปลา	3,000,000.00	01/11/2018
			ปลาหมึก	3,000,000.00	01/11/2018
			น้ำ	4,000,000.00	01/11/2018
			หมู	147,000.00	01/11/2018
			หอย	4,000,000.00	01/11/2018
			รวมรายรับ (บาท)	1,908.00	
			รวมรายจ่าย (บาท)	23,267,000.00	
			กำไร (บาท)	-23,265,092.00	

ภาพที่ ค.13 รายงานรายรับ – รายจ่าย (ตามปีที่เลือก)

 Thailand Restuarant 111/80 ม.2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกใหญ่ ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789	Page 1 of 1																																		
รายงานวัตถุดิบที่เหลืออยู่																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ลำดับที่</th> <th style="text-align: left;">ชื่อวัตถุดิบ</th> <th style="text-align: left;">จำนวน</th> <th style="text-align: left;">หน่วย</th> <th style="text-align: left;">วันหมดอายุ</th> <th style="text-align: left;">สถานะ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>น้ำมันห้อง</td> <td>0</td> <td>กรัม</td> <td>06/11/2018</td> <td>ปกติ</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>หัวเชื้อเบบี้</td> <td>0</td> <td>ถุง</td> <td>29/12/2018</td> <td>ปกติ</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>น้ำเปล่า</td> <td>0</td> <td>ถุง</td> <td>29/12/2018</td> <td>ปกติ</td> </tr> <tr> <td align="right" colspan="5">รวมทั้งหมด :</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>						ลำดับที่	ชื่อวัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	วันหมดอายุ	สถานะ	1	น้ำมันห้อง	0	กรัม	06/11/2018	ปกติ	2	หัวเชื้อเบบี้	0	ถุง	29/12/2018	ปกติ	3	น้ำเปล่า	0	ถุง	29/12/2018	ปกติ	รวมทั้งหมด :					3
ลำดับที่	ชื่อวัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	วันหมดอายุ	สถานะ																														
1	น้ำมันห้อง	0	กรัม	06/11/2018	ปกติ																														
2	หัวเชื้อเบบี้	0	ถุง	29/12/2018	ปกติ																														
3	น้ำเปล่า	0	ถุง	29/12/2018	ปกติ																														
รวมทั้งหมด :					3																														

 Thailand Restuarant 111/80 ม.2 ซอยวิภาวดี ตำบลบางกอกใหญ่ ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789	Page 1 of 1 ตั้งแต่วันที่ : 30-10-2018 ถึง 03-11-2018																																		
รายงานประวัติการจองโต๊ะ																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">เลขการจอง</th> <th style="text-align: left;">ชื่อ - นามสกุล</th> <th style="text-align: left;">เบอร์โทรศัพท์</th> <th style="text-align: left;">จำนวนคน</th> <th style="text-align: left;">เลขโต๊ะ</th> <th style="text-align: left;">วันที่จอง</th> </tr> <tr> <th>Pre ID.</th> <th>Pre Name</th> <th>Tel.</th> <th>Pre Qty.</th> <th>Table No.</th> <th>Pre Date</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>boom</td> <td>0642484111</td> <td>12</td> <td>1</td> <td>02/11/2018</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>boom</td> <td>0642484111</td> <td>12</td> <td>2</td> <td>02/11/2018</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>boom</td> <td>0642484111</td> <td>12</td> <td>3</td> <td>02/11/2018</td> </tr> </tbody> </table>						เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง	Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date	1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018	2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018	3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018
เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง																														
Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date																														
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018																														
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018																														
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018																														

ภาพที่ ค.14 รายงานวัตถุดิบที่เหลืออยู่

	Thailand Restuarant					Page 1 of 1
111/80 หมู่ 2 ซอยวิปัสสนา ตำบลบางกะทิก ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อําเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789						เดือนที่ : พฤศจิกายน
รายงานประวัติการจองโต๊ะ						
เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง	
Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date	
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018	
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018	
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018	

ภาพที่ ค.16 รายงานประวัติการจอง โต๊ะ (ตามเดือนที่เลือก)

	Thailand Restuarant					Page 1 of 1
111/80 หมู่ 2 ซอยวิปัสสนา ตำบลบางกะทิก ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อําเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789						ปีที่ : 2018
รายงานประวัติการจองโต๊ะ						
เลขการจอง	ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนคน	เลขโต๊ะ	วันที่จอง	
Pre ID.	Pre Name	Tel.	Pre Qty.	Table No.	Pre Date	
1	boom	0642484111	12	1	02/11/2018	
2	boom	0642484111	12	2	02/11/2018	
3	boom	0642484111	12	3	02/11/2018	

ภาพที่ ค.17 รายงานประวัติการจอง โต๊ะ (ตามปีที่เลือก)

 <p>Thailand Restuarant</p> <p>111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน จังหวัดนนทบุรี 73210</p> <p>เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789</p>	<p>หน้า 1 / 1</p>																
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">ใบสั่งซื้อ</td> <td style="text-align: center;">เลขที่ 3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>วันที่ 01 พฤษภาคม 2561</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">รหัสผู้ขาย</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ชื่อผู้ขาย</td> <td>แม็กไกวร์</td> </tr> <tr> <td>ที่อยู่</td> <td>115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร</td> </tr> <tr> <td>เบอร์โทรศัพท์ :</td> <td>10150 028-996-060</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EMAIL :</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>		ใบสั่งซื้อ	เลขที่ 3		วันที่ 01 พฤษภาคม 2561	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">รหัสผู้ขาย</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ชื่อผู้ขาย</td> <td>แม็กไกวร์</td> </tr> <tr> <td>ที่อยู่</td> <td>115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร</td> </tr> <tr> <td>เบอร์โทรศัพท์ :</td> <td>10150 028-996-060</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EMAIL :</td> </tr> </table>		รหัสผู้ขาย	5	ชื่อผู้ขาย	แม็กไกวร์	ที่อยู่	115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร	เบอร์โทรศัพท์ :	10150 028-996-060	EMAIL :	
ใบสั่งซื้อ	เลขที่ 3																
	วันที่ 01 พฤษภาคม 2561																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">รหัสผู้ขาย</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ชื่อผู้ขาย</td> <td>แม็กไกวร์</td> </tr> <tr> <td>ที่อยู่</td> <td>115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร</td> </tr> <tr> <td>เบอร์โทรศัพท์ :</td> <td>10150 028-996-060</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EMAIL :</td> </tr> </table>		รหัสผู้ขาย	5	ชื่อผู้ขาย	แม็กไกวร์	ที่อยู่	115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร	เบอร์โทรศัพท์ :	10150 028-996-060	EMAIL :							
รหัสผู้ขาย	5																
ชื่อผู้ขาย	แม็กไกวร์																
ที่อยู่	115/112 ถนน ถ้ากุญแจวิเศษ แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร																
เบอร์โทรศัพท์ :	10150 028-996-060																
EMAIL :																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">รายการสินค้า Material Detail</th> <th style="text-align: left;">จำนวน Quantity</th> <th style="text-align: left;">หน่วย Type</th> <th style="text-align: left;">ราคาต่อหน่วย Price</th> <th style="text-align: left;">จำนวนเงิน Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ฟัก</td> <td>100,000</td> <td>กิโลม.</td> <td>52.00</td> <td>5,200,000.00</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ผ้าคลุมสองม่านบานห้องด้าน</td> <td>จำนวนเงินทั้งสิ้น</td> <td>5,200,000.00</td> </tr> </tbody> </table>		รายการสินค้า Material Detail	จำนวน Quantity	หน่วย Type	ราคาต่อหน่วย Price	จำนวนเงิน Total	ฟัก	100,000	กิโลม.	52.00	5,200,000.00	ผ้าคลุมสองม่านบานห้องด้าน			จำนวนเงินทั้งสิ้น	5,200,000.00	
รายการสินค้า Material Detail	จำนวน Quantity	หน่วย Type	ราคาต่อหน่วย Price	จำนวนเงิน Total													
ฟัก	100,000	กิโลม.	52.00	5,200,000.00													
ผ้าคลุมสองม่านบานห้องด้าน			จำนวนเงินทั้งสิ้น	5,200,000.00													

ภาพที่ ก.18 รายงานใบสั่งซื้อ (ส่วนของผู้จัดจำหน่าย)

Thailand Restuarant							Page 1 of 1
111/00 ช.อยุปีศาจ ตำบลบางกระตือ	ถนนพุทธมนตรีสาย 5 อ.เมืองสมุทรปราการ						ตั้งแต่วันที่: 01-11-2018 ถึง 20-11-2018
จังหวัดนนทบุรี 73210							
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี :	123456789						
ใบสั่งซื้อที่	รายการวัสดุคุณภาพ	หน่วย	จำนวน	ราคាត่อหน่วย	ราคารวม	วันที่สั่งวัสดุคุณภาพ	Po. Date
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total		
2	ผู้ช่าง	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00		15/11/2018
	PLA	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00		
	ปลอกเม็ด	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00		
	ปู	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00		
	หอย	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00		
ราคารวมต่อใบอนุญาต:							17,000,000.00 บาท
3	ข้าว	กรัม	100,000	52.00	5,200,000.00		16/11/2018
ราคารวมต่อใบอนุญาต:							5,200,000.00 บาท
จำนวนบันทึกทั้งหมด :							2 บัน

ภาพที่ ค.19 รายงานสั่งวัสดุคุณภาพ (ตามวันที่เลือก)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาณฯ ตำบลบางกระตือ
ถนนพุทธมนตรีสาย 2 อ้าวacoban พราณ
จังหวัดนราธิวาส 73210

เบอร์ประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

เดือนที่ : ตุลาคม

รายงานสั่งวัสดุดิน

ใบสั่งซื้อที่	รายการรับดิน	หน่วย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	วันที่สั่งวัสดุดิน
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Po. Date
1	ไก่	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หมู	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไข่	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบ :					1,067,000.00 บาท	
จำนวนบิลทั้งหมด :					1 บิล	

ภาพที่ ค.20 รายงานสั่งวัสดุดิน (ตามเดือนที่เลือก)





Thailand Restuarant

Page 1 of 1

วันที่: 2018

111/80 หมู่ 2 ซอยวิปัสสนา ตำบลบางกระตือ
ถนนพุทธมนมงคลสาย 2 อ่าเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 123456789

รายงานสั่งวัสดุคิดบ

ใบสั่งซื้อที่ Po. ID.	รายการวัสดุคิดบ Material Name	หน่วย Type	จำนวน Qty.	ราคารอบหน่วย Price	ราคารวม Total	วันที่สั่งวัสดุคิดบ Po. Date
1	ไม้	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	พู	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไฟฟ้า	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมต่อใบสั่ง:						1,067,000.00 บาท
2	ผ้า	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลากะพง	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปลาหมึก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปู	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
ราคารวมต่อใบสั่ง:						17,000,000.00 บาท
3	ข้าว	กรัม	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
ราคารวมต่อใบสั่ง:						5,200,000.00 บาท
จำนวนเบิกทั้งหมด :						3 ใบ

ภาพที่ ก.21 รายงานสั่งวัสดุคิดบ (ตามเดือนที่เลือก)



Thailand Restuarant

Page 1 of 1

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกะสือ อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

ตั้งแต่วันที่: 01-11-2018 ถึง 20-11-2018

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี: 123456789

รายงานรับวัสดุคงคลัง

ใบสั่งซื้อที่	รายการรับวัสดุคงคลัง	หน่วย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	วันที่รับวัสดุคงคลัง
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Receive Date
2	ผัก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	15/11/2018
	ปลา	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	ปลาหมึก	กรัม	100,000	30.00	3,000,000.00	
	น้ำ	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
	หอย	กรัม	100,000	40.00	4,000,000.00	
	ราคารวมต่อใบคิท:					17,000,000.00 บาท
3	ข้าว	กรัม	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
	ราคารวมต่อใบคิท:					5,200,000.00 บาท
	จำนวนเบิกใช้งาน :					2 บล

ภาพที่ ค.22 รายงานรับวัสดุคงคลัง (ตามวันที่เลือก)



Page 1 of 1

Thailand Restuarant

111/60 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกะตัก
ถนนพุทธมณฑลสาย 5 อำเภอสามพราน
จังหวัดนนทบุรี 73210

เบอร์โทรศัพท์: 123456789

เตือนที่: คลาส

รายงานรับวัสดุคิบ

ใบสั่งซื้อที่	รายการรับวัสดุคิบ	หน่วย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	วันที่รับวัสดุคิบ
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Receive Date
1	ไม้	กรัม	100,000	6.20	620,000.00	01/10/2018
	หอย	กรัม	10,000	14.70	147,000.00	
	ไม้	ฟอง	100,000	3.00	300,000.00	
ราคารวมค่าอนัล:						1,067,000.00 บาท
จำนวนบิลทั้งหมด :						1 บิล

ภาพที่ ก.23 รายงานรับวัสดุคิบ (ตามเดือนที่เลือก)





Thailand Restuarant

111/80 หมู่ 2 ซอยวิภาวดีรังสิต ตำบลบางกอกใหญ่ แขวงจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900
จังหวัดกรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 73210

เบอร์โทรศัพท์ : 123456789

Page 1 of 1
ปีที่ : 2018

รายงานรับวัสดุคงคล

ใบสั่งซื้อที่	รายการวัสดุคงคล	หน่วย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	วันที่รับวัสดุคงคล
Po. ID.	Material Name	Type	Qty.	Price	Total	Receive Date
1	แก้ว หมุน ไฟ	ภาชนะ	100,000 10,000 100,000	6.20 14.70 3.00	620,000.00 147,000.00 300,000.00	01/10/2018
					ราคารวมต่อใบล. : 1,067,000.00 บาท	
2	ถ้วย ปลา ปลาหมึก ไข่ หมอย.	ภาชนะ	100,000 100,000 100,000 100,000	30.00 30.00 30.00 40.00	3,000,000.00 3,000,000.00 3,000,000.00 4,000,000.00	15/11/2018
					ราคารวมต่อใบล. : 17,000,000.00 บาท	
3	ช้อน	ภาชนะ	100,000	52.00	5,200,000.00	16/11/2018
					ราคารวมต่อใบล. : 5,200,000.00 บาท	
					จำนวนใบทั้งหมด : 3 ใบ	

ภาพที่ ค.24 รายงานรับวัสดุคงคล (ตามปีที่เลือก)

ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา

5605100037

ชื่อ-นามสกุล

นายปริญญา อภัยภักดี

ที่อยู่

111/80 ม.2 หมู่บ้านมณฑลนคร ถนนพุทธมณฑลสาย 5

เบอร์โทรศัพท์

097-270-9478

E-mail

parinya.ekk@gmail.com

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชวารนิเวศศาลาฯ

ระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยสยาม

รหัสนักศึกษา

5605100043

ชื่อ-นามสกุล

นายณัฐพล เสาวพงษ์

ที่อยู่

1 ถนนพระราม 2 ซอย 69 แยก 1-2 แขวงแสมดำ

เบอร์โทรศัพท์

082-549-2416

E-mail

bungkungz2538@hotmail.com

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนฐานเทคโนโลยี

ระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยสยาม