

#### รายงาน

# เรื่อง โปรแกรมร้านอาหาร

### จัดทำโดย

นางสาว กัลยรัตน์ อินตา 60070004

นางสาว นันทาศิริ ม่วงทอง 60070040

นาย นิติ จิรการวุฒิไกร 60070041

#### เสนอ

ผศ.ดร. ธนิศา นุ่มนนท์

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 06016317 OBJECT-ORIENTED PROGRAMMING
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561
สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	2
วัตถุประสงค์	2
เป้าหมาย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับและการนำไปใช้งาน	3
ขอบเขตและข้อจำกัดของโปรแกรมที่จะพัฒนา	3
ตารางระยะเวลาในการดำเนินงาน	4
ขั้นตอนการใช้งานโปรแกรม	5
รายละเอียดโปรแกรมที่จะพัฒนาในเชิงเทคนิค	
- Input/Output Specification	5
- Functional Specification	5
- Design	6-15

#### บทนำ

ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหาร เรียกได้ว่ากำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก การเพิ่มศักยภาพของร้าน จึงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องรสชาติของอาหาร การให้บริการ บรรยากาศของร้าน แต่สิ่งหนึ่งที่มีความสำคัญมากก็คงจะเป็นเรื่องของการให้บริการที่ต้องมีความรวดเร็ว สะดวกสบาย และทันสมัยเพื่อให้สามารถดึงดูดลูกค้าได้และทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจกลับมาใช้บริการอีก ครั้ง

ในอดีตจนถึงปัจจุบันร้านอาหารส่วนมากยังคงใช้ระบบการจดบันทึกความต้องการของ ลูกค้าลงบนกระดาษ ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาในเรื่องรายการอาหารที่ได้รับไม่ตรงกับที่สั่ง มีการ เสิร์ฟอาหารผิดโต๊ะ การเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารก็ทำได้ยาก เพราะต้องจดรายการใหม่และเดินไป ส่งรายการอาหารที่ห้องครัวอีกรอบจึงทำให้เกิดความล่าซ้า เมื่อต้องการชำระเงินก็จะต้องนำบิล รายการอาหารที่จดมาคำนวณราคาอีกครั้งซึ่งอาจเกิดความผิดพลาดในเรื่องของราคาอาหารไม่ตรง กับเมนูและอีกปัญหาที่สำคัญก็คือ ทางร้านอาจจะไม่สามารถประเมินกำไรที่ขายได้ในแต่ละวันได้ อย่างแน่ชัด อาจมีการทำบิลหล่นหาย จดรายการอาหารไม่ครบ ทำให้ไม่สามารถประเมินกำไรเพื่อ นำไปสั่งซื้อวัตถุดิบในการขายของวันถัดไปได้

ในโครงงานนี้ ได้เล็งเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงงานนี้ขึ้นมาเพื่อช่วยใน การจัดการปัญหาด้านต่างๆ ของร้านค้า และเพื่อให้ร้านค้ามีศักยภาพและให้บริการที่ดีแก่ลูกค้า มากยิ่งขึ้น

# วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อพัฒนาโปรแกรมจัดการระบบร้านอาหาร
- 2. เพื่อศึกษาและออกแบบฐานข้อมูลของร้านอาหาร
- เพื่อฝึกพัฒนาประสิทธิภาพในการคิดวิเคราะห์และพัฒนาการเขียนโปรแกรม

#### เป้าหมาย

- 1. โปรแกรมจัดการระบบร้านอาหารที่พัฒนาสามารถนำไปใช้ได้จริงและเกิดประโยชน์
- มีทักษะด้านการเขียนโปรแกรมและการคิดวิเคราะห์ที่เพิ่มขึ้น
- 3. สนับสนุนการใช้เทคโนโลยีเพื่อทดแทนการใช้กระดาษ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับและการนำไปใช้งาน

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

### ขอบเขตและข้อจำกัดของโปรแกรมที่จะพัฒนา

สำหรับขอบเขตงานในการพัฒนาระบบร้านอาหารโดยจะแบ่งขอบเขตการทำงานเป็นสอง ส่วน คือ ผู้ดูแล(admin) พนักงานการเงิน(cashier) ซึ่งจะมีการเข้าใช้งานระบบที่แตกต่างกัน ออกไป

### ผู้ดูแล(admin)

- รับออเดอร์
- เช็คบิลพร้อมพิมพ์ใบเสร็จรับเงินและออเดอร์ส่งครัว
- เพิ่ม/ลบ เมนูอาหาร
- แก้ไขชื่อ/ราคา เมนู
- จัดการข้อมูลพนักงาน
- ดูยอดขายในแต่ละวันและแต่ละเมนู

### พนักงานการเงิน(cashier)

- รับออเดอร์
- เช็คบิลพร้อมพิมพ์ใบเสร็จรับเงินและออเดอร์ส่งครัว

### ตารางระยะเวลาในการดำเนินงาน

	ระยะ	ะเวล	าการ	รดำเ	นินง	าน		
ขั้นตอนการดำเนินงาน	ตุ ส 256	ล า	ค	ม	พ ธ	•	กา	ยน
	1	2	3	4	1	2	3	4
1. เลือกหัวข้อโครงงาน	<b>←</b>	<b>-</b>						
2. ออกแบบระบบการทำงาน	•			<b>*</b>				
3. ศึกษาภาษา Java เพิ่มเติม		<b>\</b>		<b>1</b>	•			
4. สร้างโปรแกรมร้านอาหาร		+					-	•
5. ตรวจสอบการทำงานและปรับปรุงแก้ไข								
ข้อผิดพลาด							<b>+</b>	

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

### ขั้นตอนการใช้งานโปรแกรม

#### Installation

- ทำการสร้าง Schema ชื่อ restaurant และสร้าง table จากไฟล์ในโฟลเดอร์ database
- User และ Password ของ Database คือ root และ root ตามลำดับ ถ้าหากไม่ใช่ ให้แก้ไขในไฟล์ Restaurant\src\db\Database.java ให้ทำการแก้ไข dbuser, dbpassw, dbName, url ให้เป็นของเครื่องตนเอง

#### Use

- ไฟล์ .jar อยู่ใน Restaurant/dist/Restaurant.jar
- Default username และ password สำหรับโปรแกรม คือ

Username: admin, Password: admin, Category: admin

Username: mo, Password: mo, Category: cashier

### รายละเอียดโปรแกรมที่จะพัฒนาในเชิงเทคนิค

#### Input/Output Specification

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

#### **Functional Specification**

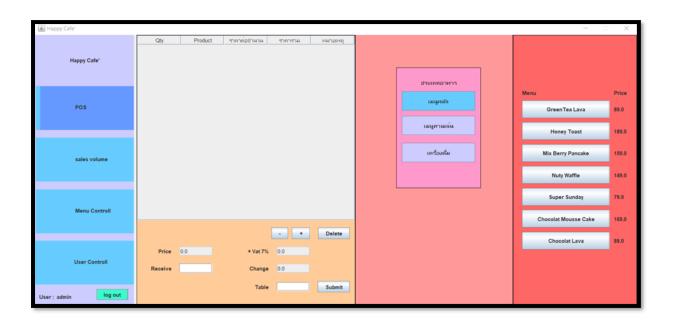
- 1. รับออเดอร์
- 2. แสดงข้อมูลใน Database
- 3. พิมพ์ใบเสร็จสำหรับลูกค้า

### Design

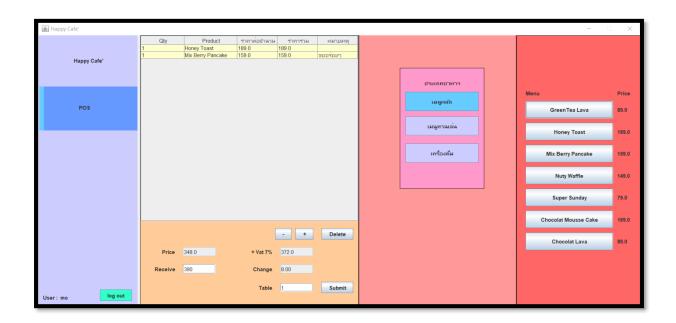
# หน้า login

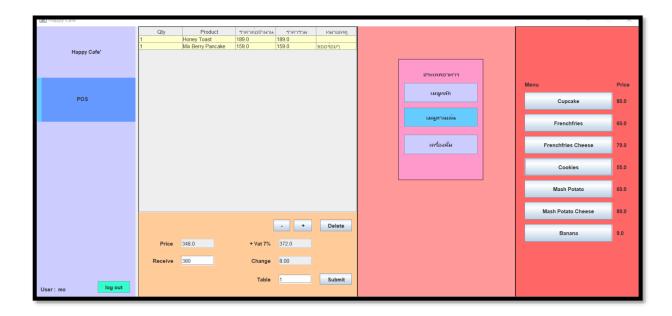


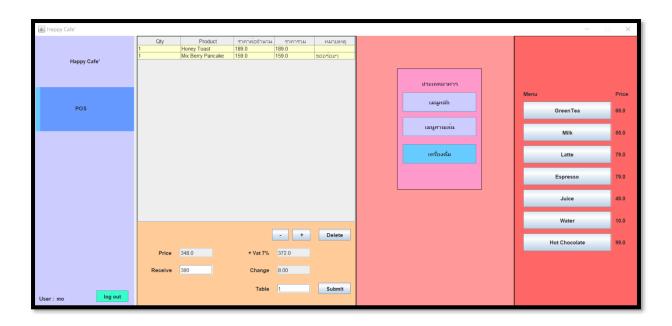
## หน้าหลักของโปรแกรม

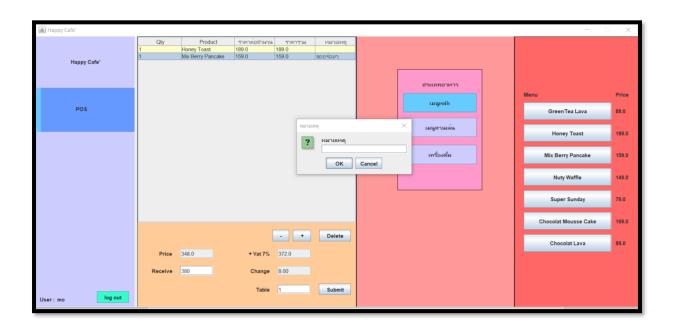


- ในส่วนของ Cashier จะสามารถใช้งานได้แค่ส่วนของการขาย ซึ่งจะมีให้เลือก 3 หมวด เมนูอาหาร จากนั้นจะเช็คบิลที่มาราคาปกติและราคารวมภาษี พร้อมกับมีช่องเงินที่ได้รับ จากลูกค้าและคำนวณเงินทอนอัตโนมัติ
- > มีช่องให้ใส่เลขโต๊ะ
- สามารถเพิ่มหมายเหตุของแต่ละเมนูโดย double click ที่ตาราง
- 🗡 สามารถลบเมนูที่เพิ่มในตารางโดยคลิกเลือกเมนูที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม Delete
- 🗲 สามารถเพิ่มหรือลดจำนวยของเมนูที่เลือกไว้โดยกดปุ่ม + หรือ -





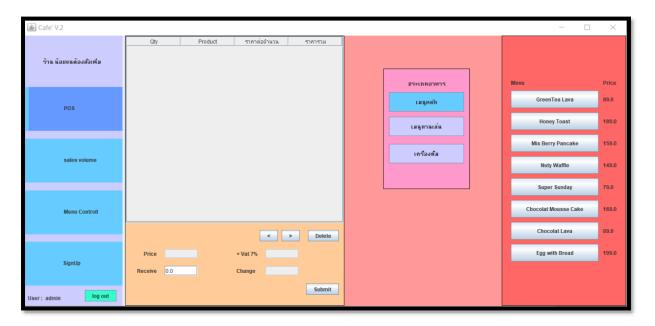




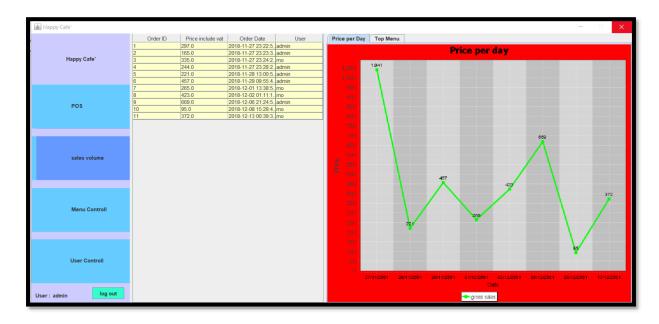
➤ เมื่อกดยืนยันจะทำการเซฟไฟล์ใบเสร็จและทำการเปิดใบเสร็จอัตโนมัติ โดยใบเสร็จจะมี สองส่วนคือ ส่วนของลูกค้าและส่วนที่ส่งห้องครัวเพื่อที่จะได้รับเมนูอาหารที่ถูกต้องพร้อม กับหมายเหตุเพิ่มเติมในแต่ละเมนู รวมทั้งมีเลขโต๊ะกำกับ โดยมีการเก็บข้อมูลการขายทุก ครั้งลงใน database

Item			
	Qty	Price	
Honey Toast	1	189.00	
Mix Berry Panca		159.00	
Total		348.00	
Vat	7%:	24.36	
Total		372.00	
Received		380.00	
Change		8.00	
	User	mo	
Date 13/12/2561	00:39		
Hanny	Cafe'		
Contact 06176898	/4( iii)		
	/4( iii)		
Contact 06176898	727C1 142	Price	
Contact 06176898 Table 01	Qty	Price	
Contact 06176898 Table 01 Item	727C1 142	Price  189.00	null

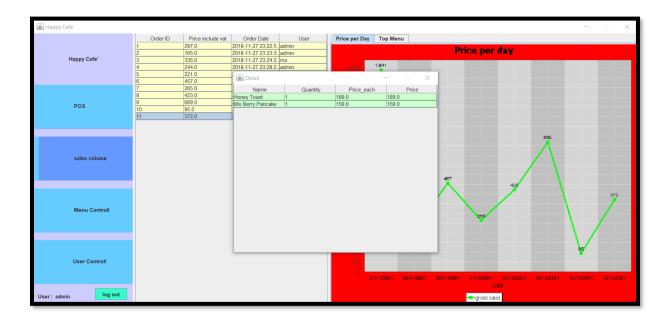
> ถ้า Login ในส่วนของ Admin จะเห็นเมนูการใช้งานเพิ่มคือ ยอดขาย, เมนูควบคุมรายการ อาหาร, และเมนูควบคุมเกี่ยวกับ user

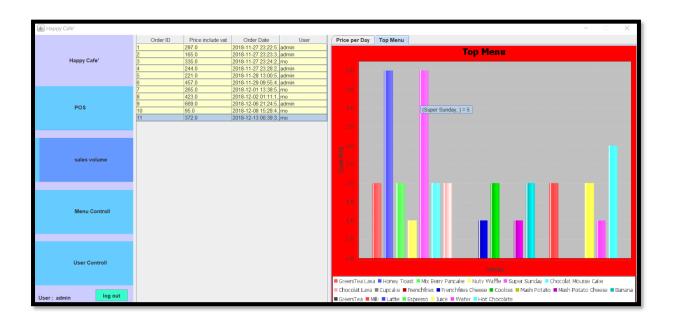


➤ ในส่วนของยอดขายจะแสดงยอดขายที่เก็บลงใน Database และ มีการแสดงเป็นกราฟให้ เห็นว่าในยอดขายของแต่ละวันเป็นเท่าไร และมีกราฟที่แสดงว่ายอดขายของแต่ละเมนูเป็น เท่าไร

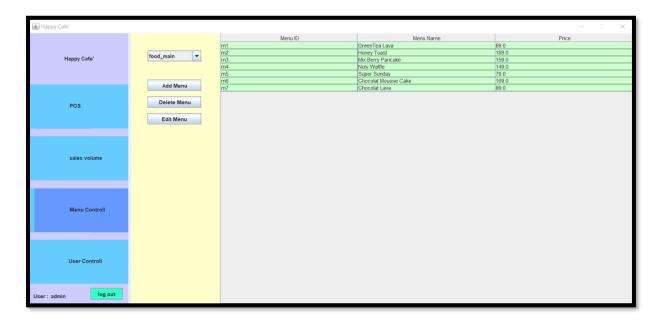


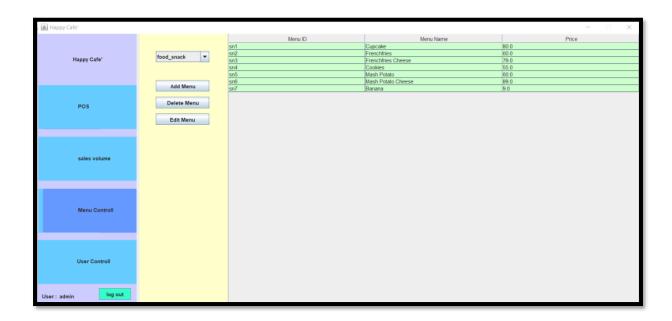
> สามารถกดที่ตารางเพื่อดูให้ละเอียดขึ้นว่าในออเดอร์นั้นมีเมนูไหนที่ถูกขายไปโดยการ
Double click ไปที่ออเดอร์ในแถวที่ต้องการ

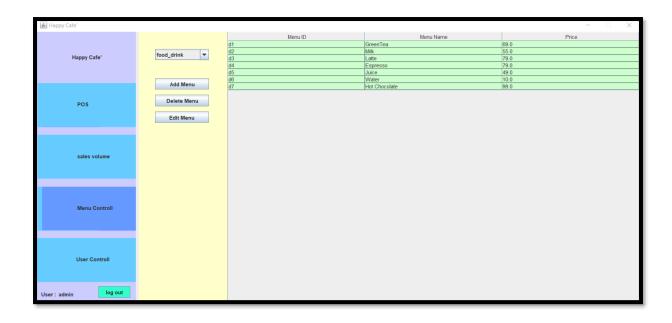


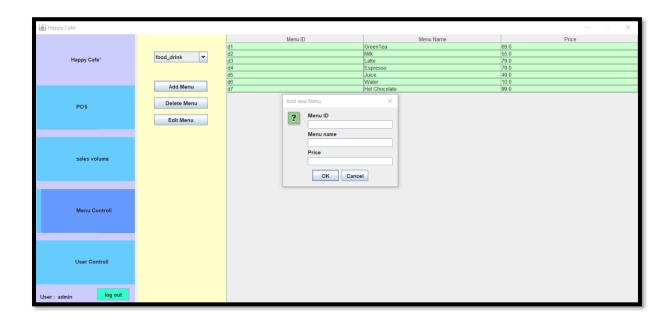


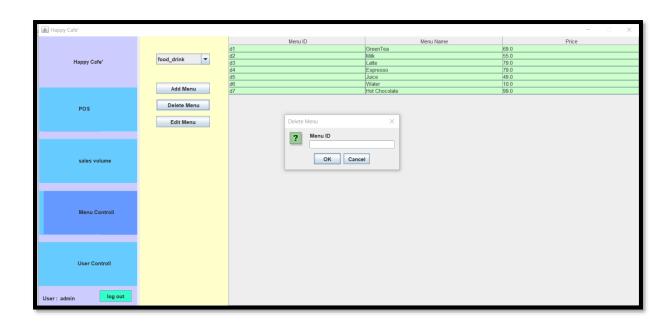
> ในส่วนของการควบคุมเมนูอาหาร จะแสดงเมนูอาหารที่เก็บใน DataBase ของแต่ละ หมวดเมนูอาหาร และสามารถเพิ่มเมนูและลบเมนูอาหารได้

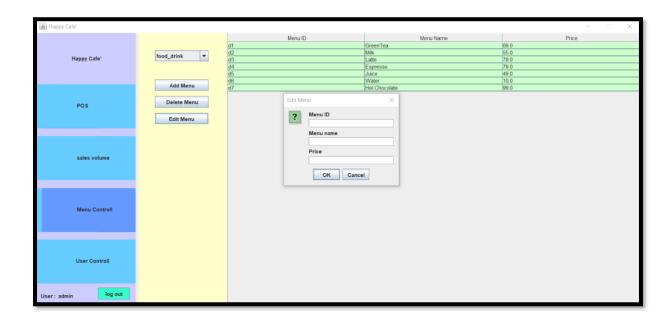




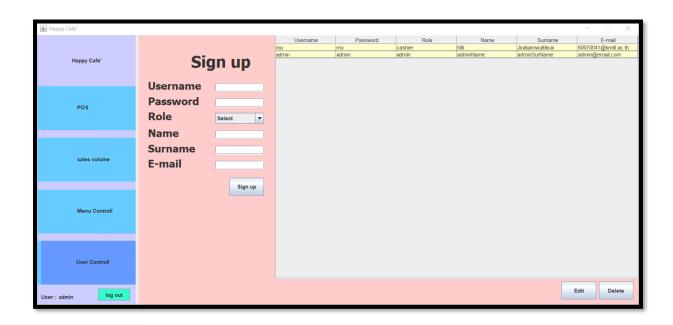








ส่วนสุดท้ายเป็นส่วนของการลงทะเบียนสำหรับพนักงานใหม่ซึ่งสามารถดูรายชื่อทั้งหมดที่ ถูกลงทะเบียนพร้อมทั้งสามารถแก้ไขข้อมูลแต่ละบุคคลได้



> โดยฟังก์ชั่นการแก้ไขและลบรายชื่อจะทำได้โดยเลือกแถวที่ต้องการจะแก้ไขหรือลบ จากนั้นกดปุ่ม Edit หรือ Delete

