

โครงงาน

เรื่อง Order Food

จัดทำโดย

1.นายสิทธิพงศ์ บับพาน รหัสนักศึกษา 613020029-1

2.นายโภคิน เมืองขำ รหัสนักศึกษา 613020228-5

3.นายอดิศร นาเรื่อง รหัสนักศึกษา 613020237-4

4.นายมีชัย หนูพิศ รหัสนักศึกษา 613020594-0

5.นายชาคริต น้อยควงศรี รหัสนักศึกษา 613020986-3

เสนอ

ผศ.คร.พุธษดี ศิริแสงตระกูล

โครงงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา SC312003 ระบบจัดการฐานข้อมูลและการออกแบบ ฐานข้อมูล (Database Management System And Database Design)

> ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น



โครงงาน

เรื่อง Order Food

จัดทำโดย

1.นายสิทธิพงศ์ บับพาน รหัสนักศึกษา 613020029-1

2.นายโภคิน เมืองขำ รหัสนักศึกษา 613020228-5

3.นายอดิศร นาเรื่อง รหัสนักศึกษา 613020237-4

4.นายมีชัย หนูพิศ รหัสนักศึกษา 613020594-0

5.นายชาคริต น้อยควงศรี รหัสนักศึกษา 613020986-3

เสนอ

ผศ.คร.พุธษดี ศิริแสงตระกูล

โครงงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา SC312003 ระบบจัดการฐานข้อมูลและการออกแบบ ฐานข้อมูล (Database Management System And Database Design)

> ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น



โครงงาน

เรื่อง Order Food

โครงงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา SC312003 ระบบจัคการฐานข้อมูลและการออกแบบ ฐานข้อมูล (Database Management System And Database Design)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ชื่อโครงงาน : Order Food

ผู้จัดทำโครงงาน :

1.นายสิทธิพงศ์ บับพาน รหัสนักศึกษา 613020029-1

2.นายโภคิน เมืองขำ รหัสนักศึกษา 613020228-5

3.นายอดิศร นาเรื่อง รหัสนักศึกษา 613020237-4

 4.นายมีชัย หนูพิศ
 รหัสนักศึกษา 613020594-0

5.นายชาคริต น้อยดวงศรี รหัสนักศึกษา 613020986-3

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน :

ผศ.คร.พุธษดี ศิริแสงตระกูล

รายวิชา SC312003 ระบบจัดการฐานข้อมูลและการออกแบบฐานข้อมูล (Database Management System And Database Design)

บทคัดย่อ

เนื่องจากปัจจุบัน database เข้ามามีบทบาทเป็นอย่างมากในชีวิตประจำวัน ในการช่วยจัดเก็บและ บันทึกสิ่งที่เราต้องการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อมูลที่มีความสำคัญในการดำเนินการต่าง ๆทางธุรกิจและข้อมูล ที่มีความสำคัญในการพัฒนาหรือเป็นประโยชน์ต่อองค์กร เช่น บริษัท Apple จำเป็นที่ต้องมี database ในการ เก็บข้อมูลต่าง ๆ ทั้งทางด้านวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ในการใช้ประกอบโทรศัพท์ ด้านการตรวจสอบความ พึงพอใจของลูกค้า เป็นต้น ซึ่งสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นนั้นล้วนใช้ database ในการจัดเก็บข้อมูลทั้งสิ้น เพื่อที่จะ สามารถนำข้อมูลที่จัดเก็บมาใช้ในกระบวนการทางข้อมูลต่าง ๆเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ในยุคสมัยที่มีการใช้งาน database เพื่อใช้เป็นแหล่งจัดเก็บและบันทึกข้อมูล ไม่ว่าจะเป็นบริษัท ขนาดเล็ก บริษัทขนาดใหญ่ ร้านขายของทั่วไป หรือแม้แต่ร้านอาหาร สามารถนำ database มาประยุกต์ใช้ เพื่ออำนวยความสะควกในการทำงานต่าง ๆ และลดความเสี่ยงในการสูญหายของข้อมูล เพื่อให้เกิด ประโยชน์หรือผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

กิตติกรรมประกาศ

ผู้จัดทำโครงงาน Food Order จะเกิดขึ้นไม่ได้ถ้าหากขาดการสนับสนุนจาก บุคคลหลายท่านด้วยกัน จึงใคร่ขอขอบคุณท่านต่าง ๆ ดังนี้ ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่มีส่วนให้โครงงานนี้ผ่านมาถึงวันนี้ รวมถึงความรู้ในทางวิชาการและประสบการณ์ชีวิตในด้านต่าง ๆ ขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน ผส.ดร.พุธษดี ศิริแสงตระกูล ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษาเป็นอย่างดี ตลอดจนแนวทางแก้ไข ปัญหาโครงงาน ซึ่งเป็นประโยชน์มากในการทำโครงงานนี้ ทำให้ผู้จัดทำสามารถพัฒนาโครงงานจนสำเร็จ ลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระกุณบิดามารดา ครอบครัวรวมญาติๆของผู้จัดทำโครงงานที่ให้คำแนะนำรวมถึง กำลังใจ และ การสนับสนุนด้านการเงิน, การศึกษา การอบรม และดูแลเอาใจใส่อย่างดีมาโดยตลอด ขอขอบกุณเพื่อน ๆ พี่ ๆ ที่ให้กำลังใจ และ ให้ความช่วยเหลือเกี่ยวกับการจัดทำโครงงาน สุดท้ายนี้ ขอขอบพระกุณทางคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตลอดจนอาจารย์ทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องไว้ ณ ที่นี้ด้วย คุณค่าและประโยชน์อันพึงมี จากการจัดทำโครงงานนี้ ผู้จัดทำขอมอบให้แค่ผู้มีพระคุณทุกท่าน การจัดทำโครงงาน "Food Order" นี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา SC312003 ระบบจัดการฐานข้อมูลและ การออกแบบฐานข้อมูล (DATABASE MANAGEMENT SYSTEM AND DATABASE DESIGN) ของ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น สำหรับนักศึกษาปี 2 เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบเป็นการทดสอบ ความรู้ความสามารถและการเพิ่มประสบการณ์

โครงงาน"Food Order" คณะผู้จัดทำจัดทำเพื่อเป็นเครื่องมือในการจัดเก็บและประยุกต์ในการสั่ง อาหาร การส่งรายการเมนูอาหารเข้าสู่ฝ่ายต่าง ๆภายในร้าน การออกใบเสร็จ และการเข้าถึงข้อมูลของแต่ละ บทบาทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารในรูปแบบ เว็บไซต์ ที่นำ database มาประยุกต์เข้ากับ เว็บ แอพพลิเคชั่น โดยถึงแม้ว่าผู้ใช้จะไม่มีความรู้ด้าน database หรือ เว็บแอพพลิเคชั่น ก็สามารถใช้เว็บไซต์ นี้ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ตัวผู้ใช้เองได้ คณะ

ผู้จัดทำกาดหวังว่าโครงงาน "Food Order" นี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจ หากมีข้อผิดพลาดประการ ใด คณะผู้จัดทำต้องขออภัยไว้ ณ ที่นี้ด้วย

สารบัญ

รายกา	วั		หน้า
บทคัด	ย่อ		ป
กิตติกร	รรมประ	กาศ	ค
คำนำ			1
สารบัเ	ູນ		ข
บทที่ 1	บทนำ		1-3
	1.1	ที่มาและความสำคัญ	1
	1.2	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	1
	1.3	ขอบเขตการศึกษา	1
	1.4	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1
	1.5	แผนการดำเนินงาน	2
	1.6	เครื่องมือที่กาคว่าจะต้องใช้	3
บทที่ 2	! เอกสาร	รที่เกี่ยวข้อง	4-7
	2.1 Er	ntity Relationship Diagram (ER Diagram) และ Relational Model	4
	2.2 Da	ata Dictionary	5
บทที่ 3	ง ขั้นตอา	นการศึกษา	9
	3.1 วัส	า คุ อุปกรณ์ เครื่องมือหรือโปรแกรมหรือที่ใช้ในการพัฒนา	9
	3.2 ช้ำ	นตอนการคำเนินงาน	9
บทที่ 4	เผลของ	การดำเนินโครงงาน	10
	4.1 58	ะบบการทำงานของเว็บแอพพถิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์	10

บทที่ 5 สรุป	บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ				
5.1	การอภิปรายผล	24			
5.2	ข้อจำกัดการศึกษา	25			
5.3	ข้อเสนอแนะ	25			
เอกสารอ้างอื	อิง	26			

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากคณะผู้จัดทำโครงงานต้องการนำความรู้ในเรื่อง Database System มาประยุกต์ใช้จริงใน ชีวิตประจำวัน ทางคณะผู้จัดทำจึงได้นำข้อมูลร้านอาหารและอาหารชนิดต่างๆ จากร้านมัลลิการ์ มาจัดการ โคยใช้ Database System เพื่อจัดการข้อมูลรายการอาหารต่างๆ ให้เป็นระบบและสร้างเว็บแอพพลิเคชัน ระบบสั่งอาหารได้

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อรวบรวมข้อมูลอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์
- 1.2.2 เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูล (Database) ของร้านเรือนมัลลิการ์
- 1.2.3 เพื่อสร้างเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์

1.3 ขอบเขตการศึกษา

- 1.3.1 การสร้างระบบฐานข้อมูลของร้านเรือนมัลลิการ์ ประกอบไปด้วยฐานข้อมูลของ รายการ อาหาร ประเภทอาหาร โต๊ะอาหาร ฐานข้อมูลของ ฐานข้อมูลของลูกค้า
- 1.3.2 การสร้างระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์ ประกอบไปด้วย การเก็บข้อมูลของลูกค้าที่มา สั่งซื้อ ข้อมูลอาหารที่สั่งซื้อและมีใบเสร็จพนักงาน

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.2.1 สามารถจัดเก็บข้อมูลของร้านเรือนมัลลิการ์ใน Database ให้เป็นระเบียบได้
- 1.2.2 สามารถจัดการกับฐานข้อมูล ในการเพิ่มหรือลบข้อมูลต่างๆได้
- 1.2.3 สามารถสร้างเว็บแอพพถิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์ได้

1.5 แผนการดำเนินงาน

การดำเนินงาน	สัปดาห์ที่															
		ธันว	าคม			มกร	าคม		กุมภาพันธ์				มีนาคม			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1กำหนดหัวข้อโครงงาน																
2.ส่งโครงร่างโครงงาน																
(Project Proposal)																
3.ลงมือปฏิบัติตามวิธีการ																
แก้ปัญหาที่กำหนดไว้ใน																
เอกสารข้อเสนอโครงการ																
4.วิเคราะห์และสรุปผลการ																
ปฏิบัติงาน																
ร.เขียนเอกสารรายงานผล																
โครงการฉบับสมบูรณ์																
6.นำเสนอโครงงาน																

1.6 เครื่องมือที่ใช้

1.6.1 ซอฟต์แวร์(Software)

- 1.6.1.1 Xampp
- 1.6.1.2 Visual Studio Code
- 1.6.1.3 Notepad++
- 1.6.1.4 Sublime
- 1.6.1.5 draw.io
- 1.6.1.6 ER-WIN

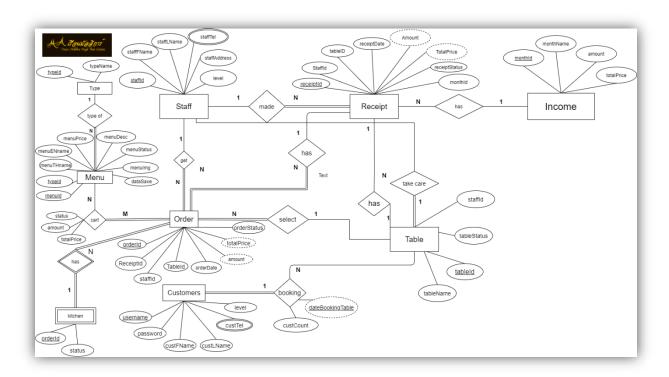
1.6.2 ฮาร์ดแวร์(Hardware)

1.6.2.1 computer notebook หรือ laptop

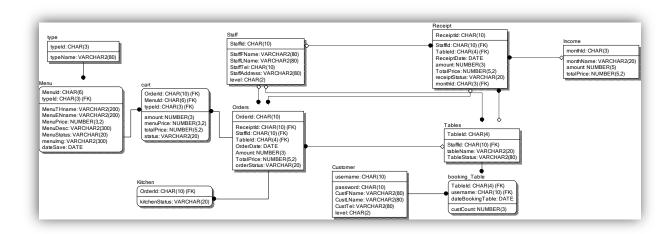
บทที่ 2

Database Design

2.1 Entity Relationship Diagram (ER Diagram) และ Relational Model



ภาพที่ 2.1 Entity Relationship Diagram



ภาพที่ 2.2 Relational Model

2.2 Data Dictionary

ตาราง customer

ชื่อฟิลด์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
		pk	Username ของ	meechai
username	CHAR(10)		ลูกค้า	
			รหัสเข้าสู่ระบบ	12345678
password	CHAR(8)		ของลูกค้า	
custFName	VARCHAR(80)		ชื่อ	มีชัย
custLName	VARCHAR(80)		นามสกุล	หนูพิศ
custTel	CHAR(10)		เบอร์โทรศัพท์	0622233174
			ระดับในการเช็ค	0
			การเข้าสู่ระบบ	
level	INTEGER(1)		ของลูกค้า	

ตาราง table

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
tableId	CHAR(4)	pk	รหัสโต๊ะ	T001
tableName	VARCHAR(20),		ชื่อโต๊ะ	1, 2, 3,
			สถานะโต๊ะ	0=ใม่ว่าง
tableStatus	INTEGER(2),			1=ว่าง

ตาราง Booking_table

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
tableId	CHAR(4),	Fk_table	รหัสโต๊ะ	T001
		Fk_customer	Username ของ	meechai
username	CHAR(10),		ลูกค้ำ	
		pk	วันเวลาในการจอง	11/3/2563
dateBookingTable	DATETIME,		โต๊ะ	
custCount	INTEGER(3),		จำนวนลูกค้า	10คน

ตาราง Type

ชื่อฟิลด์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
		pk	รหัสประเภท	T01
typeId	CHAR(3)		อาหาร	Т02
typeName	VARCHAR(80),		ชื่อประเภทอาหาร	Curry, pork

ตาราง Menu

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
		pk	รหัสเมนู	CUR001
menuId	CHAR(6)			POR002
		Fk_type	รหัสประเภท	T01
typeId	CHAR(3),		อาหาร	T02
			ชื่ออาหาร	ปลาหมึกหอมผัด
menuTHname	VARCHAR(200),		ภาษาไทย	ไข่เค็ม
			ชื่ออาหาร	Stir-Fried Squid
menuENname	VARCHAR(200),		ภาษาอังกฤษ	with Salted Egg
menuPrice	FLOAT(3),		ราคาอาหาร	350
menuStatus	VARCHAR(20),		สถานะอาหาร	มี หรือ ไม่มี
			ส่วนประกอบ	ปลาหมึก
menuDesc	VARCHAR(300),		อาหาร	
			ภาพประกอบ	POR001.jpg
menuImg	VARCHAR(200),		อาหาร	
			เวลาในการบันทึก	11/3/2563
datesave	DATETIME,		รูปเข้าสู่ฐานข้อมูล	

ตาราง receipt

ชื่อฟิลด์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
receiptId	CHAR(10)	PK	รหัสใบเสร็จ	R000000001
staffId	CHAR(10)	Fk of staff	รหัสพนักงาน	6130205940
tableId	CHAR(4)	Fk of tables	รหัสโต๊ะ	T001
receiptDate	DATE		วันเวลา	17/03/2563 20:20
Amount	NUMBER(3)		จำนวนที่สั่ง	3
totalPrice	NUMBER(5,2)		ราคารวม	1500
receiptStatus	VARCHAR(20)		สถานะของ	NotFinished,
			ใบเสร็จ	Ready, Finished
monthId	CHAR(3)	Fk of Income	รหัสเคือน	01

ตาราง orders

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
orderId	CHAR(10)	PK	รหัสออเคอร์	Q00000001
receiptId	CHAR(6)	Fk of receipt	รหัสใบเสร็จ	R000000001
staffId	CHAR(10)	Fk of staff	รหัสพนักงาน	6130205940
tableId	CHAR(4)	Fk of tables	รหัสโต๊ะ	T001
orderDate	DATE		วันเวลา	17/03/2563 20:20
Amount	NUMBER(3)		จำนวนที่สั่ง	3
totalPrice	NUMBER(5,2)		ราคารวม	1500
orderStatus	VARCHAR(20)		สถานะของออ	Doing, Done,
			เคอร์	served

ตาราง cart

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
orderId	CHAR(10)	Fk of orders	รหัสออเคอร์	Q00000001
menuId	CHAR(6)	Fk of menu	รหัสเมนู	POR001
typeId	CHAR(3)	Fk of type	รหัสประเภท	T01
			อาหาร	
Amount	NUMBER(3)		จำนวนที่สั่ง	3
Price	NUMBER(3,2)		ราคา	250
totalPrice	NUMBER(5,2)		ราคารวม	1500
Status	VARCHAR(20)		สถานะของอาหาร	Doing, Done

ตาราง Kitchen

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
orderId	CHAR(10)	Fk of orders	รหัสออเคอร์	Q00000001
orderStatus	VARCHAR(20)		สถานะของออ	Doing, Done
			เคอร์	

ตาราง Income

ชื่อฟิลค์	ชนิดข้อมูล	เงื่อนไข	คำอธิบาย	ตัวอย่าง
monthId	CHAR(3)	Pk	รหัสเดือน	01
mothName	VARCHAR(20)		ชื่อเคือน	มกราคม
amount	NUMBER(5)		จำนวนจานอาหาร ที่ถูกสั่งในเคือน นั้น	200 จาน
totalPrice	NUMBER(5,2)		รายได้ทั้งหมดของ เดือน	1500000 บาท

บทที่ 3

วิธีการดำเนินโครงงาน

- 3.1 วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือหรือโปรแกรมหรือที่ใช้ในการดำเนินงาน
 - 3.1.1 โปรแกรม Xampp ใช้จำลอง server ของ mySQL ที่ใช้จัดการ database
 - 3.1.2 Visual Studio Code ใช้สำหรับรันโปรแกรมจากภาษา SQL HTML PHP JavaScript และCSS
 - 3.1.3 Notepad++ ใช้เขียนภาษา SQL
 - 3.1.4 Sublime ใช้เขียนภาษา HTMLและPHP
 - 3.1.5 โปรแกรม ER-WIN และ draw.io ในการสร้าง ER-Diagram
 - 3.1.5 laptop พร้อมเชื่อมระบบ internet

3.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 3.2.1 เสนอหัวข้อโครงงานให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานให้ทราบและถามข้อสงสัยเกี่ยวกับ หัวข้อโครงงาน
- 3.2.2 ศึกษาเทคโนโลยีที่ใช้ในการประกอบการทำโครงงานเพื่อให้ตรงกับวัตถุประสงค์และ หัวข้อการทำโครงงาน
- 3.2.3 รวบรวมข้อมูลและจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร ซึ้งมีข้อมูล 2 กลุ่มคือ รายละเอียดของอาหาร และ ประเภทของอาหาร
 - 3.2.4 ออกแบบ database ให้เหมาะกับ การทำงานในร้านอาหาร และข้อมูลที่รวบรวมมา
 - 3.2.5 เขียนเว็บแอพพลิเคชั่นให้เหมาะสมกับการทำงานของร้านอาหารและ database
 - 3.2.6 ทดลองใช้งาน และ ทำการปรับปรุงแก้ไข โค้ดในเว็บแอพพลิเคชั่นและ database
 - 3.2.7 จัดทำเอกสาร และรูปแบบการนำเสนอ เพื่อรายงานผลการศึกษาที่ได้จากโครงงาน

บทที่ 4

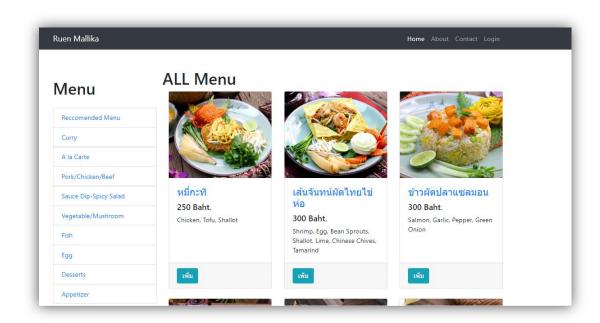
ผลการดำเนินงาน

4.1 แสดงระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์

ในระบบการใช้งานเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

4.1.1 กรณีเข้าระบบโดยลูกค้า

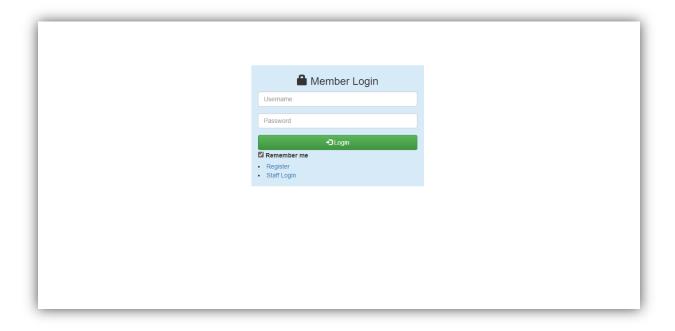
1) ถ้าหากลูกค้าต้องการสั่งอาหาร ลูกค้าต้องทำการลงทะเบียน (Register) และทำการเข้าสู่ ระบบ (Login) ก่อน จึงจะสามารถสั่งอาหารได้



ภาพที่ 4.1 แสดงหน้าหลักของเว็บ

Register
Username
Passwword
First name
Last name
Tel number
บันทึก

ภาพที่ 4.2 แสดงหน้าการลงทะเบียน (Register)



ภาพที่ 4.3 แสดงหน้าการเข้าสู่ระบบ (Login) ของลูกค้า

(2) เมื่อลูกค้าทำการสู่ระบบสำเร็จ ลูกค้าสามารถเลือกอาหารลงไปในตะกร้า (cart) ตามที่ ต้องการ และลูกค้าต้องทำการกดเลือกโต๊ะก่อน แล้วจะสามารถยืนยันรายการอาหารที่อยู่ในตะกร้า ได้

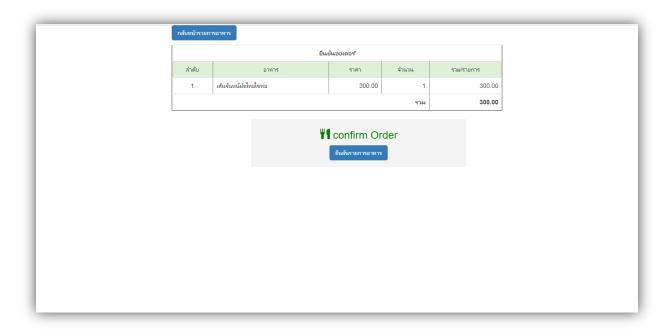
Ruen Mallika		Home About Contact Table	e Cart MyOrder Logout
	*หมายเหตุ ถ้าคุณจะสั่งอาหารในตอนนี้ โปรดทำการ	เลือกไต๊ะด้วยครับ เองโต๊ะ	
	เลือกโต๊ะ	จำนวน	
	หมายเลข	ว จำนวน	
	บันทึก		

ภาพที่ 4.4 แสดงหน้าเลือกโต๊ะอาหารของลูกค้า (เป็นการเลือกหมายเลขโต๊ะและใส่จำนวนลูกค้า)

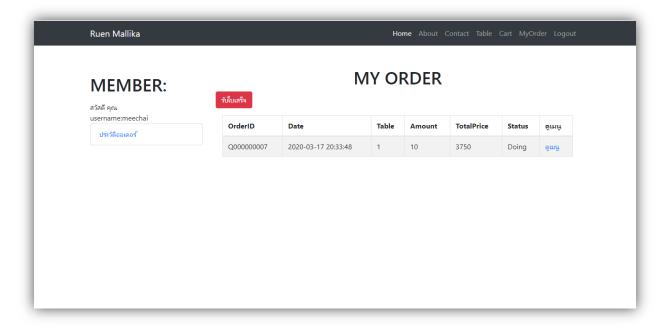
		กลับไปหน้าเ	เลือกอาหาร			
		รามการ	รอาหาร			
No. a	ภาพอาหาร	ชื่ออาหาร	ราคา	จำนวน	รวม/ รายการ	ลบ
1.		ข้าวผัดปลาแฮลมอน	300.00	5	1,500.00	ลบ
2.		ข้าวแช่ (Kaochae)	450.00	5	2,250.00	ลบ
				Total	3,750.00	
		ี่ ยกเลิกรายการ	คำนวณราคาให	าม่ 📜 ยีน	ย้นรายการ	

ภาพที่ 4.5 แสดงหน้าตะกร้าอาหารของลูกค้า

(3) เมื่อถูกค้าทำการกดยืนยันรายการอาหาร รายการอาหารที่สั่งจะแสดงในหน้า My Order โดยสามารถเลือกดูได้ทั้งรายการอาหาร ในอดีตและปัจจุบัน ทั้งนี้ถูกค้ายังสามารถติดตามสถานะ ของอาหารที่สั่งได้ตลอดเวลา และเมื่อรายการอาหารถูกนำมาเสิร์ฟทั้งหมดแล้ว ลูกค้าสามารถกดรับ ใบเสร็จ เพื่อเป็นการแจ้งสถานะไปยังพนักงานที่ดูแลโต๊ะนั้นให้ทราบ



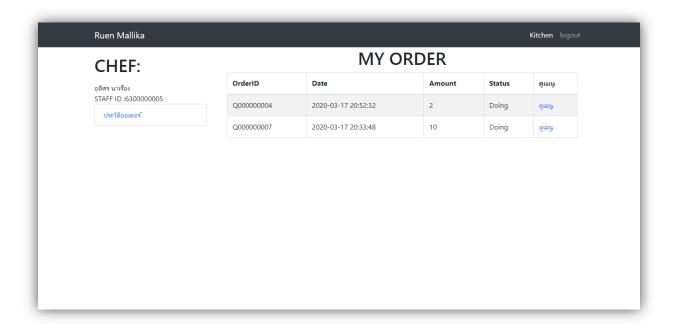
ภาพที่ 4.5 แสดงหน้ายืนยันรายการอาหารของลูกค้า



ภาพที่ 4.6 แสดงหน้ารายการอาหารของลูกค้า

4.1.2 กรณีเข้าระบบโดยพ่อครัว (chef)

(1) เมื่อพ่อครัวทำการเข้าสู่ระบบแล้ว จะสามารถคูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งมาทั้งหมดได้ และเมื่อพ่อครัวทำอาหารเสร็จเรียบร้อย พ่อครัวสามารถทำการกดอัพเดทสถานะของเมนูเพื่อให้ พนักงานเสิร์ฟมานำเมนูไปเสิร์ฟให้แก่ลูกค้า อีกทั้งพ่อครัวยังสามารถคูรายการอาหารในปัจจุบัน และในอดีตได้



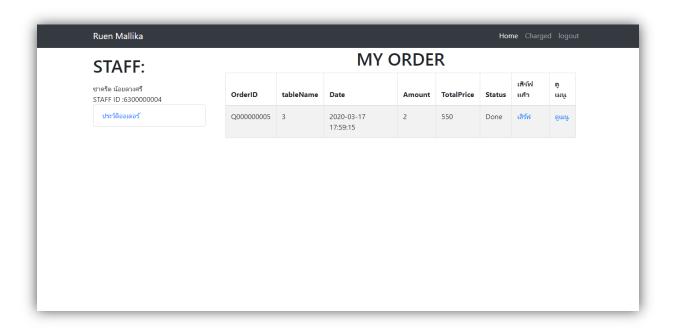
ภาพที่ 4.7 แสดงหน้าออเดอร์ที่พ่อกรัวต้องทำ

Ruen Mallika					Kitchen logou	t	
CHEF:	ORDER: Q00000004						
อดิศร นาเรื่อง	Menuld	menuTHname	amount	MenuStatus	ทำเสร็จแล้ว		
STAFF ID :6300000005 ข้อนกลับ	ALA003	ข้าวผัดปลาแซลมอน	2	Doing	ยืนยัน		
	ทำออเดอร์นี้เสร็จ	แล้ว					

ภาพที่ 4.8 แสดงหน้ารายการอาหารที่พ่อครัวต้องทำ

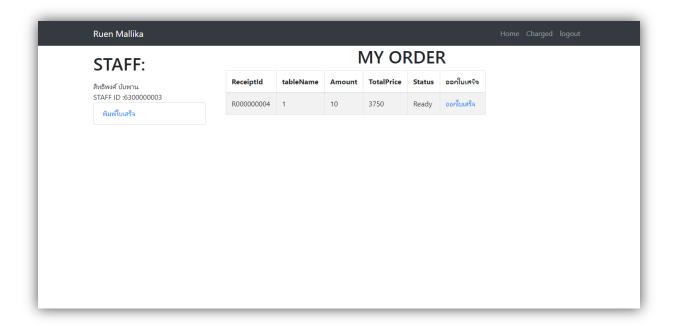
4.1.3 กรณีเข้าระบบโดยพนักงานเสิร์ฟ

(1) เมื่อพนักงานเสิร์ฟทำการเข้าสู่ระบบ พนักงงานเสิร์ฟจะสามารถคูรายการอาหารที่ต้องทำการ เสิร์ฟได้ โดยจะแสดงเฉพาะรายการอาหารจากโต๊ะที่ตนเองรับผิดชอบ และเมื่อทำการเสิร์ฟ อาหารเสร็จ พนักงงานเสิร์ฟสามารถกดอัพเดทสถานะออเดอร์นั้นๆให้มีสถานะเป็น (Served)

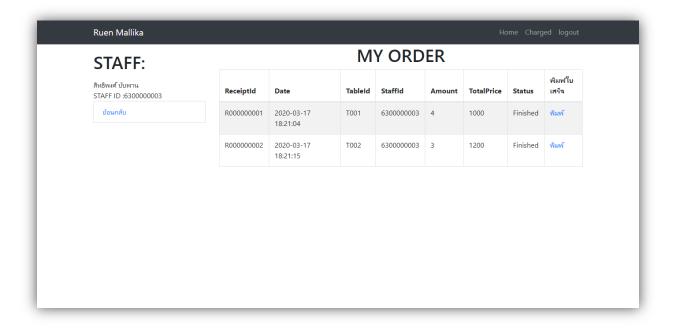


ภาพที่ 4.9 แสดงหน้ารายการอาหารที่พนักงานเสิร์ฟต้องนำไปเสิร์ฟ

(2) เมื่อถูกค้าทำการขอรับใบเสร็จ พนักงานเสิร์ฟสามารถกดออกใบเสร็จให้แก่ถูกค้าได้ เมื่อ พนักงานทำการกดออกใบเสร็จ ระบบจะทำการคำนวณ จำนวนรายการอาหารที่ถูกค้าสั่งทั้งหมดและราคา รวมทั้งหมด พร้อมกับวันเวลาในการออกใบเสร็จ และระบบจะทำการอัพเดทสถานะโต๊ะที่ถูกค้าจองไว้



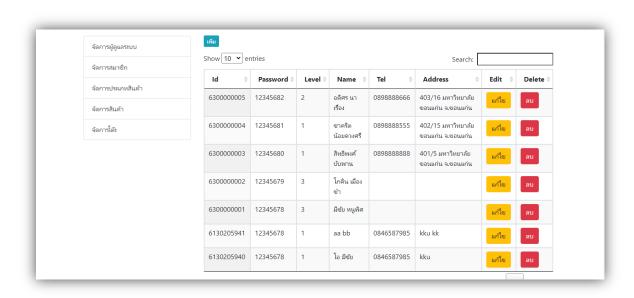
ภาพที่ 4.10 แสดงหน้าใบเสร็จอาหารที่พนักงานต้องทำการ ออกใบเสร็จ

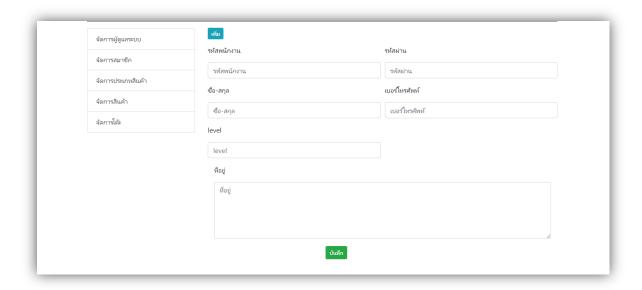


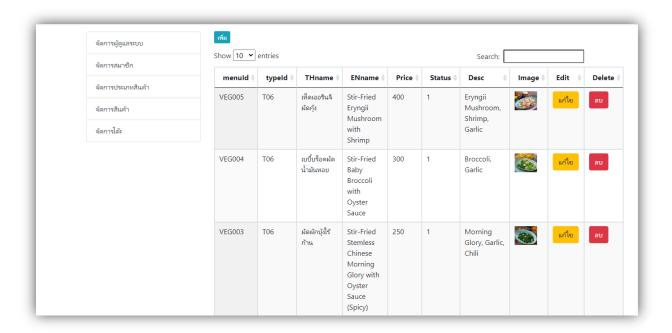
ภาพที่ 4.11 ภาพแสครายการใบเสร็จ ที่พนักงานต้องทำการพิมพ์ให้แก่ลูกค้า

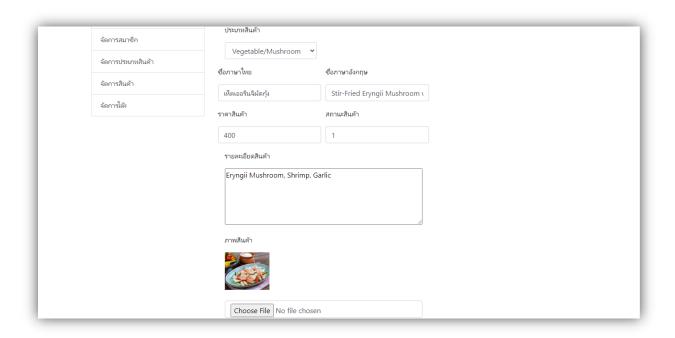
4.1.4 กรณีการเข้าสู่ระบบของ แอคมิน

เมื่อแอคมินทำการเข้าสู่ระบบ แอคมินสามารถเข้ามาคู เพิ่ม แก้ไข หรือ ลบข้อมูลของ พนักงาน ลูกค้า รายการอาหาร ประเภทอาหารและ โต๊ะอาหาร ได้ และสามารถตรวจสอบรายได้ของร้านใน แต่ละเดือนได้

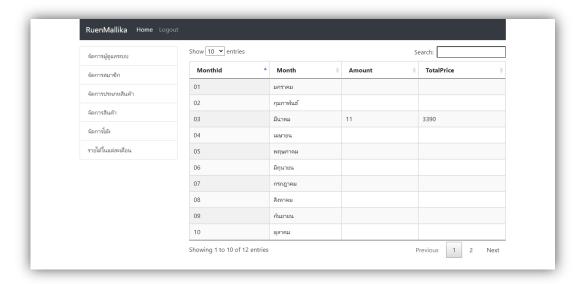




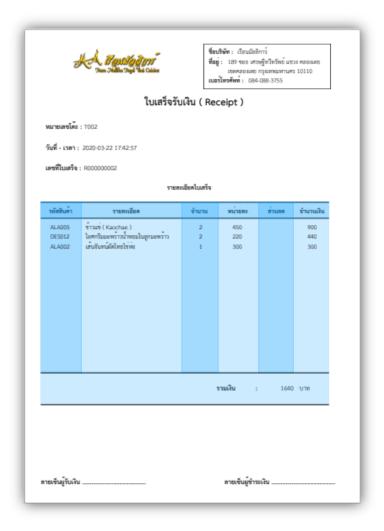




ภาพที่ 4.12, 4.13, 4.14 และ 4.15 ภาพแสดงหน้าการจัดการระบบต่างๆของแอดมิน



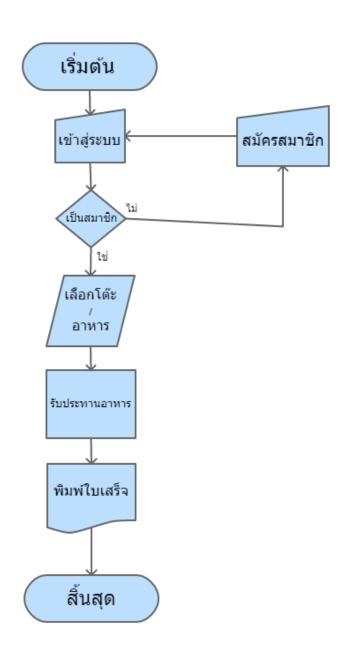
ภาพที่ 4.16 ภาพแสดงหน้ารายได้รวมแต่ละเดือนของร้านเรือนมัลลิการ์



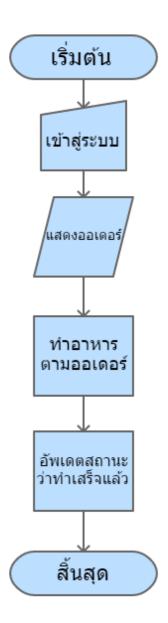
ภาพที่ 4.17 ภาพแสดงตัวอย่างใบเสร็จ

4.2 FlowChartของระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์

4.2.1 FlowChart ของระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของ ลูกค้า



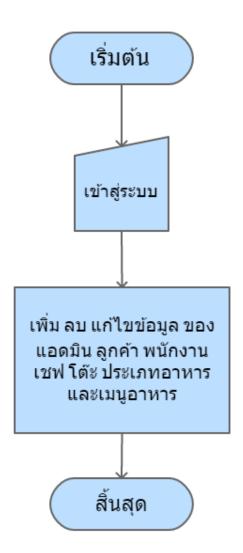
4.2.2 FlowChart ของระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของ พ่อครัว



4.2.3 FlowChart ของระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของ พนักงานเสิร์ฟ



4.2.4 FlowChart ของระบบการทำงานของเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของ แอคมิน



บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินโครงงานเรื่อง "Food Order" นั้น ผู้จัดทำได้ข้อสรุปดังนี้

โครงงานนี้ประสบผลสำเร็จ เพราะสามารถทำตาววัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้สำเร็จจากวัตถุประสงค์ที่ตั้ง ไว้ทั้ง 3 วัตถุประสงค์ คังนี้

1.เพื่อรวบรวมข้อมูลอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์

ผู้จัดทำได้ทำการรวบรวมรายละเอียดของอาหารหรือเมนูของร้านเรือนมัลลิการ์ได้สำเร็จ โดย รวบรวม รายชื่อ ราคา วัตถุดิบ และคุณประโยชน์ ของแต่ละเมนูในร้านเรือนมัลลิการ์

2.เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูล (Database) ของร้านเรือนมัลลิการ์

ผู้จัดทำได้ทำการสร้างระบบฐานข้อมูลที่เหมาะกับร้านเรือนมัลลิการ์ได้สำเร็จ โดยได้ทำการสร้าง ตาราง ต่าง ๆ เพื่อรองรับข้อมูลอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์ดังนี้

- 1) ตาราง type ใช้สำหรับเก็บข้อมูล ประเภทอาหารว่ามีอะไรบ้าง โดยมีทั้งหมด 10 ประเภท
- 2)ตาราง Menu ใช้สำหรับเก็บข้อมูล รายละเอียดของอาหารต่าง ๆ โดยในตารางมีเมนูทั้งหมด 96 เมนู
- 3) ตาราง cart ใช้สำหรับเก็บเมนูที่ลูกค้าสั่ง ก่อนที่จะส่งไปที่ตารางของพ่อครัว
- 4) ตาราง order ใช้สำหรับเก็บข้อมูลอาหารที่ลูกค้าสั่งพร้อมส่งไปที่ตารางของพ่อครัวและพร้อมที่จะเก็บลง ในตารางใบเสร็จ
- 5) ตาราง kitchen ใช้สำหรับเก็บข้อมูลอาหารที่ถูกสั่งมาจากลูกค้าที่ออกมาจาก ตาราง cart และตาราง order
- 6) ตาราง staff ใช้สำหรับเก็บข้อมูลรายละเอียดของพนักงานทุกคนที่ทำงานในร้านอาหารมัลลิการ์ โดยใน ตารางจะมีทั้ง พ่อครัว พนักงานเสิร์ฟ และ แอดมิน
- 7) ตาราง Receipt ใช้สำหรับเก็บข้อมูลรายการอาหารทั้งหมดที่ลูกค้าสั่ง พร้อมที่จะนำเอาไปชำระเงิน
- 8) ตาราง tables ใช้สำหรับเก็บข้อมูล โต๊ะอาหารในร้านเรือนมัลลิการ์

- 9) ตาราง booking_table ใช้สำหรับเก็บข้อมูลของโต๊ะที่ถูกจองโดยลูกค้า
- 10) ตาราง customer ใช้สำหรับเก็บข้อมูลรายละเอียดของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในร้านเรือนมัลลิการ์

เพื่อสร้างเว็บแอพพลิเคชันระบบสั่งอาหารของร้านเรือนมัลลิการ์

ผู้จัดทำได้สร้างระบบจัดการการสั่งอาหาร มีการใช้งานในมุมมองของ ผู้ใช้งาน(user) พนักงาน (staff) และผู้จัดการระบบ(admin) ส่วนของผู้ใช้งานมีการสมัครสมาชิก การจองโต๊ะ การเลือกอาหาร การ คิดเงินด้วยใบเสร็จ ในส่วนของพนักงาน มีสองส่วนก็คือ พนักงานเสิร์ฟ ที่คอยดูแลโต๊ะที่ลูกค้านั่งอยู่ และ คอยดูแลออเดอร์ที่ลูกค้าสั่ง และพ่อครัวที่รับออเดอร์เพื่อทำอาหารให้ลูกค้ารับประทาน และส่วนสุดท้ายก็ คือ ส่วนของผู้จัดการระบบ ที่คอยจัดการข้อมูลในฐานข้อมูล ไม่ว่าจะเป็น ข้อมูลลูกค้า ข้อมูลพนักงาน หรือ ข้อมูลเมนูอาหาร ทำให้ระบบสั่งอาหารของเราเสร็จสมบูรณ์ตามวัตถุประสงค์ทุกประการ

5.2 ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาที่พบคือ ใช้เวลาทำโครงงานเป็นเวลานานเนื่องจากระบบการสั่งอาหารเป็นระบบที่ซับซ้อน จึงต้องใช้เวลาศึกษา ออกแบบ และแก้ไขปรับปรุงอยู่เสมอ เพราะความสามารถและประสบการณ์ในการ ออกแบบฐานข้อมูลของผู้จัดทำยังน้อยนิด จึงมีส่วนที่ต้องปรับเปลี่ยนแก้ไขจำนวนมาก

5.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนา

ในส่วนของ พ่อครัว ควรเพิ่มรายละเอียดมากกว่านี้ โดยเพิ่มในส่วนของความสัมพันธ์กับตารางของ เมนูและตารางของประเภทอาหารมากขึ้น เช่น พ่อครัวจะมองเห็นได้เฉพาะรายการอาหารที่ตนเอง รับผิดชอบ

ในส่วนของเว็บแอพพลิเคชันนั้นควรสร้างให้ใช้งานง่ายกว่านี้ อาทิเช่น พนักงานใช้เว็บล็อกอินคนละส่วน กับลูกค้าที่สามารถเห็นได้อย่างชัดเจน โดยไม่จำเป็นต้องเข้าเว็บล็อกอินของคนใดคนหนึ่งก่อน

เอกสารอ้างอิง

Bootstrap.Bootstrap.สืบค้นเมื่อ 20 มกราคม 2563, จากเว็บไซต์ : https://getbootstrap.com/

Ruenmallika.(2560).เรือนมัลลิการ์.สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม 2562,จากเว็บไซต์:

https://www.ruenmallika.com/