**โปรแกรมร้านอาหาร**

**บทนำ**

ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหาร เรียกได้ว่ากำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก การเพิ่มศักยภาพของร้านจึงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องรสชาติของอาหาร การให้บริการ บรรยากาศของร้าน แต่สิ่งหนึ่งที่มีความสำคัญมากก็คงจะเป็นเรื่องของการให้บริการที่ต้องมีความรวดเร็ว สะดวกสบายและทันสมัยเพื่อให้สามารถดึงดูดลูกค้าได้และทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจกลับมาใช้บริการอีกครั้ง

ในอดีตจนถึงปัจจุบันร้านอาหารส่วนมากยังคงใช้ระบบการจดบันทึกความต้องการของลูกค้าลงบนกระดาษ ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาในเรื่องรายการอาหารที่ได้รับไม่ตรงกับที่สั่ง มีการเสิร์ฟอาหารผิดโต๊ะ การเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารก็ทำได้ยาก เพราะต้องจดรายการใหม่และเดินไปส่งรายการอาหารที่ห้องครัวอีกรอบจึงทำให้เกิดความล่าช้า เมื่อต้องการชำระเงินก็จะต้องนำบิลรายการอาหารที่จดมาคำนวณราคาอีกครั้งซึ่งอาจเกิดความผิดพลาดในเรื่องของราคาอาหารไม่ตรงกับเมนูและอีกปัญหาที่สำคัญก็คือ ทางร้านอาจจะไม่สามารถประเมินกำไรที่ขายได้ในแต่ละวันได้อย่างแน่ชัด อาจมีการทำบิลหล่นหาย จดรายการอาหารไม่ครบ ทำให้ไม่สามารถประเมินกำไรเพื่อนำไปสั่งซื้อวัตถุดิบในการขายของวันถัดไปได้

ในโครงงานนี้ ได้เล็งเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงงานนี้ขึ้นมาเพื่อช่วยในการจัดการปัญหาด้านต่างๆ ของร้านค้า และเพื่อให้ร้านค้ามีศักยภาพและให้บริการที่ดีแก่ลูกค้ามากยิ่งขึ้น

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อพัฒนาโปรแกรมจัดการระบบร้านอาหาร
2. เพื่อศึกษาและออกแบบฐานข้อมูลของร้านอาหาร
3. เพื่อฝึกพัฒนาประสิทธิภาพในการคิดวิเคราะห์และพัฒนาการเขียนโปรแกรม

**เป้าหมาย**

1. โปรแกรมจัดการระบบร้านอาหารที่พัฒนาสามารถนำไปใช้ได้จริงและเกิดประโยชน์
2. มีทักษะด้านการเขียนโปรแกรมและการคิดวิเคราะห์ที่เพิ่มขึ้น
3. สนับสนุนการใช้เทคโนโลยีเพื่อทดแทนการใช้กระดาษ

**ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ และการนำไปใช้งาน**

1. ช่วยให้ร้านค้าสามารถบริการลูกค้าได้อย่างมีประสิทธภาพ
2. เป็นการสร้างความประทับใจให้ลูกค้าเพราะมีการให้บริการที่มีความรวดเร็วและถูกต้อง
3. ช่วยให้การจัดเก็บข้อมูลเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและนำไปใช้ได้ง่าย
4. สร้างความสะดวกสบายในการทำงานให้กับพนักงานและผู้ประกอบการ

**รายละเอียดโปรแกรมที่จะพัฒนาในเชิงเทคนิค**

**Input/Output Specification**

1. Input - username, password, role, รายการอาหารของลูกค้า, จำนวนที่ลูกค้าสั่ง
2. output - ใบเสร็จสำหรับลูกค้า และเก็บข้อมูลใน Database

**Functional Specification**

1. รับออเดอร์
2. แสดงข้อมูลใน Database
3. พิมพ์ใบเสร็จสำหรับลูกค้า

**Design อยางคร่าวๆ**

**ขอบเขตและข้อจำกัดของโปรแกรมที่จะพัฒนา**

สำหรับขอบเขตงานในการพัฒนาระบบร้านอาหารโดยจะแบ่งขอบเขตการทำงานเป็น ผู้ดูแล(admin) พนักงานการเงิน(cashier) ซึ่งจะมีการเข้าใช้งานระบบที่แตกต่างกันออกไป

ผู้ดูแล(admin)

* ทำในสิ่งที่พนักงานการเงิน(cashier) ทำได้
* เข้าถึงข้อมูลใน Database
* เพิ่มจำนวนพนักงานการเงิน(cashier) ได้

พนักงานการเงิน(cashier)

* รับรายการอาหาร
* สั่งพิมพ์ใบเสร็จ

**ตารางระยะเวลาในการดำเนินงาน**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการดำเนินงาน** | **ระยะเวลาการดำเนินงาน** | | | | | | | | |
| **ตุลาคม 2561** | | | | **พฤศจิกายน  2561** | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. เลือกหัวข้อโครงงาน |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. ออกแบบระบบการทำงาน |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. ศึกษาภาษา Java เพิ่มเติม |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. สร้างโปรแกรมร้านอาหาร |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. ตรวจสอบการทำงานและปรับปรุงแก้ไขข้อผิดพลาด |  |  |  |  |  |  |  |  |

**นางสาว กัลยรัตน์ อินตา 60070004** ออกแบบเขียน code ย่อย(ฟังก์ชั่นปุ่มต่างๆ)

**นางสาว นันทาศิริ ม่วงทอง 60070040** ออกแบบ เขียน code ย่อย(ฟังก์ชั่นปุ่มต่างๆ)

**นาย นิติ จิรการวุฒิไกร 60070041** เขียน code หลัก และเชื่อมต่อกับ database

**ความก้าวหน้าของโครงการ**







