

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า

และจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเปาฮ่องกง

Management systems of Order getting, Discount Calculation
and Managing raw material of Zalapao Hongkong Restaurant



T097796

โดย
นางสาวดลวิภา บอยขุนทด รหัส 45040721
นางสาวพัชรินทร์ ผิวอ่อนดี รหัส 45040730
นางสาววิชุดา วุฒิวัช รหัส 45040740

๑.๗.

๐๑๑๔๘๑

๒๕๔๘

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน..... ๑๗๗๑๐

วัน,เดือน,ปี..... - 9 JUN 2๐๐๙

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการ)

ปีการศึกษา ๒๕๔๘

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีการจัดการ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า

และจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเป่าฮ่องกง

Management systems of Order getting, Discount Calculation
and Managing raw material of Zalapao Hongkong Restaurant

โดย

นางสาวดลวิภา บอขุนทด รหัส 45040721

นางสาวพัชรินทร์ ผิวอ่อนดี รหัส 45040730

นางสาววิชุดา วุฒิวัช รหัส 45040740

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

วิชาปัญหาพิเศษหลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2549

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ.....

(อาจารย์วอนชนก ไชยสุนทร)

หัวหน้าภาควิชา.....

(ผศ. อภิสิตท์ แก้วฉา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยลงได้ ด้วยการให้คำแนะนำ คำปรึกษา ตลอดจนข้อเสนอแนะและแนวทางในการแก้ปัญหา จากอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์ วอนชนก ไชยสุนทร ที่ให้ความกรุณาตรวจสอบปัญหาพิเศษ อีกทั้ง อาจารย์ ไพโรจน์ เอี่ยมไชยมงคล และคณาจารย์ในภาควิชาทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ และให้คำปรึกษาในการจัดทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ จนสามารถลุล่วงไปได้ด้วยดี ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

นอกจากนี้ ทางคณะผู้จัดทำใคร่ขอขอบคุณ คุณ สมชัย ผิวอ่อนดี และครอบครัวที่อนุญาติและเอื้อเพื่อให้ใช้ข้อมูล และลักษณะการดำเนินงานในร้านชาลาเป่าฮ่องกง มาเป็นกรณีศึกษา และขอขอบคุณพี่เจ้าหน้าที่ประจำห้องคอมพิวเตอร์ทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือที่ดีตลอดมา

สุดท้ายนี้ คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณ บิดา มารดา คุณตา คุณยาย ที่เป็นกำลังใจในการทำปัญหาพิเศษฉบับนี้ ขอขอบคุณ พี่ปู พี่นิก และแป้ม สำหรับคำแนะนำและข้อสงสัยที่ได้ในการจัดทำโปรแกรม สมาชิกในกลุ่มที่ร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมา รวมทั้งเพื่อนๆ ในสาขาที่ให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆเป็นอย่างดี

คลวิภา บอขุนทด

พัชรินทร์ ผิวอ่อนดี

วิชุดา วุฒิวัช

กุมภาพันธ์ 2549

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบของร้าน
ชาลาเป่าฮ่องกง

นักศึกษา : (1) นางสาวคลวิภา บอขุนทด
(2) นางสาวพัชรินทร์ ผิวอ่อนดี
(3) นางสาววิชุดา วุฒิวัช

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : เทคโนโลยีการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ : อาจารย์ วอนชนก ไชยสุนทร

17 / กุมภาพันธ์ / 2549

การศึกษาค้นคว้าพัฒนาระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้าและการจัดการวัตถุดิบ ของร้านชาลาเป่าฮ่องกง เริ่มต้นจากการวิเคราะห์ระบบและศึกษาถึงขั้นตอนการดำเนินงาน รวมทั้งปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อการทำงาน เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและความต้องการของระบบ ซึ่งจากการศึกษาสามารถแบ่งปัญหา ออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านการรับคำสั่งซื้อ ด้านการคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ โดยปัญหาด้านการรับคำสั่งซื้อ คือ ในการรับคำสั่งซื้อนั้นสินค้าจากลูกค้านั้น พนักงานจะจดบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อไว้ในกระดาษ หรือสมุดบันทึก จึงมักประสบปัญหาข้อมูลที่จดบันทึกสูญหาย หรือข้อมูลมีรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามที่ลูกค้าต้องการ และการบันทึกยอดโดยวิธีดังกล่าว ทำให้ไม่มีการตรวจสอบกำลังการผลิต ซึ่งอาจทำให้มีการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าเกินกว่ากำลังการผลิตที่สามารถผลิตได้ในแต่ละวัน ส่วนของการคำนวณส่วนลดมักประสบปัญหา เนื่องจากทางร้านมิได้กำหนดอัตราส่วนลดสำหรับลูกค้าแต่ละคนอย่างแน่นอน และในส่วนสุดท้าย คือ การจัดการวัตถุดิบ ทางร้านมักประสบปัญหาเกี่ยวกับการเตรียมปริมาณวัตถุดิบที่ไม่เหมาะสมกับความต้องการ หรือบางครั้งทางร้านมักซื้อวัตถุดิบมากเกินกว่าที่จำเป็น ทำให้ต้องใช้เงินลงทุนไปกับการซื้อวัตถุดิบที่ไม่จำเป็น จากปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดในการนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ในระบบการดำเนินงานของธุรกิจ และพัฒนาระบบรับคำสั่งซื้อ ระบบคำนวณส่วนลดการค้า และระบบจัดการวัตถุดิบ โดยใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ เอสคิวแอล เซอร์เวอร์ 2000 เพื่อจัดทำฐานข้อมูล และใช้ เอ เอส พี คอท เนท เวป แอปพลิเคชัน ไมโครซอฟท์ วิซวล สตูดิโอ คอท เนท 2003 เพื่อการพัฒนาโปรแกรม ออกแบบส่วนติดต่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับผู้ใช้ จัดทำระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ และใช้โปรแกรม
คริสตัลรีพอร์ต 10 ในการออกแบบเอกสารต่างๆ เช่น ใบยืนยันการสั่งซื้อ ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
และรายงานต่างๆ เป็นต้น

นอกจากนี้ได้จัดทำคู่มือการใช้งานโปรแกรมสำหรับผู้ใช้งาน เมื่อทดสอบโปรแกรม ซึ่ง
พัฒนาให้มีรูปแบบการทำงานแบบเว็บแอปพลิเคชัน พบว่าเกิดความสะดวกในการทำงานมากขึ้น
เนื่องจากโปรแกรมช่วยลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินงานได้อย่างมาก และสามารถประมวลผล
ได้อย่างถูกต้องสะดวกรวดเร็ว ซึ่งสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานมากยิ่งขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
คำนิยาม	(1)
บทคัดย่อ	(2)
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
การตรวจเอกสาร	4
วิธีการศึกษา	6
การวิเคราะห์ข้อมูล	6
บทที่ 2 วิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน	8
ลักษณะกิจการและที่ตั้ง	8
ประวัติความเป็นมา	8
โครงสร้างองค์กรและสภาพการบริหารงาน	9
การดำเนินงานในปัจจุบัน	12
ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจในปัจจุบัน	14
ปัญหาจากการดำเนินงาน	15
ความเป็นไปได้ในการแก้ไขปัญหา	20
แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา	22
บทที่ 3 การวิเคราะห์และออกแบบระบบ	24
แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ	24
การวิเคราะห์ระบบ	24
การออกแบบระบบ	32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่	32
ผลการทดสอบการอภิปรายผลและประเมินผล	52
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	54
สรุป	54
ข้อเสนอแนะ	55
เอกสารอ้างอิง	57
ภาคผนวก	58
ภาคผนวก ก ตัวอย่างเอกสารการดำเนินงานเก่า	59
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเอกสารการดำเนินงานใหม่	62
ภาคผนวก ค พจนานุกรมข้อมูล	69
ภาคผนวก ง รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้	112
ภาคผนวก จ คู่มือการใช้งานโปรแกรม	118



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. ตารางแสดงอัตราส่วนลดปกติและอัตราส่วนลดสะสม	35
ตารางผนวกที่	
1. ข้อมูลลูกค้า	112
2. การสั่งซื้อ	113
3. รายละเอียดการสั่งซื้อ	113
4. กำกับการผลิต	113
5. ส่วนลด	114
6. ประเภทส่วนลด	114
7. สินค้า	114
8. ประเภทสินค้า	114
9. ส่วนผสม	115
10. วัตถุดิบ	115
11. ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	116
12. สั่งซื้อวัตถุดิบ	116
13. รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ	116
14. หน่วยวัตถุดิบ	117
15. ผู้ดูแลระบบ	117

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1. ผังโครงสร้างองค์กรของร้านชาลาป่าฮ่องกง	10
2. ผังการดำเนินการรวมขององค์กร	13
3. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนงานการรับคำสั่งซื้อ	16
4. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนงานการคำนวณส่วนลดการค้า	17
5. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนงานจัดการวัตถุดิบ	18
6. ผังปรับทรวมของระบบ	25
7. ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 0 (Data Flow Diagram Level 0)	27
8. ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 กระบวนการรับคำสั่งซื้อ)	29
9. ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 กระบวนการคำนวณส่วนลดการค้า)	30
10. ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 กระบวนการจัดการวัตถุดิบ)	31
11. ผังแสดงการไหลของระบบรับคำสั่งซื้อ	34
12. ผังแสดงการไหลของระบบคำนวณส่วนลด	36
13. ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด	37
14. ผังแสดงการไหลของระบบจัดการวัตถุดิบ	38
15. ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ	39
16. ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบ	40
17. ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการเพิ่ม แก้ไข ลบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	41
18. โมเดลฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ (E-R Model)	44
19. รูปแบบหน้าจอรับสิ่งนำเข้า	49
20. รูปแบบหน้าจอผลลัพธ์	51
21. รูปแบบหน้าจอผลลัพธ์ทางเครื่องพิมพ์	52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผนวกที่

1. ใบเสร็จรับเงิน (บิลเงินสด)	59
2. กระดาษจดบันทึก	60
3. สมุดจดบันทึก	61
4. ใบยืนยันคำสั่งซื้อ	62
5. ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ	63
6. รายงานคำสั่งซื้อ	64
7. รายงานส่วนลดการค้าในปัจจุบัน	65
8. รายงานยอดซื้อสะสมของลูกค้า (จำแนกตามรายชื่อลูกค้า)	66
9. รายงานการคำนวณการใช้วัตถุดิบ	67
10. รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ	68
11. หน้าจอการสร้างโฟลเดอร์	120
12. หน้าการคัดลอกโฟลเดอร์	120
13. หน้าการวางโฟลเดอร์	121
14. หน้าการวางโฟลเดอร์	121
15. หน้าจอการเข้าสู่เมนู Control Panel	122
16. หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรม Administrative Tools	122
17. หน้าจอการเข้าสู่เมนู Internet Information Services	123
18. หน้าจอการติดตั้ง Alias ใหม่	123
19. หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรมการตั้งชื่อ Alias	124
20. หน้าจอการตั้งชื่อ Alias	124
21. หน้าจอการเลือกที่อยู่ของโฟลเดอร์โปรแกรม	125
22. หน้าจอการอนุญาตการเข้าถึงโปรแกรม	126
23. หน้าจอการจบการติดตั้ง Alias	126
24. หน้าจอการเข้าสู่การตั้งค่า Properties	127
25. หน้าจอการการตั้งค่า Properties	127
26. หน้าจอการตั้งค่า Properties เรียบร้อย	128
27. หน้าจอการการตั้งค่า Virtual Directory เรียบร้อย	128

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

28. หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรมทาง Web Browser	129
29. หน้าจอการเปิดใช้ฐานข้อมูล	130
30. หน้าจอการเปิดใช้ฐานข้อมูล	130
31. หน้าจอการเปิดใช้ฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว	131
32. หน้าจอการเข้าโปรแกรมสร้างฐานข้อมูล	132
33. หน้าจอโปรแกรมสร้างฐานข้อมูล	132
34. หน้าจอการเข้าสู่การลงฐานข้อมูล	133
35. หน้าจอการตั้งชื่อฐานข้อมูล	133
36. ขั้นตอนการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล	134
37. หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล	134
38. หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล	135
39. หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว	135
40. หน้าจอกำลังลงฐานข้อมูลสู่คอมพิวเตอร์	136
41. กล่องข้อความลงฐานข้อมูลสู่คอมพิวเตอร์เรียบร้อยแล้ว	136
42. หน้าจอการลงฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว	137
43. หน้าจอโฮมเพจ	138
44. หน้าจอประวัติร้าน	139
45. หน้าจอสินค้า เมื่อได้เข้าสู่ระบบเพื่อทำการสั่งซื้อสินค้า	140
46. หน้าจอสั่งซื้อสินค้าโดยยังไม่ได้เข้าสู่ระบบ	140
47. หน้าจอวิธีการสั่งซื้อ	141
48. หน้าจอติดต่อทางร้าน	142
49. หน้าจอการกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน	143
50. หน้าจอแจ้งชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง	143
51. หน้าจอสินค้าเพื่อทำการเลือกซื้อ	144
52. หน้าจอระบุจำนวนสินค้าที่ต้องการสั่งซื้อ	145
53. หน้าจอตะกร้าสินค้า	145
54. หน้าจอรายการสินค้าเมื่อสั่งซื้อเพิ่ม	146
55. หน้าจอตะกร้าสินค้าเมื่อสั่งซื้อเพิ่ม	146

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

56. การเลือกสินค้าที่ต้องการลบออกจากตะกร้าสินค้า	147
57. แสดงรายการสินค้าหลังจากลบสินค้าออกจากตะกร้าสินค้า	147
58. ข้อความแจ้งเตือนเมื่อไม่มีการระบุวันที่ต้องการรับสินค้า	149
59. การระบุวันที่รับสินค้า	149
60. หน้าจอข้อความเตือนเมื่อไม่ระบุสถานที่ส่งสินค้า	150
61. หน้าจอระบุสถานที่ส่งสินค้า	150
62. หน้าจอให้ระบุวันรับสินค้าใหม่ที่ระบบเสนอให้	151
63. หน้าจอระบุวันรับสินค้าใหม่	151
64. หน้าจอแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อ	152
65. หน้าจอส่งพิมพ์ใบยืนยันการสั่งซื้อ	153
66. หน้าจอการค้นหาปริมาณสินค้าที่ต้องการตามชนิดสินค้า	154
67. หน้าจอแสดงปริมาณสินค้าที่ต้องการตามชนิดสินค้า	154
68. หน้าจอการค้นหาปริมาณสินค้าที่ต้องการทั้งหมด	155
69. หน้าจอตะกร้าสินค้าเพื่อแก้ปริมาณสินค้า	155
70. หน้าจอการเข้าสู่หน้าจอผู้ดูแลระบบ	156
71. หน้าจอผู้ดูแลระบบ	157
72. หน้าจอกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน	157
73. หน้าจอข้อความแจ้งเมื่อกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง	158
74. หน้าจอเมนูหลักของผู้ดูแลระบบ	158
75. หน้าจอเมนูย่อยของระบบรับคำสั่งซื้อ	159
76. หน้าจอรายการสินค้า	160
77. หน้าจอเพิ่มรายการสินค้า	161
78. หน้าจอบันทึกรายการสินค้าเมื่อรหัสสินค้าซ้ำ	161
79. หน้าจอบันทึกรายการสินค้า	162
80. หน้าจอเลือกแก้ไขรายการสินค้า	162
81. หน้าจอแก้ไขรายการสินค้า	163
82. หน้าจอแก้ไขรายการสินค้าเรียบร้อยแล้ว	163

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

83. หน้าจอลบรายการสินค้า	164
84. หน้าจอลบรายการสินค้าเรียบร้อยแล้ว	164
85. หน้าจอรายงานคำสั่งซื้อ	165
86. หน้าจอค้นหารายงานคำสั่งซื้อแบบรหัสคำสั่งซื้อ	166
87. หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อแบบรหัสคำสั่งซื้อ	166
88. หน้าจอรายงานคำสั่งซื้อแบบเดือน	167
89. หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อแบบเดือน	167
90. หน้าจอเลือกดูรายงานคำสั่งซื้อมากกว่า 1 รายการ	168
91. หน้าจอพิมพ์รายงานคำสั่งซื้อ	168
92. หน้าจอของการเปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต	170
93. หน้าจอของการเพิ่มคำสั่งการผลิต	170
94. หน้าจอของการเพิ่มคำสั่งการผลิต โดยเลือกวันที่กำหนดคำสั่งการผลิต	171
95. หน้าจอของการเพิ่มคำสั่งการผลิตเลือกสินค้าที่ต้องการกำหนดคำสั่งการผลิต	171
96. หน้าจอแสดงเตือนการกำหนดการผลิตซ้ำ	172
97. หน้าจอกำหนดคำสั่งการผลิตใหม่	172
98. หน้าจอกำหนดคำสั่งการผลิตใหม่เรียบร้อยแล้ว	173
99. หน้าจอแก้ไขกำหนดคำสั่งการผลิต	173
100. หน้าจอแก้ไขคำสั่งการผลิต	174
101. หน้าจอแก้ไขคำสั่งการผลิตเรียบร้อยแล้ว	174
102. หน้าจอลบคำสั่งการผลิตเรียบร้อยแล้ว	175
103. หน้าจอเมนูย่อยของระบบคำนวณส่วนลดการค้า	176
104. การค้นหาส่วนลดจากรหัสส่วนลด	177
105. หน้าจอแสดงส่วนลดจากรหัสส่วนลด	177
106. การค้นหาส่วนลดเมื่อเรียกดูส่วนลดทั้งหมด	178
107. หน้าจอการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด	178
108. หน้าจอการค้นหาของการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด	179
109. หน้าจอแสดงผลการค้นหาของการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด	179
110. หน้าจอการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลดเรียบร้อยแล้ว	180

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

111. หน้าจอพิมพ์รายงานส่วนลดการค้า	180
112. หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า	181
113. หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า จากรหัสของลูกค้า	182
114. หน้าจอแสดงยอดซื้อสะสมของลูกค้า จากรหัสของลูกค้า	182
115. หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า จากชื่อของลูกค้า	183
116. หน้าจอแสดงยอดซื้อสะสมของลูกค้า จากชื่อของลูกค้า	183
117. หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้าทั้งหมด	184
118. หน้าจอพิมพ์ยอดซื้อสะสมของลูกค้า	184
119. หน้าจอเมนูระบบการจัดการวัดถุคิบ	185
120. หน้าจอการคำนวณการใช้วัดถุคิบ	186
121. หน้าจอเลือกวันที่ และรหัสสินค้าที่ต้องการคำนวณ	187
122. หน้าจอคำนวณการใช้วัดถุคิบ	187
123. หน้าจอแสดงผลการคำนวณการใช้วัดถุคิบ	188
124. หน้าจอการบันทึกการใช้วัดถุคิบจากการคำนวณ	188
125. หน้าจอพิมพ์การใช้วัดถุคิบจากการคำนวณ	189
126. หน้าจอการจัดทำใบสั่งซื้อวัดถุคิบ	190
127. หน้าจอการค้นหาผู้จำหน่ายวัดถุคิบ	191
128. หน้าจอการค้นหาผู้จำหน่ายวัดถุคิบไม่พบ	191
129. หน้าจอแสดงวัดถุคิบที่ถึงจุดสั่งซื้อที่ผู้จำหน่ายวัดถุคิบจำหน่าย	192
130. หน้าจอแสดงวัดถุคิบทั้งหมดที่ผู้จำหน่ายวัดถุคิบจำหน่าย	192
131. หน้าจอเลือกวัดถุคิบที่ต้องการจัดทำใบสั่งซื้อ	193
132. หน้าจอระบุจำนวนวัดถุคิบที่ต้องการจัดทำใบสั่งซื้อ และไม่ระบุวันรับวัดถุคิบ	193
133. หน้าจอระบุวันรับวัดถุคิบ	194
134. หน้าจอตรวจสอบใบสั่งซื้อวัดถุคิบ	194
135. หน้าจอใบสั่งซื้อวัดถุคิบ	195
136. หน้าจอพิมพ์ใบสั่งซื้อวัดถุคิบ	196
137. หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุคิบ	197
138. หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุคิบ	198

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

139. หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบเรียบร้อย	198
140. หน้าจอค้นหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	199
141. หน้าจอเลือกผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	199
142. หน้าจอเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่าย	200
143. หน้าจอบันทึกข้อมูลวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่ายเรียบร้อย	200
144. หน้าจอข้อมูลวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่าย	201
145. หน้าจอข้อมูลวัตถุดิบหลายรายการที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่าย	201
146. หน้าจอลบผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	202
147. หน้าจอรายงานวัตถุดิบในคลังทั้งหมด	203
148. หน้าจอการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบในคลัง	204
149. หน้าจอการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบในคลังเรียบร้อย	204
150. หน้าจอพิมพ์รายงานวัตถุดิบในคลังทั้งหมด	205
151. หน้าจอเลือกผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	206
152. หน้าจอแสดงวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ	206
153. หน้าจอแสดงวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบทั้งหมดจำหน่าย	207
154. หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบแบบรายเดือน	208
155. หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบแบบรายเดือน	208
156. หน้าจอพิมพ์รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ	209
157. หน้าจอระบบการจัดการข้อมูลลูกค้า	210
158. หน้าจอการเพิ่มข้อมูลสมาชิก	211
159. หน้าจอการเพิ่มข้อมูลสมาชิก	211
160. หน้าจอค้นหาข้อมูลสมาชิก	212
161. หน้าจอแสดงการค้นหาข้อมูลสมาชิก	212
162. หน้าจอแสดงข้อมูลสมาชิกทั้งหมด	213
163. หน้าจอก่อนการแก้ไขข้อมูลสมาชิก	213
164. หน้าจอแก้ไขข้อมูลสมาชิกเรียบร้อย	214
165. หน้าจอลบข้อมูลสมาชิก	214

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจของประเทศไทยขยายตัวเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะธุรกิจขนาดย่อม (SMEs) เป็นธุรกิจที่สามารถก่อตั้งกิจการได้อย่างรวดเร็ว และใช้เงินลงทุนในกิจการไม่มากนัก แต่ธุรกิจประเภทนี้ก็มีความเสี่ยงต่อการขาดทุนหรืออาจล้มเลิกกิจการได้ง่าย เนื่องจากมีการแข่งขันกับธุรกิจขนาดใหญ่ที่มีส่วนครองตลาดสูง ดังนั้นการที่ธุรกิจขนาดย่อมจะเข้ามาแบ่งส่วนครองตลาดได้ ผู้ประกอบการแต่ละรายจึงต้องหาทางปรับปรุงและพัฒนากิจการของตนทุกวิถีทางเพื่อให้การดำเนินกิจการของตนนั้นสามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้ อีกทั้งเพื่อให้การดำเนินกิจการของตนบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้ นั่นคือ สามารถบริหารงานระบบต่างๆ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด

จากกรณีศึกษา ร้านชาลาเป่าฮ่องกงเป็นธุรกิจขนาดย่อม ซึ่งมีสินค้าหลักที่ทำการผลิต คือ ชาลาเป่าไส้หมูสับ ไส้หมูแดง ไส้กริม และขนมจีบ ทางร้านมีระบบขายส่งเพียงชนิดเดียว ไม่ขายสินค้าหน้าร้านให้ลูกค้าจรทั่วไป จากการศึกษาการดำเนินงานในปัจจุบันของทางร้านพบว่าในการทำงานประกอบด้วยฝ่ายต่างๆ ดังนี้ ฝ่ายผลิต ฝ่ายขาย ฝ่ายขนส่ง ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ ฝ่ายบัญชีและการเงิน

โดยส่วนงานที่ศึกษาในครั้งนี้ คือ ส่วนงานของฝ่ายขาย ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ ซึ่งเป็นส่วนงานที่มีความสำคัญกับธุรกิจเป็นอย่างมาก แต่ในปัจจุบันในส่วนงานดังกล่าวยังคงมีลักษณะการทำงานที่ยังไม่เป็นระบบ และยังมีขาดประสิทธิภาพในการทำงานอยู่อีกมาก

ในส่วนของงานฝ่ายขายมีหน้าที่ คือ การรับคำสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้า โดยลูกค้าจะทำการสั่งซื้อโดยผ่านทางโทรศัพท์ พนักงานจะจดรายละเอียดของคำสั่งซื้อนั้นไว้ในสมุดบันทึก หรือแผ่นกระดาษที่สามารถจัดหามาได้สะดวกในขณะนั้นบ่อยครั้ง ที่พนักงานมักจะทำการกระดาษที่ใช้จดคำสั่งซื้อสูญหาย หรือการจดบันทึกข้อมูลผิดพลาดไปจากยอดคำสั่งซื้อจริง หรือบางกรณีลูกค้ามักจะต้องการเพิ่มเติมในส่วนของรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า แต่พนักงานบันทึกไม่ครบหรือไม่ละเอียดพอ ซึ่งเมื่อนำคำสั่งซื้อของลูกค้าแต่ละรายที่มีความต้องการ ในส่วนของรายละเอียดปลีกย่อยที่แตกต่างกันไปส่งให้ฝ่ายผลิต ทำให้เกิดปัญหาตามมา คือ เมื่อฝ่ายผลิตอ่านบันทึกย่อของฝ่ายรับคำสั่งซื้อไม่ถูกต้อง ทำให้ฝ่ายผลิต ผลิตสินค้าไม่ตรงตามที่ลูกค้าต้องการ และในกรณีที่มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรับคำสั่งซื้อไว้ล่วงหน้าในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลตรุษจีน เทศกาลเช็งเม้ง พนักงานที่รับคำสั่งซื้อนั้นมักรับคำสั่งซื้อตามจำนวนและวันเวลาที่ลูกค้าต้องการ โดยพนักงานมิได้คำนึงถึงกำลังการผลิต ซึ่งเมื่อถึงช่วงเวลานั้น ลูกค้าอาจไม่ได้รับสินค้าตามจำนวนที่ต้องการ เนื่องจากว่ายอดคำสั่งซื้อนั้นมีจำนวนมากกว่ากำลังการผลิตของทางร้าน

สำหรับระบบการคำนวณส่วนลดการค้า ทางร้านไม่มีการกำหนดอัตราส่วนลดที่แน่นอนให้ลูกค้าแต่ละราย ตามปกติการคำนวณส่วนลด จะคำนวณโดยอาศัยความสัมพันธ์สมมูลกันกับลูกค้าในบางรายเท่านั้น มิได้คำนึงถึงปริมาณสินค้าที่สั่งซื้อ หรือปัจจัยด้านอื่นเพิ่มเติมในการคำนวณส่วนลด ตัวอย่างเช่น ยอดซื้อในแต่ละครั้ง หรือยอดซื้อสะสม จึงทำให้ลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าในปริมาณที่มาก อาจได้รับอัตราส่วนลดที่น้อยกว่าลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าน้อยกว่า เป็นผลให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจ และในอนาคตหากยังเป็นเช่นนี้ อาจทำให้เสียลูกค้าบางส่วนไปได้

ระบบการจัดการวัตถุดิบ เนื่องจากปัจจุบันทางร้านมียอดขายเพิ่มมากขึ้น มีการผลิตสินค้าในแต่ละวันในปริมาณที่แตกต่างกัน เป็นผลให้จำนวนของวัตถุดิบที่จะนำมาใช้มีปริมาณที่แตกต่างกันตามไปด้วย และในช่วงเทศกาลที่มียอดขายการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก ทางร้านมักประสบปัญหาเกี่ยวกับการเตรียมปริมาณวัตถุดิบ ซึ่งมักไม่เพียงพอกับความต้องการ แต่บางครั้งทางร้านมักซื้อวัตถุดิบมากเกินกว่าในปริมาณที่มากเกินความต้องการ ต้องใช้เงินลงทุนไปกับการซื้อวัตถุดิบที่ไม่จำเป็น ซึ่งอาจส่งผลให้เสียโอกาสในการนำเงินทุนส่วนนี้ไปหมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่น

จากปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษาเห็นว่าควรที่จะพัฒนาระบบรับคำสั่งซื้อ ระบบคำนวณส่วนลดการค้าและระบบจัดการวัตถุดิบ โดยนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ในระบบการดำเนินงานของธุรกิจ โดยพัฒนาโปรแกรม เพื่อช่วยให้การประมวลผลข้อมูลเป็นไปอย่างถูกต้องเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ทำให้การบริหารงานเป็นไปอย่างสะดวกรวดเร็ว และทำให้กิจการสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระบบการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ
2. เพื่อวิเคราะห์ ออกแบบ และพัฒนาระบบการจัดการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ
3. เพื่อจัดทำโปรแกรมรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบซึ่งสามารถทำงานบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบแนวทางในการพัฒนาระบบการดำเนินงานของร้านชาลาเป่าฮ่องกง ทั้งในส่วนของการรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ
 2. ทำให้ลักษณะการดำเนินงานในร้านมีประสิทธิภาพมากขึ้น
 - ด้านการรับคำสั่งซื้อ สามารถรับคำสั่งซื้อได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และสามารถยืนยันยอดการสั่งซื้อในแต่ละครั้งได้อย่างแน่นอน
 - ด้านการคำนวณส่วนลด มีมาตรฐานกำหนดอัตราส่วนลดที่แน่นอน สามารถคำนวณส่วนลดให้กับลูกค้าได้อย่างยุติธรรมสำหรับลูกค้าทุกราย ในระยะเวลาที่สะดวกและรวดเร็ว
 - ด้านการจัดการวัตถุดิบ สามารถจัดซื้อวัตถุดิบได้ในปริมาณที่เหมาะสม และตรงตามความต้องการใช้ในแต่ละวัน ไม่ก่อให้เกิดปัญหาจากการขาดแคลนวัตถุดิบที่ต้องใช้ และยังสามารถนำเงินทุนที่จะนำไปใช้ในการซื้อวัตถุดิบครั้งละมากๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่นได้
- นอกจากนั้นการจัดทำเว็บไซต์ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ทำให้ลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าของทางร้านได้อย่างสะดวก เป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย เพราะเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์ไปยังบุคคลต่างๆ และสามารถช่วยเพิ่มผลประกอบการให้กับทางร้าน และยังเป็นการเพิ่มช่องทางการติดต่อสื่อสารกับลูกค้าประจำได้อีกด้วย

ขอบเขตของการศึกษา

ในการศึกษางานครั้งนี้ ได้ทำการศึกษากิจการดำเนินงานของธุรกิจชาลาเป่าฮ่องกง ตั้งอยู่เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600 ซึ่งเป็นธุรกิจขายส่งสินค้าประเภทชาลาเป่าและขนมจีบ โดยส่วนงานที่ศึกษาในครั้งนี้ คือ ส่วนของการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ การพัฒนาระบบงานใหม่ที่ใช้โปรแกรม SQL Database Server 2000 เป็นฐานข้อมูล และใช้โปรแกรม ASP.NET Web Application ใน Microsoft Visual Studio.NET 2003 ในการพัฒนาโปรแกรม ออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ และจัดทำระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ ใช้โปรแกรม Crystal Report 10 ในการออกแบบเอกสารต่างๆ เช่น ใบยืนยันการสั่งซื้อ ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และรายงานต่างๆ เป็นต้น มีกำหนดเวลาในการศึกษาระบบงาน เริ่มตั้งแต่ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2548 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตรวจสอบเอกสาร

ฐานันท์ และวีรบุช (2544) ศึกษาบริษัท จาฟราอินเตอร์เนชันแนล (ประเทศไทย) จำกัด ดำเนินธุรกิจด้านการขายตรง แบบตลาดหลายชั้น (MLM) มีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว สำหรับการดำเนินงานในส่วนการให้บริการสมาชิกส่วนใหญ่ ต้องอาศัย พนักงานขาย ซึ่งทำหน้าที่ด้านการให้บริการส่วนหน้าเกี่ยวกับงานขาย คำนวณส่วนลด คำนวณ ค่าคอมมิชชั่น การออกรายงานต่างๆ จากการศึกษพบว่า การดำเนินงานด้านการขายในปัจจุบัน ยังขาดความเหมาะสมในบางส่วน การให้บริการสมาชิกทั้งในด้านการให้ข้อมูลสินค้า การรับสมัคร สมาชิก การรับคำสั่งซื้อ การจัดการภายในสำนักงานเกี่ยวกับการกำหนดจุดชำระเงิน และการส่งมอบสินค้าให้กับสมาชิก การคำนวณส่วนลด การคำนวณค่าคอมมิชชั่น และการออกรายงานต่างๆ ซึ่งทำให้การดำเนินงานขาดความต่อเนื่อง มีความผิดพลาดจากการดำเนินงานบ่อยครั้งไม่สามารถหาพนักงานที่รับผิดชอบได้ นอกจากนี้พนักงานขายยังสามารถทุจริตในหน้าที่ในสายงานของตนเอง จากการเพิ่มช่องทางของตนเองหรือผู้อื่นและสมาชิก ทำให้บริษัทเกิดความเสียหายได้ ส่วนแบบฟอร์มต่างๆที่ใช้ควบคู่กับการดำเนินงานในปัจจุบัน ยังขาดความรัดกุม ไม่สามารถแสดงที่มาของข้อมูลได้ การทำงานที่สับสน ไม่มีขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจน รวมทั้งการจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ยังไม่มีรูปแบบที่แน่นอน ข้อมูลที่จัดเก็บไม่ครบถ้วน ดังนั้น การแก้ปัญหาดังกล่าวจึงเริ่มจากการ ศึกษาการดำเนินงานของระบบงานเดิม และออกแบบระบบการดำเนินงานใหม่ ตลอดจน การพัฒนาระบบ เพื่อให้ระบบการดำเนินงานต่างๆมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อให้สามารถบริการสมาชิกได้ทันกับความต้องการ จึงมีการจัดระบบการทำงานและเก็บรวบรวมข้อมูลในส่วนต่างๆ ให้เป็นระบบมากยิ่งขึ้น เพื่อนำไปใช้งานในการดำเนินงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด โดยการนำโปรแกรมการจัดการฐานข้อมูลไมโครซอฟต์ แอซส 97 มาจัดการฐานข้อมูล และนำมาใช้งาน ร่วมกับการเชื่อมโยงข้อมูลผ่านฟอร์มต่างๆที่ออกแบบไว้ และใช้โปรแกรม วิซวล เบสิก 6.0 ออกแบบฟอร์มหน้าจอในการทำงาน ซึ่งช่วยสืบค้นและบันทึกข้อมูลต่างๆ ของระบบการคำนวณ ส่วนลดและการคำนวณค่าคอมมิชชั่น รวมทั้งการแก้ปัญหาโดยการจัดรูปแบบกระบวนการขายให้ เป็นระบบที่อำนวยความสะดวกแก่สมาชิกและพนักงานขาย ซึ่งเป็นผลดีกับสมาชิกและบริษัท พร้อมทั้งลดความสับสนในขั้นตอนการดำเนินงาน การหางาน และการจัดเก็บข้อมูลที่ซ้ำซ้อน ตลอดจนการดำเนินงานในส่วนต่างๆได้รวดเร็ว มีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพในการทำงาน มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ถ้าต้องการให้ระบบการดำเนินงานมีประสิทธิภาพ และตอบสนองการใช้งาน ในอนาคต บริษัทควรจัดให้การดำเนินงานเป็นระบบเครือข่าย ซึ่งจะทำให้การดำเนินงานมีความ คล่องตัว และสามารถวางแผนการดำเนินงานให้ทันกับเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ณัฐกานต์และรัตติยา (2547) ศึกษากระบวนการรับคำสั่งซื้อและการจัดการสินค้าคงคลังผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของธุรกิจขายของขงวิญ จัดทำขึ้นเพื่อช่วยในการบริหารงานของห้างหุ้นส่วน จำกัด ทีเคโอ กราฟิค ดีไซน์ ซึ่งเป็นธุรกิจเกี่ยวกับการค้าขายสินค้าประเภทของขงวิญ และของใช้ส่วนตัว จากการศึกษากระบวนการ ทำให้ทราบว่า ระบบการดำเนินงานด้านการขาย ยังมีข้อเสียเมื่อเปรียบเทียบกับธุรกิจอื่นๆ ในด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านคลังสินค้า ยังมีข้อผิดพลาดเกี่ยวกับข้อมูล ซึ่งมาจากการดำเนินงานที่ไม่มีระบบ และขาดข้อมูลที่เป็นส่วนกลาง ทำให้ไม่ทราบข้อมูลที่แท้จริง จากปัญหาที่พบดังกล่าว จึงได้พัฒนาระบบการรับคำสั่งซื้อ และการจัดการสินค้าคงคลังผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของธุรกิจขายของขงวิญขึ้น ในการออกแบบระบบ ทางผู้จัดทำได้นำโปรแกรมสำเร็จรูป ไมโครซอฟท์ แอ็กเซส 2000 มาใช้ในการออกแบบฐานข้อมูล เพื่อใช้จัดเก็บข้อมูล เพิ่มความสะดวกในการค้นหา รวมทั้งช่วยในการดำเนินงาน ด้านการรับคำสั่งซื้อ และ คลังสินค้า และนำโปรแกรมครีမ်เวฟเวอร์ เวอร์ชัน เอ็มเอ็กซ์ มาใช้ในการออกแบบเว็บไซต์ และหน้าจอการดำเนินงาน ซึ่งใช้ร่วมกับภาษาต่างๆ อาทิ เช่น ภาษาเอเอสพี ภาษาเอชทีเอ็มแอล จาวาสคริป วิบีสคริป เป็นต้น

รศนาและคณะ (2547) ศึกษากระบวนการจัดการธุรกิจและการรับคำสั่งซื้อทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของธุรกิจเครื่องประดับเงิน เป็นการศึกษากระบวนการขาย ระบบสินค้าคงคลังและระบบการผลิต ใช้กรณีศึกษาของห้างหุ้นส่วนจำกัด ลำตัดเงินโบราณ จากการศึกษา ทำให้ทราบถึงปัญหาการดำเนินงานในปัจจุบันพบว่า การดำเนินงานยังขาดประสิทธิภาพ การคำนวณราคาสินค้ายังมีความล่าช้า ไม่สามารถตรวจสอบยอดสินค้าคงคลังได้ในทันที งานต่างๆยังไม่มีระบบที่ก่ออย่างเป็นระบบ ทำให้ยากต่อการค้นหาสินค้าที่ผลิต มีการใช้วัตถุดิบที่ไม่แน่นอน เพราะขาดการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ถูกต้อง นอกจากนั้น ธุรกิจยังขาดประสิทธิภาพในด้านการขายสินค้า ไม่มีการวางแผนเพื่อขยายช่องทางการจัดจำหน่าย จากปัญหาดังกล่าว จึงได้มีการพัฒนาระบบงานใหม่ มีการออกแบบฐานข้อมูล และเขียนโปรแกรมเพื่อจัดการระบบงาน โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป มาโครมีเดีย ครีမ်วีเวอร์ เอ็ม เอ็กซ์ 2004 และโปรแกรมสำเร็จรูป ไมโครซอฟท์ แอ็กเซส 2003 นอกจากนั้น ยังได้เชื่อมโยงระบบงานทุกระบบเข้าไว้ด้วยกัน ซึ่งรวมทั้งระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ที่จัดทำขึ้นใหม่ด้วย ส่งผลให้ระบบการขาย ระบบสินค้าคงคลัง ระบบการผลิตและระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ สินค้าสามารถเพิ่มหรือตัดยอดได้ทันที ทำให้ทราบถึงปริมาณสินค้าที่มีในปัจจุบัน การคำนวณราคาสินค้า และปริมาณวัตถุดิบที่ใช้มีความถูกต้องรวดเร็วมากขึ้น ในด้านเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ยังช่วยในการขยายช่องทางการจัดจำหน่ายให้มากยิ่งขึ้น และยังเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของธุรกิจให้ดีขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ได้เริ่มต้นศึกษาจากระบบ การรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเป่าฮ่องกง เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการออกแบบ พัฒนาระบบงานใหม่ ให้มีประสิทธิภาพ มีขั้นตอนการดำเนินงานที่เป็นมาตรฐานมากยิ่งขึ้น

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในส่วนของ การเก็บรวบรวมข้อมูล ทำโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง สามารถใช้อ้างอิง และประกอบในการศึกษา ซึ่งแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 2 วิธีด้วยกัน คือ

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านปฐมภูมิ เกี่ยวกับระบบงานเดิมของร้านชาลาเป่าฮ่องกง การเก็บรวบรวมข้อมูลได้มาจากการสอบถาม สัมภาษณ์จากเจ้าของร้าน และพนักงานภายในร้าน และได้จากการสังเกตจากระบบงานที่ดำเนินงานอยู่ในปัจจุบัน
2. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านทุติยภูมิ ได้จากเอกสารการดำเนินงานในขั้นตอนต่างๆ ของทางร้าน ได้แก่ สมุดที่ใช้บันทึกยอดคำสั่งซื้อ สมุดบันทึกการขายซื้อลูกค้า และสมุดบัญชีของทางร้าน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาการดำเนินงาน และออกแบบระบบการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบนั้น แบ่งขั้นตอนการดำเนินงานออกเป็น 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. การศึกษาเบื้องต้น เป็นการศึกษาลักษณะการดำเนินงานของทางร้าน ในส่วนของการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลด และการจัดการวัตถุดิบ โดยข้อมูลต่างๆ นั้น ได้มาจากการสังเกต และสอบถามจากเจ้าของร้านและพนักงานที่เกี่ยวข้อง
2. การวิเคราะห์ระบบ เป็นการนำเอาข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการศึกษาในเบื้องต้นมาวิเคราะห์ เพื่อหาปัญหาที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของระบบ รวมไปถึงการสรุปผลข้อดี และข้อเสียของระบบงานเดิม และระบบงานที่จะทำการพัฒนาขึ้นใหม่ ความต้องการ และข้อจำกัดของทางร้าน และพิจารณาถึงความเหมาะสม ในด้านต่างๆของระบบงานใหม่
3. การออกแบบระบบ จะทำการออกแบบระบบการดำเนินงานใหม่ ออกแบบฐานข้อมูลที่ใช้เก็บข้อมูลการดำเนินงานของร้าน แบบฟอร์มเอกสารที่เกี่ยวข้อง รายงานสรุป และระบบความปลอดภัยของข้อมูลที่จะนำมาใช้ในระบบงานใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พัฒนาตามลักษณะของระบบงานที่กำหนดไว้ โดยพัฒนาตามลักษณะของระบบงานที่กำหนดไว้ โดยใช้โปรแกรม SQL Database Server 2000 เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูล และใช้ ASP.NET Web Application ใน Microsoft Visual Studio.NET 2003 ในการพัฒนาโปรแกรม ออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ และจัดทำระบบรับคำสั่งซื้อ กำหนดส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ และใช้โปรแกรม Crystal Report 10 ในการออกแบบเอกสารต่างๆ เช่น ใบยืนยันการสั่งซื้อ ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และรายงานต่างๆ เป็นต้น

5. ทดสอบระบบ จากการพัฒนาระบบก็นำมาสู่ขั้นตอนการทดสอบระบบ เพื่อค้นหาข้อบกพร่อง ความผิดพลาดและข้อจำกัดของระบบ หากพบข้อผิดพลาดของระบบ ในระหว่างการทดสอบ จะได้สามารถนำมาปรับปรุงแก้ไข ก่อนที่ระบบจะถูกนำไปใช้อย่างสมบูรณ์

6. สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ ผลที่ได้จากการทดสอบจะถูกนำมาสรุปผลที่ได้รับจากการพัฒนาระบบงานใหม่ ข้อปัญหาที่พบ ข้อเสนอแนะ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงต่อไปในอนาคต เพื่อการใช้งานได้จริง รวมทั้งการจัดทำคู่มือการใช้งานโปรแกรม ให้ง่ายต่อการใช้ และ ความเข้าใจของผู้บริหาร พนักงาน ผู้ดูแลระบบ และผู้ที่สนใจศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

วิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน

ลักษณะของกิจการหรือลักษณะของระบบการจัดการที่ศึกษา

ร้านชาลาเป่าฮ่องกง เป็นธุรกิจขนาดย่อม ประเภทกิจการเจ้าของคนเดียว ปัจจุบันสถานที่ตั้งอยู่เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

ในส่วนของผลิตภัณฑ์นั้น ทางร้านมีการจัดจำหน่ายขนมจีบและชาลาเป่า โดยแบ่งออกเป็น 3 ใส้ ประกอบด้วย ใส้หมูสับ ใส้หมูแดง และใส้ครีม โดยจะแบ่งชาลาเป่าทั้ง 3 ใส้ เป็น 2 ขนาด คือ ขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตชาลาเป่าขนาดใหญ่ นั้น จะต่างจากชาลาเป่าขนาดเล็กบางอย่าง เช่น ในชาลาเป่าใส้หมูสับจะมีการใส่ไข่เค็มในชาลาเป่าลูกใหญ่ แต่จะไม่ใส่ในชาลาเป่าลูกเล็ก

ทางร้านจะจำหน่ายชาลาเป่าลูกเล็กในราคาลูกละ 4 บาท ส่วนลูกใหญ่ราคาลูกละ 7 บาท และขนมจีบราคาลูกละ 2 บาท โดยสินค้าที่ทางร้านทำการผลิตทั้งหมด จะจัดจำหน่ายเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร

การดำเนินงานด้านการขายของทางร้าน ใช้ระบบขายส่งเพียงอย่างเดียวเท่านั้น และทางร้านมีบริการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

ประวัติความเป็นมา

ร้านชาลาเป่าฮ่องกง เปิดดำเนินการครั้งแรกเมื่อวันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2529 ก่อตั้งโดยนายสมชัย ผิวอ่อนดี ความคิดริเริ่มในการก่อตั้งธุรกิจนี้เนื่องมาจาก นายสมชัย เป็นคนไทยเชื้อสายจีน จึงคิดว่าอาหารที่คนจีนนิยมรับประทานอย่างหนึ่ง ก็คือ ชาลาเป่า ซึ่งในประเทศไทยมีคนไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงตัดสินใจก่อตั้งธุรกิจนี้ขึ้น

โดยในระยะแรกเปิดเป็นร้านขนาดเล็ก ดำเนินงานภายในครอบครัว โดยมีภรรยาและตนเองทำการผลิตกันเพียง 2 คน และขายปลีกทางหน้าร้านเพียงอย่างเดียว ในระยะแรกนั้นทำการผลิต ชาลาเป่าหลากหลายใส้ แต่กลับมีกำไรน้อย เนื่องจากต้นทุนที่ใช้ในการผลิตชาลาเป่าหลากหลายใส้นั้นค่อนข้างสูง จึงทำให้เมื่อคำนวณรายรับและรายจ่ายแล้ว สัดส่วนที่คงเหลือส่วนที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นกำไรน้อยมาก ต่อมาจึงได้คิดแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นนี้ โดยทำการตรวจสอบและบันทึกสถิติ ยอดขายชาลาเปาที่มียอดขายสูงสุด แล้วจึงผลิตเฉพาะชาลาเปาที่มียอดขายสูงสุด 3 ไร่ คือ ไร่หมูสับ ไร่หมูแดง และไร่ครีม จากการขายเฉพาะชาลาเปา 3 ไร่นี้ ทำให้ทางร้านมีกำไรเพิ่มมากขึ้น สามารถขยายขนาดของร้านให้ใหญ่ขึ้น และปรับเปลี่ยนรูปแบบธุรกิจมาเป็นการขายส่งเพียงอย่างเดียว ยกเลิกการขายหน้าร้านทั้งหมด เนื่องจากเห็นว่า การขายหน้าร้านต้องใช้ต้นทุนสูง และยังต้องมีพนักงานประจำอีกด้วย

ปัจจุบันมีพนักงานจำนวน 15 คน ประกอบด้วยหัวหน้าฝ่ายผลิต หัวหน้าฝ่ายขาย หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ หัวหน้าฝ่ายขนส่ง หัวหน้าฝ่ายบัญชีและการเงิน ในแต่ละฝ่ายประกอบด้วยผู้ช่วย (พนักงาน) อีกฝ่ายละ 2 คน และเนื่องจากงานของฝ่ายผลิตจะมีมาก ส่วนพนักงาน ในฝ่ายอื่นๆ ซึ่งปกติงานในฝ่ายของตนจะมีไม่มากหรือไม่ต้องทำทุกวัน ดังนั้นพนักงานในฝ่ายอื่นๆ ที่ว่างเว้นจากการทำงานในฝ่ายของตน จะต้องมาช่วยงานในฝ่ายผลิตอีกด้วย การดำเนินงานของร้านจึงเป็นไปในลักษณะที่เป็นกันเอง การควบคุมและบริหารงานทั้งหมด ควบคุมโดยเจ้าของกิจการ

โครงสร้างองค์การ

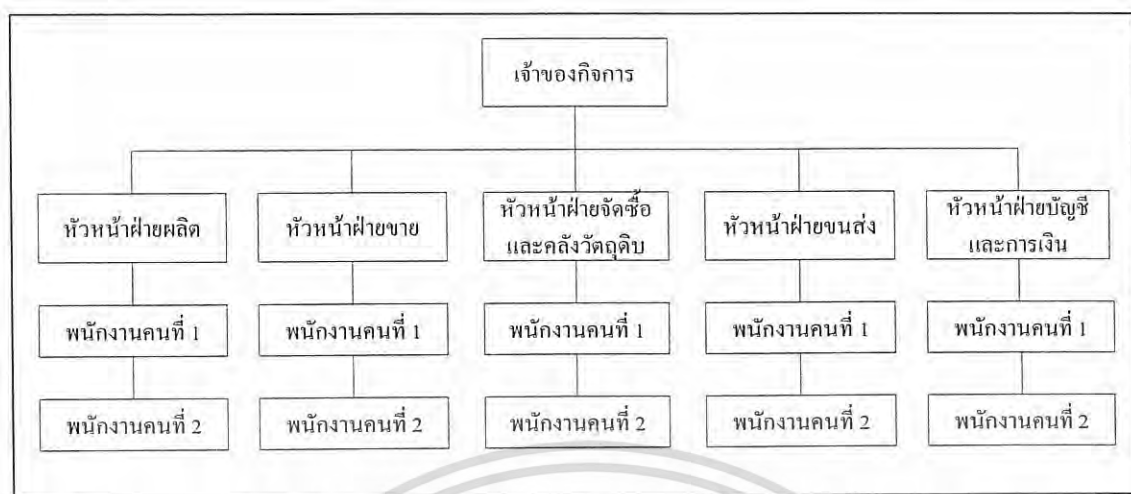
สถาพการบริหารงานและผังองค์การ

ร้านชาลาเปาฮ่องกง เป็นธุรกิจขนาดย่อม มีเจ้าของธุรกิจเป็นผู้ดูแลการดำเนินงานโดยรวม และบริหารงานทั้งหมด ในการดำเนินงาน แบ่งออกเป็น 5 ฝ่าย ประกอบด้วย

1. ฝ่ายผลิต
2. ฝ่ายขาย
3. ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ
4. ฝ่ายขนส่ง
5. ฝ่ายบัญชีและการเงิน

ซึ่งในแต่ละฝ่ายจะมีผู้จัดการของแต่ละส่วนงานเป็นผู้ดูแลควบคุมการทำงาน หัวหน้าของแต่ละฝ่ายเป็นญาติกับเจ้าของกิจการเกือบทั้งหมด โดยเจ้าของกิจการจะเข้ามาดูแลตรวจสอบการทำงานในแต่ละเดือน แต่การดำเนินงานโดยภาพรวมยังเป็นระบบเครือข่าย การดูแลและควบคุมการดำเนินงานจึงมีลักษณะไม่เข้มงวดมากนัก (ภาพที่ 1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 ผังโครงสร้างองค์กรของร้านชาลาเป่าฮ่องกง

โดยหัวหน้าแต่ละฝ่ายและผู้ช่วยมีหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

ตำแหน่ง
เจ้าของกิจการ

หน้าที่ความรับผิดชอบ

กำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์ วางแผนและดูแลรับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมด ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกิจการ

หัวหน้าฝ่ายผลิต

วางแผนการผลิตทำการผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ตรวจสอบคุณภาพของสินค้าให้ถูกต้องตามมาตรฐานและคำสั่งซื้อ ควบคุม และรับผิดชอบต่อสินค้าทั้งหมด โดยการประสานงานทั้งหมดนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าของกิจการด้วย

หัวหน้าฝ่ายขาย

บริหารงานขาย ให้ข้อมูลสินค้าแก่ลูกค้า ดูแลลูกค้า ให้รายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าที่กิจการจำหน่ายทั้งหมด การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้า จัดทำใบเสนอราคา รวมทั้งทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขายสินค้าทั้งหมด เช่น บันทึกการขาย ประจำวัน รายงานสรุปยอดขาย เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิง ให้แก่ฝ่ายจัดซื้อ ใช้วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ภายนอกการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ

กำหนดวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ใช้ผลิต และติดต่อกับแหล่งขายวัตถุดิบ ประสานงานให้ผู้ขายวัตถุดิบส่งวัตถุดิบให้ตามที่ตกลงกันได้ มีหน้าที่ในการเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบ จากผู้จำหน่ายแต่ละราย เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ในราคาที่เหมาะสม ควบคุมและดูแลวัตถุดิบ จัดเก็บวัตถุดิบ พร้อมทั้งจัดทำรายงานเกี่ยวกับปริมาณวัตถุดิบคงคลัง

หัวหน้าฝ่ายขนส่ง

ทำการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า ตามจำนวนที่รับคำสั่งมาจากฝ่ายขาย ซึ่งฝ่ายผลิตจะทำการผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า และหัวหน้าฝ่ายขนส่งจะทำการตรวจสอบปริมาณสินค้า ที่ฝ่ายผลิตทำการผลิต เพื่อให้ถึงลูกค้าตามช่วงเวลา และในปริมาณที่ลูกค้าต้องการ

หัวหน้าฝ่ายบัญชีและการเงิน

กำหนดรูปแบบ ควบคุมและบันทึกรายการบัญชีของกิจการ กำหนดนโยบาย และวางแผนด้านการเงิน ทำการตรวจสอบรายรับและ ยอดขายในแต่ละวัน เพื่อจัดทำเป็นรายงานสรุปยอดขาย และจัดทำบัญชีค่าใช้จ่ายภายในร้าน จัดเก็บประวัติการสั่งซื้อ และประวัติการชำระเงินของลูกค้าแต่ละราย เพื่อนำมาจัดทำเป็นรายการบัญชีเงินสด แล้วนำไปใช้ในการสรุปยอดรายรับ รายจ่ายของแต่ละเดือน

ผู้ช่วยคนที่ 1 และ 2

ปฏิบัติงาน และทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดำเนินงานในปัจจุบัน/ลักษณะการดำเนินงาน

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

ร้านชาลาเปาส่องกง ได้ผลิตสินค้าออกจำหน่าย คือ ชาลาเปา และขนมจีบ โดยแบ่งการผลิตออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนงานการผลิตชาลาเปา และส่วนงานการผลิตขนมจีบ

ชาลาเปา มีการแบ่งการผลิตออกเป็น 3 ใส้ คือ ใส้หมูสับ ใส้หมูแดง และใส้ครีမ် วัตถุดิบหลักในการผลิตนั้น ได้แก่ แป้งสาลี แป้งข้าวโพด แป้งมัน แป้งหมื่น น้ำตาลทราย ผงฟู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ หมู เนยแข็ง นมข้น นมสด ไข่ไก่ เกลือป่น พริกไทย ผงชูรส สีส้มอาหาร น้ำมันหอย และกระดาษสำหรับรองชาลาเปา

ขนมจีบ มีวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ แป้งมัน น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ หมูสามชั้น เกลือป่น พริกไทย ผงชูรส แผ่นเกี๊ยว เนื้อปลาทราย ต้นหอม และผักชี

กระบวนการในการผลิต

ในการผลิตนั้น แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ในส่วนของการผลิตชาลาเปา และส่วนของการผลิตขนมจีบ กระบวนการในการผลิตชาลาเปาและขนมจีบนั้น จะเริ่มต้นทำพร้อมกัน คือ หลังจากได้ทำการรวบรวมคำสั่งซื้อจากลูกค้าในแต่ละวันแล้ว จึงนำยอดคำสั่งซื้อมาคำนวณ วัตถุดิบที่จะต้องใช้ในการผลิต แล้วจึงเตรียมวัตถุดิบที่จะต้องใช้ในการผลิตทั้งชาลาเปา และ ขนมจีบ

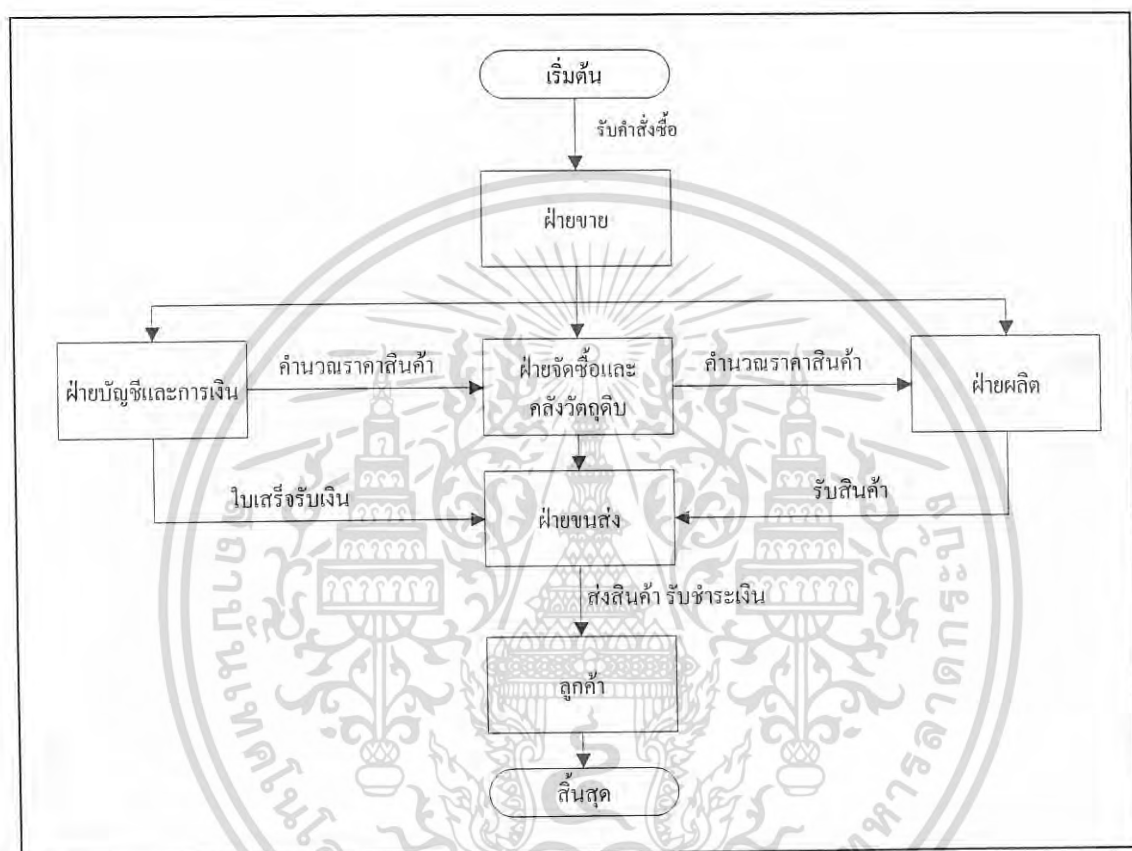
การผลิตชาลาเปา เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต จากนั้นเริ่มเตรียมทำไส้ชาลาเปาตามที่ลูกค้าต้องการ ขณะเดียวกันก็ต้องเตรียมแป้งทำตัวชาลาเปา เมื่อเตรียมแป้งเรียบร้อยแล้วจะเข้าสู่ขั้นตอนของการนวดแป้ง เมื่อได้แป้งและไส้ชาลาเปาชนิดต่างๆ พร้อมกันแล้ว จะเริ่มเข้าสู่ขั้นตอนของการห่อชาลาเปา นำเข้าไปนึ่ง เมื่อได้ที่ก็นำบรรจุลงกล่องเพื่อเตรียมจัดส่งให้กับลูกค้าต่อไป

การทำขนมจีบ งานในส่วนนี้เริ่มจากนำเนื้อหมูไปบด แล้วนำเข้าสู่แช่ด้วยความเย็นทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ต่อจากนั้นเป็นการนำเนื้อหมูบดนั้นมาผสมเครื่องปรุงแล้วหมักและนำเข้าสู่แช่ประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อครบ 1 ชั่วโมงแล้ว นำมาห่อด้วยแผ่นเกี๊ยว แล้วนำไปเข้าสู่แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำออกมาหนึ่ง เมื่อนึ่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงนำมาบรรจุลงกล่อง เพื่อเตรียมจัดส่งให้กับลูกค้าต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดำเนินการของแต่ละฝ่ายในองค์กร

การดำเนินงานขององค์กรตามโครงสร้าง ประกอบด้วย 5 ฝ่าย โดยแต่ละฝ่ายมีหน้าที่ความรับผิดชอบ และการประสานงานร่วมกันดังนี้ (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 ฟังก์ชันดำเนินงานรวมขององค์กร

ฝ่ายขาย

ฝ่ายขายจะเริ่มทำการรับคำสั่งซื้อของลูกค้า จนถึงเวลาปิดทำการรับคำสั่งซื้อของแต่ละวัน หลังจากนั้นก็จะคำนวณราคาสินค้า พร้อมทั้งคำนวณส่วนผลที่ลูกค้าจะได้รับจากการสั่งซื้อในครั้งนี้ จากนั้นจะนำยอดคำสั่งซื้อส่งไปยังฝ่ายผลิต เพื่อให้ผลิตสินค้า และส่งสรุปยอดคำสั่งซื้อในแต่ละสัปดาห์ให้กับฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ เพื่อให้คาดประมาณการจัดซื้อวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิตในสัปดาห์ต่อไป จากนั้น ทำการส่งยอดรายรับในการขายสินค้าให้กับฝ่ายบัญชีและการเงิน เพื่อให้ทำการลงบัญชีรายรับที่ได้จากการขายสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ

มีหน้าที่ในการวางแผนการซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า โดยมีการประมาณการซื้อวัตถุดิบจากเอกสารแสดงยอดขายสินค้าที่ฝ่ายขายส่งมาให้ จากนั้นจึงติดต่อเพื่อสั่งซื้อจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เมื่อได้รับวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว จะนำเอาวัตถุดิบที่ได้ซื้อเข้ามาเก็บไว้ในคลังสินค้า เพื่อรอการผลิตตามปริมาณคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยที่ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบจะมีการตรวจสอบคลังวัตถุดิบทุกวัน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ

ฝ่ายบัญชีและการเงิน

ทำหน้าที่บันทึกการรับที่ส่งมาจากฝ่ายขาย และบันทึกการจ่าย ที่เกิดจากฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ ควบคุมและบันทึกการบัญชีของกิจการ กำหนดนโยบายและวางแผนด้านการเงิน ตรวจสอบรายรับในแต่ละวัน เพื่อนำมาจัดทำเป็นรายงานสรุปยอดขาย และจัดทำบัญชีค่าใช้จ่ายภายในร้าน จัดเก็บประวัติการชำระเงินของลูกค้าแต่ละราย แล้วนำมาจัดทำเป็นรายการบัญชีเงินสดเพื่อสรุปยอดรายรับ รายจ่ายในแต่ละเดือน

ฝ่ายผลิต

มีหน้าที่ในการผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า เมื่อมีคำสั่งซื้อส่งมาจากฝ่ายขาย ฝ่ายผลิตจะดำเนินการผลิต โดยเบิกวัตถุดิบจากคลังวัตถุดิบ แล้วเริ่มดำเนินการผลิตตามขั้นตอน เมื่อผลิตเสร็จจะบรรจุลงกล่องส่งไปยังฝ่ายขนส่ง เพื่อจัดส่งให้ลูกค้าต่อไป

ฝ่ายขนส่ง

มีหน้าที่นำสินค้าที่ผลิตเสร็จแล้วไปจัดส่งให้กับลูกค้า โดยการจัดส่งสินค้าจะพิจารณาจากเวลาที่ลูกค้าต้องการสินค้า และระยะทางในการจัดส่งสินค้า โดยจะจัดส่งสินค้าให้ลูกค้าด้วยความรวดเร็ว และประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้า

ขั้นตอนในการดำเนินงานในปัจจุบัน

การดำเนินงานของธุรกิจร้านชาลาเปาฮ่องกง เป็นธุรกิจขนาดย่อม การดำเนินงานไม่ยุ่งยากเมื่อเปรียบเทียบกับธุรกิจทั่วไป ดังนั้นส่วนงานที่เรานำมาศึกษา ประกอบด้วย 3 ส่วนด้วยกัน คือ ส่วนงานรับคำสั่งซื้อ ส่วนงานคำนวณส่วนลดการค้า และส่วนงานจัดการวัตถุดิบ

การทำงานของส่วนงานรับคำสั่งซื้อ เริ่มต้นด้วยการเปิดรับคำสั่งซื้อในเวลา 18.00-24.00 น. เมื่อถึงเวลาปิดรับคำสั่งซื้อแล้ว พนักงานจะรวบรวมคำสั่งซื้อทั้งหมด เพื่อส่งคำสั่งซื้อในแต่ละวันนั้นให้กับฝ่ายผลิตเพื่อไปผลิตสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทำงานของส่วนงานคำนวณส่วนลดการค้า เริ่มต้นจากพนักงานนำไปสั่งซื้อของลูกค้า มาคำนวณราคารวม จากนั้น ตรวจสอบยอดซื้อ (ปัจจุบันทางร้านไม่มีอัตราส่วนลดที่แน่นอน โดยคิดส่วนลดให้กับลูกค้าตามความสนิมสนมคุ้นเคยกับลูกค้าบางรายเท่านั้น) แล้วคำนวณส่วนลดแรกซื้อ จากนั้น ตรวจสอบว่ามียอดซื้อสะสมหรือไม่ ถ้ามียอดซื้อสะสม จะคำนวณส่วนลดสะสม หลังจากนั้น คำนวณราคาหลังหักส่วนลด คำนวณราคาสุทธิ และออกใบเสร็จรับเงินให้กับลูกค้า

การทำงานของส่วนงานการจัดการวัตถุดิบ มีหน้าที่จัดซื้อและดูแลคลังวัตถุดิบ เพื่อให้มีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าในแต่ละวัน ซึ่งการสั่งซื้อวัตถุดิบบางชนิด เช่น ไข่ไก่ เนื้อหมู ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่เน่าเสียได้ง่าย จึงต้องสั่งซื้อวัตถุดิบเหล่านี้จากผู้ค้าแบบวันต่อวัน เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่อยู่เสมอ ส่วนวัตถุดิบชนิดที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เช่น ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย แก้วหุงต้ม สามารถที่จะสั่งซื้อแล้วนำมาเก็บไว้ในคลังวัตถุดิบได้

ผังขั้นตอนการทำงานในส่วนงานที่ศึกษา

แบ่งออกเป็น 3 ผังงาน

1. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนการรับคำสั่งซื้อ (ภาพที่ 3)
2. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนการคำนวณส่วนลดการค้า (ภาพที่ 4)
3. ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนการจัดการวัตถุดิบ (ภาพที่ 5)

ปัญหาจากการดำเนินงาน

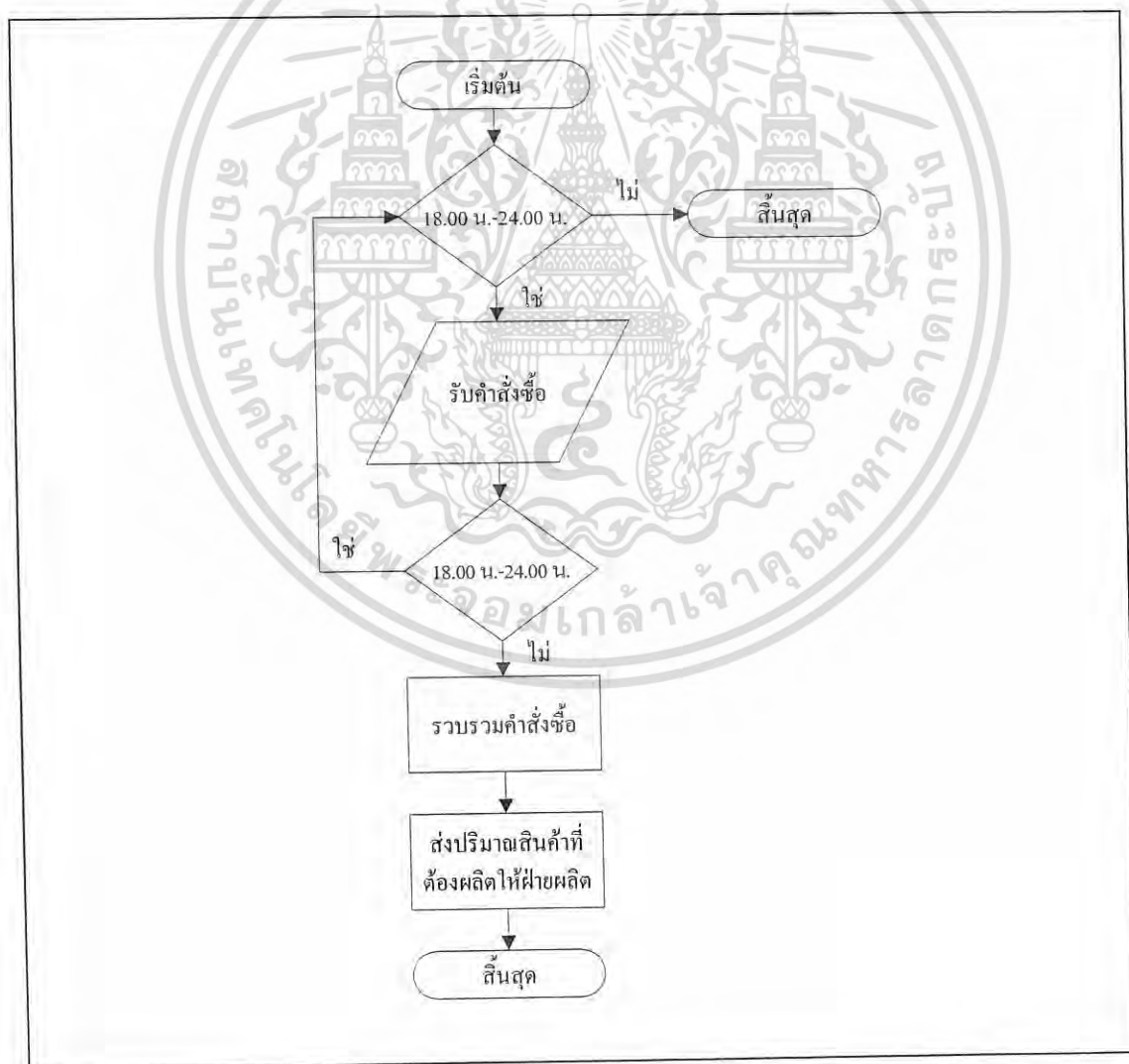
ปัญหาจากการดำเนินงานของร้านชาลาเปาฮ่องกง จากการศึกษา พบปัญหาใน 3 ส่วนงาน คือ ส่วนงานรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

ในส่วนของระบบรับคำสั่งซื้อนั้น ลูกค้าจะทำการสั่งซื้อโดยผ่านทางโทรศัพท์ ทางร้านจะเปิดรับคำสั่งซื้อตั้งแต่เวลา 18.00 - 24.00 น.ของแต่ละวัน เมื่อพนักงานรับคำสั่งซื้อแล้ว พนักงานจะบันทึกรายการคำสั่งซื้อนั้นไว้ในสมุดบันทึก และจะรวมยอดคำสั่งซื้อเพื่อส่งยอดรวมนั้นให้กับฝ่ายผลิตเพื่อทำการผลิตสินค้าต่อไป ซึ่งบางครั้งในการเก็บข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้าเกิดการผิดพลาด เนื่องจากการสูญหายของใบรับคำสั่งซื้อ และการจดบันทึกยอดไม่ตรงกับยอดคำสั่งซื้อจริง และบางกรณีลูกค้ามักจะต้องการเพิ่มเติมในส่วนของรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า แต่พนักงานอาจบันทึกไม่ครบถ้วนหรือบันทึกมาแล้ว แต่เมื่อนำคำสั่งซื้อของลูกค้าแต่ละราย ที่มีความต้องการในส่วนของรายละเอียดปลีกย่อยที่แตกต่างกันไปส่งให้กับฝ่ายผลิต ทำให้เกิดปัญหา คือ เมื่อฝ่ายผลิตเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

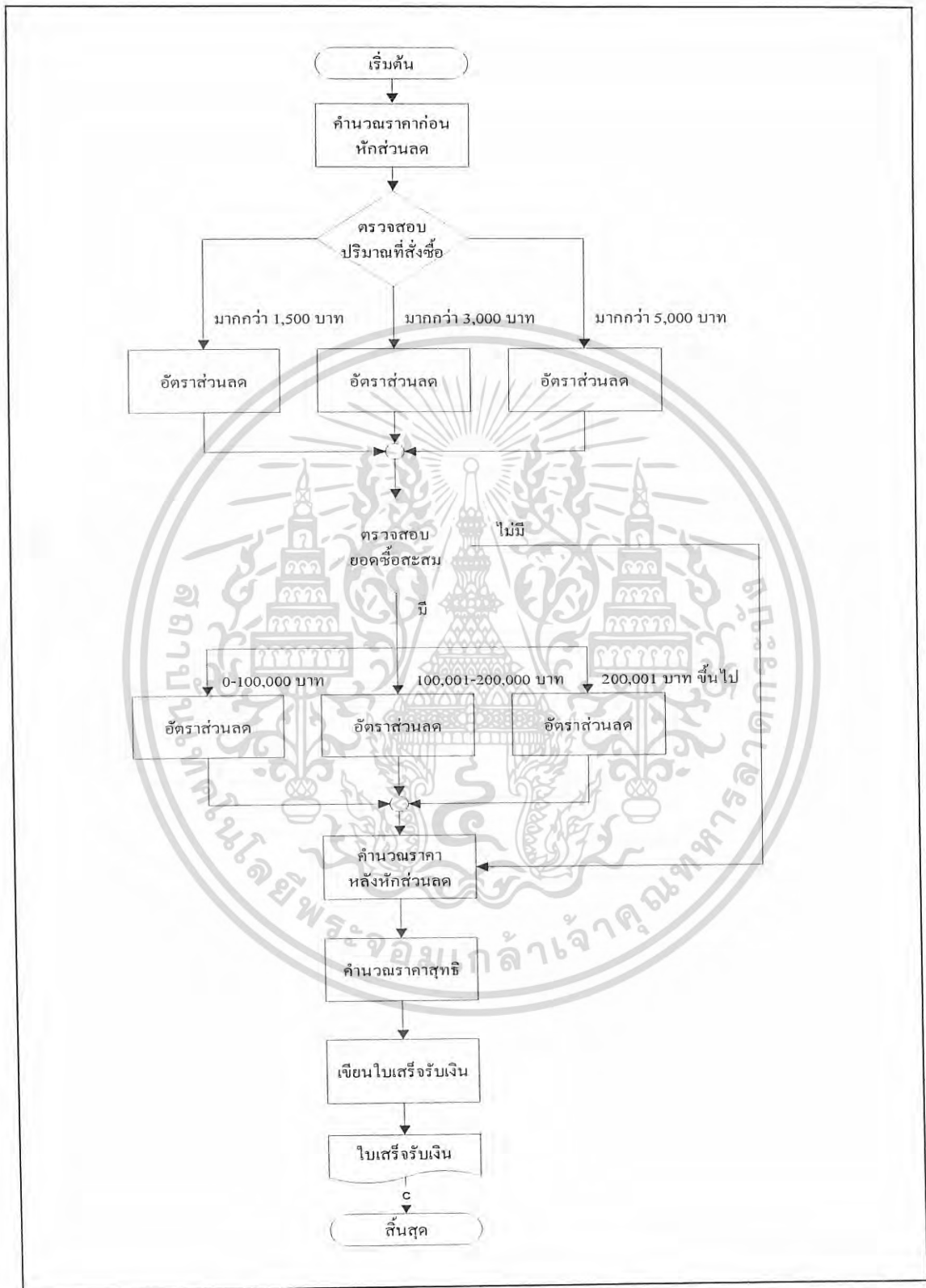
อ่านบันทึกย่อของฝ่ายรับคำสั่งซื้อไม่ถูกต้อง ทำให้ฝ่ายผลิต ผลิตสินค้าไม่ตรงตามที่ลูกค้าต้องการ และในกรณีที่มีการรับคำสั่งซื้อในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลตรุษจีน เทศกาลเชียงใหม่ พนักงานที่รับคำสั่งซื้อนั้น จะรับคำสั่งซื้อตามจำนวนและวันเวลาที่ลูกค้าต้องการ โดยไม่ได้คำนึงถึง กำลังการผลิต ซึ่งเมื่อถึงช่วงเวลานั้น ลูกค้ามักไม่ได้รับสินค้าตามจำนวนที่ต้องการ เนื่องจากว่ายอดคำสั่งซื้อนั้นมีจำนวนมากกว่ากำลังผลิตของทางร้าน

ปัญหาอื่นๆที่พบจากการทำงาน คือ พนักงานไม่สามารถอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า และข้อมูลอื่นๆ ที่ลูกค้าต้องการทราบได้ทั้งหมด เมื่อลูกค้าถามในสิ่งที่พนักงานไม่ทราบ พนักงานคนนั้น จะขอเวลาสักครู่เพื่อไปถามหัวหน้าหรือถามเจ้าของร้าน จึงจะสามารถอธิบายให้ลูกค้าทราบได้



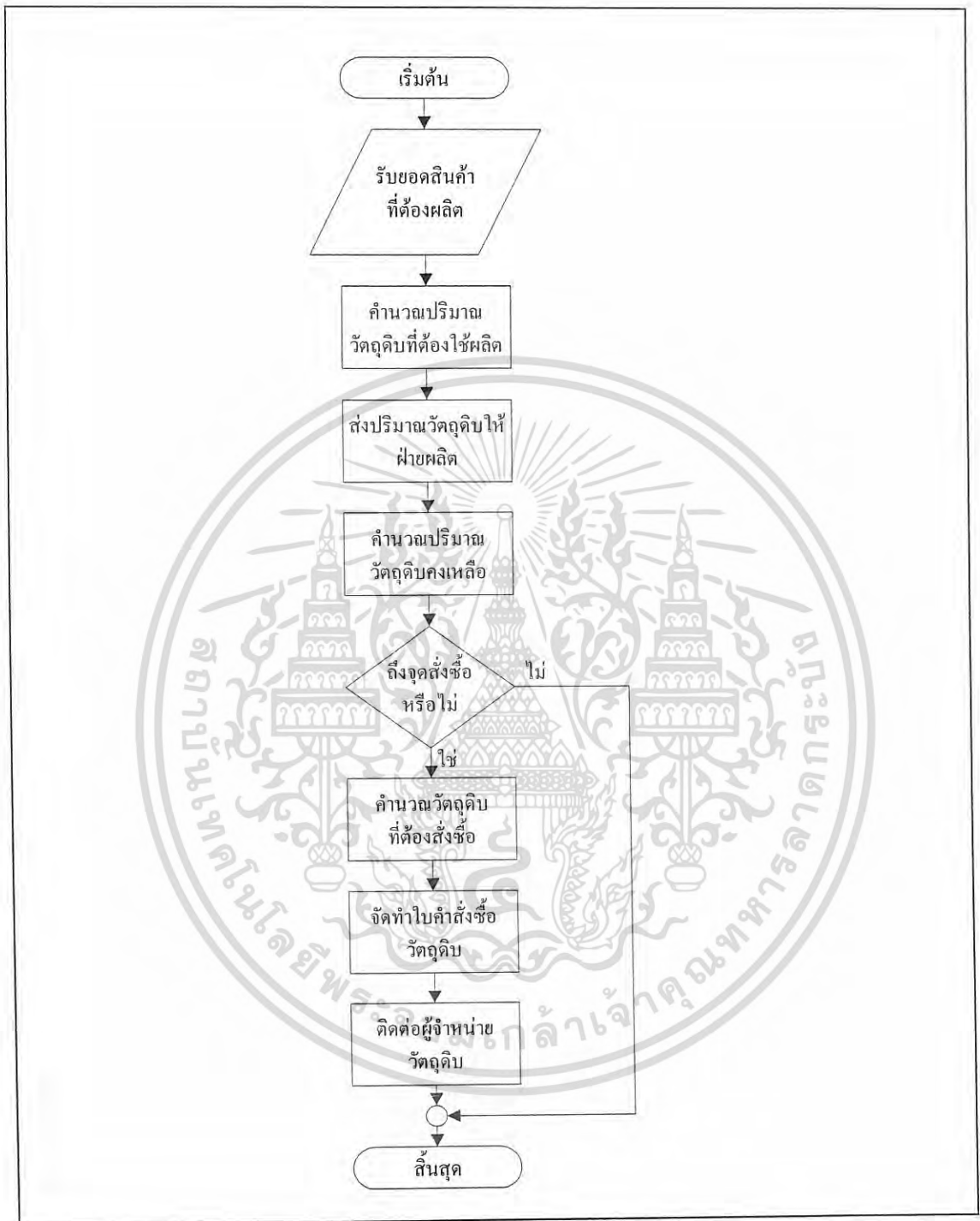
ภาพที่ 3 ฟังก์ชันตอนการทำงานของส่วนการรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนการคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาของเอกสารนี้อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 ผังขั้นตอนการทำงานของส่วนการจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลกระทบ

1. เนื่องจาก พนักงานจดรายละเอียดของคำสั่งซื้อผิดพลาด และรับคำสั่งซื้อเกินกำลังการผลิตของทางร้าน ทำให้ลูกค้าอาจได้รับสินค้าไม่ตรงตามจำนวนและรายละเอียดที่ต้องการ ส่งผลให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจกับระบบการทำงานของทางร้าน ซึ่งถ้าเกิดเหตุการณ์เช่นนี้บ่อยครั้ง อาจทำให้สูญเสียลูกค้าได้

2. การดำเนินการในแต่ละขั้น ไม่มีประสิทธิภาพ และข้อมูลในระบบไม่ต่อเนื่องกัน อาจทำให้เกิดปัญหาในการทำงานได้

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

สำหรับระบบคำนวณส่วนลดการค้า ทางร้านมีการคิดส่วนลดให้ลูกค้าแต่ละรายไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอน ส่วนใหญ่จะให้ส่วนลดตามความสนิทตามความคุ้นเคยกับลูกค้ารายนั้นๆ โดยมีได้คำนึงถึงปริมาณที่สั่งซื้อและส่วนประกอบอื่นในการให้ส่วนลด ตัวอย่างเช่น มีลูกค้า 2 ราย ทำการสั่งซื้อสินค้า ลูกค้ารายแรกสั่งสินค้าในปริมาณ 1,000 ลูก แต่ลูกค้ารายนี้มีความสนิทสนมกับเจ้าของร้าน ส่วนลูกค้าอีกรายสั่งสินค้า 2,000 ลูก แต่ไม่สนิทกับเจ้าของร้าน ในการให้ส่วนลดของทางร้านในปัจจุบันปฏิบัติ ดังนี้ คือ ให้ส่วนลดลูกค้ารายแรก เป็นจำนวนเงิน 50 บาท แต่ไม่ให้ส่วนลดกับลูกค้ารายที่สองที่สั่งซื้อสินค้าในปริมาณมากกว่า ซึ่งอาจทำให้ ลูกค้ารายที่สองเกิดความไม่พึงพอใจขึ้นได้

ปัญหาถัดมา คือ เนื่องจากไม่มีระบบการให้ส่วนลดที่ที่แน่นอน ทำให้เมื่อสิ้นรอบบัญชี มักประสบปัญหา เนื่องจาก เมื่อมีการให้ส่วนลดกับลูกค้าบางรายแล้ว พนักงานอาจมิได้บันทึกข้อมูลเก็บไว้ แต่พนักงานจะจดบันทึกเฉพาะคำสั่งซื้อของลูกค้าเท่านั้น ทำให้รายรับรวมของสินค้าที่ขายไป ไม่ตรงตามจำนวนสินค้าที่ผลิต

ผลกระทบ

1. เกิดความไม่ยุติธรรมในการให้ส่วนลดสำหรับลูกค้าแต่ละราย อาจทำให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจได้

2. เมื่อสิ้นรอบบัญชี มักเกิดปัญหาขึ้น เนื่องจาก รายรับรวมของสินค้าที่ขายไปกับปริมาณสินค้าที่ผลิตไม่เท่ากัน

3. สิ้นเปลืองเวลาและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ

4. ทำให้กิจการอาจเกิดการขาดทุนได้ ถ้ามีการให้ส่วนลดมากเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบจัดการวัตถุดิบ

ระบบจัดการวัตถุดิบ เนื่องจากปัจจุบันทางร้านมียอดขายเพิ่มมากขึ้น มีการผลิตสินค้าในแต่ละวันในปริมาณที่แตกต่างกัน เป็นผลให้จำนวนของวัตถุดิบที่จะนำมาใช้มีปริมาณที่แตกต่างกันตามไปด้วย และในช่วงเทศกาลที่มียอดการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก ทางร้านมักจะประสบปัญหาเกี่ยวกับการเตรียมปริมาณวัตถุดิบที่ไม่เพียงพอกับความต้องการ ซึ่งอาจทำให้เกิดปัญหาขึ้นได้ในทางตรงกันข้าม ทางร้านมักซื้อวัตถุดิบมากเกินกว่าในปริมาณที่มากเกินความต้องการ จึงทำให้ต้องจ่ายเงินลงทุนไปกับการซื้อวัตถุดิบที่ไม่จำเป็น ซึ่งอาจส่งผลให้ทางร้านเสียโอกาสในการนำเงินทุนส่วนนี้ไปหมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่น

ผลกระทบ

1. เมื่อวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการผลิต ทำให้ขาดโอกาสในการขายสินค้า
2. หากจัดเก็บวัตถุดิบบางชนิดนานเกินไป อาจเกิดการเน่าเสีย ทำให้ทางร้านเกิดความเสียหาย ขาดความน่าเชื่อถือ จนอาจเสียชื่อเสียงได้

ความเป็นไปได้ในการแก้ไขปัญหา

เมื่อได้ศึกษาปัญหาจากการดำเนินงาน และได้วิเคราะห์ประเด็นปัญหาของระบบงานแล้ว ขั้นตอนต่อมา คือ ขั้นตอนของการศึกษาความเป็นไปได้ของระบบงานจากประเด็นปัญหา และแนวทางในการแก้ปัญหาของร้านชาลาเป่าฮ่องกงนั้น พบว่า ความเป็นไปได้ในการแก้ปัญหาระบบงานแบ่งได้ ดังนี้

ความเป็นไปได้ทางเทคโนโลยี

การดำเนินงานของร้านชาลาเป่าฮ่องกง ในปัจจุบันยังไม่มีมีการนำระบบคอมพิวเตอร์หรือโปรแกรมใดๆมาช่วยในการดำเนินงาน ดังนั้น ถ้านำระบบการดำเนินงานใหม่ที่ใช้โปรแกรมเพื่อจัดการแล้ว ทางร้านชาลาเป่าฮ่องกงจะต้องจัดหาคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ทางด้านฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ที่จะนำมาใช้ เพื่อรองรับกับระบบงานที่กำลังจะเกิดขึ้น ดังต่อไปนี้

เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ ควรมีคุณสมบัติขั้นต่ำ ดังนี้

ฮาร์ดแวร์ (อุปกรณ์คอมพิวเตอร์)

1. เครื่องคอมพิวเตอร์ CELERON 2.0 GHz ขึ้นไป
2. เนื้อที่บนฮาร์ดดิสก์มีที่ว่างมากกว่า 1 GB.
3. DDR RAM 128 MB./333 MHz. ขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เครื่องพิมพ์ Ink Jet
5. โมเด็ม ความเร็ว 56 Kbps

ซอฟต์แวร์ (โปรแกรมคอมพิวเตอร์)

1. ระบบปฏิบัติการ Window XP Professional
2. Internet Information Server (IIS)
3. โปรแกรม SQL Database Server 2000
4. โปรแกรม Microsoft Visual Studio.NET 2003
5. โปรแกรม Crystal Report 10
6. Microsoft Internet Explorer

ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ

จากการที่ได้ศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคโนโลยีแล้ว เมื่อพิจารณาถึงต้นทุนที่ใช้ในการปรับปรุงระบบการทำงานใหม่ พบว่า ทางร้านสามารถจัดหางบประมาณเพื่อการลงทุนในเทคโนโลยีดังกล่าวได้ แต่อาจจะต้องมีค่าใช้จ่ายในการอบรมพนักงานในการใช้คอมพิวเตอร์อยู่บ้างในช่วงระยะเวลาแรก อาจจะต้องมีการอบรมผู้ใช้หรือพนักงานก่อน เพื่อให้สามารถใช้งานระบบได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่จะใช้งานจากระบบให้เกิดประสิทธิภาพที่สุด และสามารถทำงานได้อย่างราบรื่น

ดังนั้น มีความเป็นไปได้ว่า การนำระบบใหม่เข้ามาช่วยในการทำงานนั้น จะทำให้สามารถลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานได้ในระยะยาว ค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้นจากการสนับสนุนเพื่อใช้ระบบมีดังนี้ คือ

เครื่องคอมพิวเตอร์ จำนวน 1 เครื่อง (ครบชุด) ราคาประมาณ 15,000-20,000 บาท

เครื่องพิมพ์ แบบอิงค์เจ็ท จำนวน 1 เครื่อง ราคาประมาณ 3,000-5,000 บาท

ระบบปฏิบัติการ Window XP Professional จำนวน 1 ชุด ราคาประมาณ 6,000-8,000 บาท

โปรแกรม Microsoft Visual Studio.NET 2003 จำนวน 1 ชุด ราคาประมาณ 5,000 บาท

โปรแกรม SQL Database Server 2000 จำนวน 1 ชุด ราคาประมาณ 100,000 บาท

โปรแกรม Crystal Report 10 จำนวน 1 ชุด ราคาประมาณ 10,000 บาท

ค่าเช่าพื้นที่บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตประมาณ 1,500 บาท/ปี

ดังนั้น ค่าใช้จ่ายโดยรวมในการจัดหาทรัพยากรที่ใช้ เพื่อการดำเนินงานในระบบงานใหม่

รวมทั้งสิ้นเป็นจำนวนเงิน ประมาณ 140,500-149,500 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณราชมงคลธัญบุรี

ความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน

ระบบงานใหม่ที่จะนำมาใช้ในการดำเนินงานนั้น เป็นระบบงานที่เกิดจากความต้องการของผู้ใช้ระบบโดยตรง ดังนั้น ระบบจึงค่อนข้างมีความยืดหยุ่นในการใช้งานของผู้ใช้หรือพนักงาน ซึ่งระบบสามารถใช้งานได้ง่าย

ผู้ใช้หรือพนักงานที่ทำงานในร้านนั้นมีความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์อยู่บ้าง ในช่วงระยะเวลาแรก อาจจะต้องมีการอบรมผู้ใช้หรือพนักงานก่อน เพื่อให้สามารถใช้งานระบบได้อย่างถูกต้อง และเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่จะใช้งานจากระบบให้เกิดประสิทธิภาพที่สุด

แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา

แนวทางการแก้ปัญหาของส่วนงานรับคำสั่งซื้อ

1. จัดทำระบบรับสั่งซื้อ ให้มีลักษณะการทำงานอย่างเป็นระบบ มีความถูกต้องและสามารถจัดเก็บข้อมูลคำสั่งซื้อได้ครบถ้วน
2. จัดทำระบบที่สามารถตรวจสอบยอดสั่งซื้อของลูกค้ากับกำลังการผลิตของทางร้าน แล้วสามารถแจ้งให้ลูกค้าทราบได้ว่า คำสั่งซื้อของลูกค้านั้นเกินกำลังการผลิตของทางร้าน และระบบสามารถแสดงวันที่ที่ลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าได้บนหน้าจอ ถ้าลูกค้าไม่ต้องการวันที่ระบบเสนอให้ เนื่องจากลูกค้าต้องการรับสินค้าในวันเดิม ระบบจะแจ้งให้ลูกค้าลดจำนวนสินค้าที่ต้องการลง โดยลูกค้าสามารถค้นหาจำนวนสินค้าที่สามารถสั่งซื้อได้จากระบบ ทั้งนี้เพื่อให้ทางร้านสามารถรับคำสั่งซื้อได้เหมาะสมกับกำลังการผลิตที่กำหนดไว้ในแต่ละวัน
3. จัดทำระบบฐานข้อมูล เพื่อช่วยจัดเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ ปลอดภัย และสะดวกต่อการสืบค้น

แนวทางการแก้ปัญหาส่วนงานการคำนวณส่วนลดการค้า

1. จัดทำระบบคำนวณส่วนลดการค้า โดยคิดจากยอดซื้อและยอดซื้อสะสมในแต่ละเดือนของลูกค้าแต่ละราย เพื่อแก้ปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น และสามารถใช้ได้สะดวก รวดเร็ว มีความถูกต้องแม่นยำสูง
2. ระบบที่คิดขึ้นจะต้องให้ความยุติธรรมกับลูกค้าทุกราย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางการแก้ปัญหาส่วนงานการจัดการวัตถุดิบ

1. จัดทำระบบการจัดการวัตถุดิบขึ้นมา ซึ่งระบบที่สร้างขึ้น ต้องช่วยให้สามารถสั่งซื้อวัตถุดิบอย่างเหมาะสม ถูกต้อง และทันเวลา
2. สร้างระบบที่สามารถใช้งานได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว มีความถูกต้องแม่นยำสูง

ดังนั้น จากแนวความคิดของแนวทางการแก้ปัญหาในแต่ละส่วนนั้น จะนำมาใช้ในการออกแบบระบบเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาการดำเนินงาน โดยพัฒนาตามลักษณะของระบบงานที่กำหนดไว้ โดยใช้โปรแกรม SQL Database Server 2000 เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูล และใช้โปรแกรม ASP.NET Web Application ใน Microsoft Visual Studio.NET 2003 ในการพัฒนาโปรแกรม ออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ และจัดทำระบบรับคำสั่งซื้อ กำหนดส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ และใช้โปรแกรม Crystal Report 10 ในการออกแบบเอกสารต่างๆ เช่น ใบยืนยันการสั่งซื้อ ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และรายงานต่างๆ เป็นต้น เพื่อให้การดำเนินงานเกิดความสะดวก และมีประสิทธิภาพ เกิดการประสานงานในส่วนงานต่างๆ ช่วยเพิ่มความรวดเร็วและความถูกต้องในการดำเนินงานของกิจการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ผลการศึกษา

แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

ในขั้นตอนการวิเคราะห์ระบบงานเดิมของทางร้านพบว่า การดำเนินงานในบางขั้นตอน ยังมีปัญหาอันเนื่องมาจากความซ้ำซ้อนของระบบงาน การจัดเก็บข้อมูล การนำข้อมูลต่าง ๆ มาใช้ ยังทำได้ไม่ดีพอ ดังนั้น เพื่อให้การออกแบบและพัฒนาระบบสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีการสอบถามความต้องการจากผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ในส่วนงานของการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ โดยนำเอาความต้องการนั้น มาวิเคราะห์ เพื่อออกแบบ โปรแกรมสำหรับช่วยในการแก้ปัญหาการดำเนินงานของระบบงาน ซึ่ง โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมานั้นจะมีระบบการจัดเก็บข้อมูลในฐานข้อมูล มีการออกแบบส่วนติดต่อ กับผู้ใช้ให้ใช้งานง่าย สามารถปรับเปลี่ยนได้ง่ายในอนาคต และนอกจากนี้ระบบงานที่พัฒนาขึ้น ต้องช่วยให้ทำงานได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

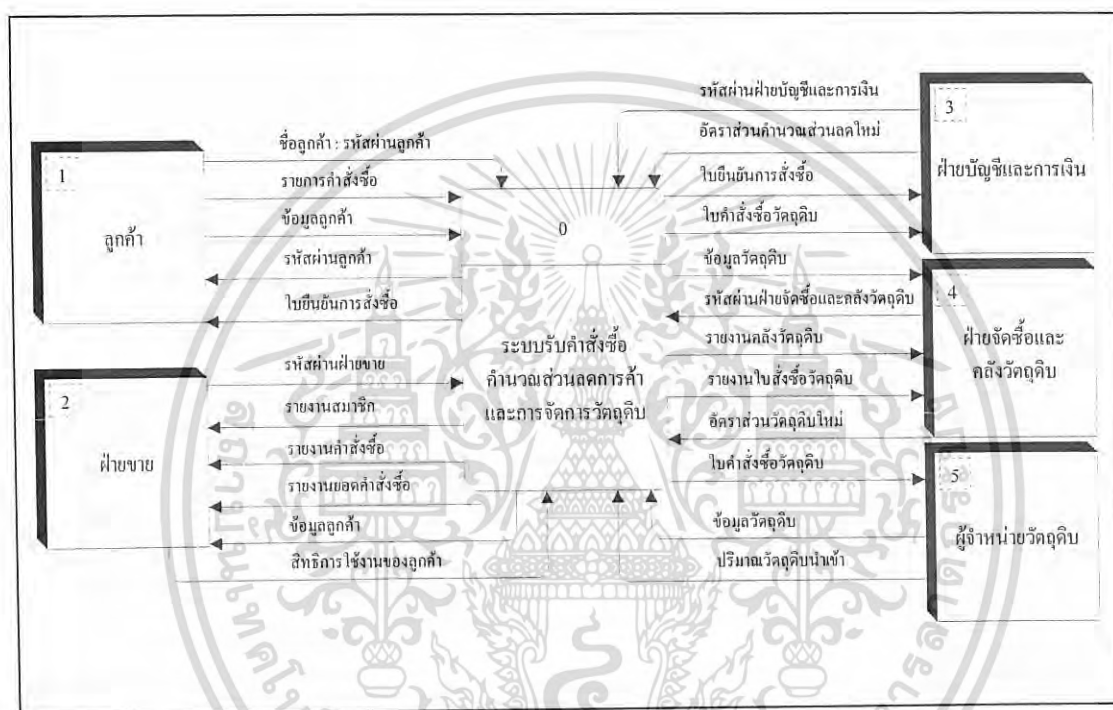
การวิเคราะห์ระบบ

การวิเคราะห์ระบบ เป็นการศึกษาระบบการทำงาน ซึ่งจะศึกษาระบบงานใน 3 ส่วนงาน คือ ส่วนงานของการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ เพื่อให้ได้ แนวคิดในการพัฒนาและออกแบบระบบงานใหม่ที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ ซึ่งจะแสดงในรูปแบบของแผนผังรายละเอียดรวมของระบบการทำงาน (Context Diagram) และผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูล (Data Flow Diagram: DFD) เพื่อช่วยในการอธิบายรายละเอียดรวมของระบบการทำงาน และแสดงการไหลของข้อมูลที่อยู่ในระบบ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผังบริบทรวมของระบบ (Context Diagram)

ผังแสดงบริบท คือ ผังแสดงรายละเอียดการไหลเวียนของข้อมูล ซึ่งแสดงความสัมพันธ์ของระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ กับระบบภายนอก 5 ระบบ คือ ลูกค้า ฝ่ายขาย ฝ่ายบัญชีและการเงิน ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (ภาพที่ 6)



ภาพที่ 6 ผังบริบทรวมของระบบ

กระบวนการทำงานภายนอกระบบ มีดังนี้

1. ลูกค้า ลูกค้าเก่าหรือลูกค้าที่เป็นสมาชิกของทางร้าน จะสามารถเข้ามาสั่งซื้อสินค้าของทางร้านได้โดยผ่านทางเว็บไซต์ ส่วนลูกค้าที่ยังไม่เป็นสมาชิกร้านนั้น จะสามารถเข้ามาเลือกชมสินค้าได้ แต่ถ้าต้องการสั่งซื้อสินค้าจะต้องติดต่อโดยตรงกับทางร้านก่อน โดยทางร้านจะพิจารณาและอนุมัติให้เป็นสมาชิกได้ ต่อเมื่อมีการสอบถามในเรื่องของข้อมูลและรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับลูกค้าเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จากนั้นลูกค้าจะได้รับสิทธิในการใช้งาน ซึ่งประกอบด้วย ชื่อที่ใช้ในการเข้าสู่ระบบ และรหัสผ่าน เพื่อใช้เข้าสู่ระบบและสั่งซื้อสินค้าในครั้งต่อไป ลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าของทางร้านจะได้รับใบยืนยันการสั่งซื้อ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการรับสินค้าจากทางร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายขาย ฝ่ายขายจะทำหน้าที่ตรวจสอบคำสั่งซื้อของลูกค้าในแต่ละวันหลังจากปิดรับคำสั่งซื้อแล้ว เพื่อส่งยอดคำสั่งซื้อให้กับฝ่ายผลิตเพื่อให้ผลิตสินค้า ฝ่ายขายจะตรวจสอบรายรับที่ได้จากลูกค้าเมื่อส่งสินค้าให้กับลูกค้าแล้ว เพื่อให้ตรงกับยอดขายในแต่ละวันด้วย และนำส่งรายรับนั้นให้กับฝ่ายบัญชี เพื่อให้บันทึกลงในบัญชีรายรับ รายจ่าย ต่อไป นอกจากนี้ฝ่ายขายจะดูแลในเรื่องของข้อมูลสมาชิก เช่น ติดต่อกับลูกค้ารายใหม่ กำหนดชื่อและรหัสผ่านในการเข้าสู่ระบบให้กับลูกค้า

3. ฝ่ายบัญชีและการเงิน ฝ่ายบัญชีและการเงินจะบันทึกรายรับรายจ่ายของร้าน เพื่อจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย โดยจะได้รับใบยืนยันการสั่งซื้อของลูกค้าจากระบบ เพื่อใช้ลงบัญชีรายรับและใบคำสั่งซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ลงบัญชีรายจ่าย ฝ่ายบัญชีและการเงินจะเป็นผู้กำหนดอัตราส่วนลดในแต่ละรูปแบบให้กับระบบ เพื่อให้อัตราส่วนลดเปลี่ยนแปลงตามสภาพการดำเนินงานและสภาพเศรษฐกิจอย่างเหมาะสม

4. ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบจะคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้ในแต่ละวัน และทำหน้าที่จัดซื้อวัตถุดิบเข้ามาในร้าน เมื่อวัตถุดิบหมดหรือวัตถุดิบเหลืออยู่ในปริมาณต่ำกว่าที่กำหนดไว้ จะจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบจากระบบ เพื่อส่งให้ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

5. ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจะได้รับใบสั่งซื้อวัตถุดิบจากทางร้าน เพื่อดำเนินการจัดเตรียมวัตถุดิบและจัดส่งวัตถุดิบให้ทางร้านอย่างทันเวลา

ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 0 (Data Flow Diagram Level 0)

ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับศูนย์ แสดงถึง การส่งผ่านข้อมูลรายละเอียด และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเปาส่องกง ซึ่งประกอบไปด้วยกระบวนการหลายกระบวนการที่มีการเชื่อมโยงกันของข้อมูลจากระบบงานส่วนต่างๆ สามารถแบ่งกระบวนการทำงานได้เป็น 3 กระบวนการหลัก ดังนี้ (ภาพที่ 7)

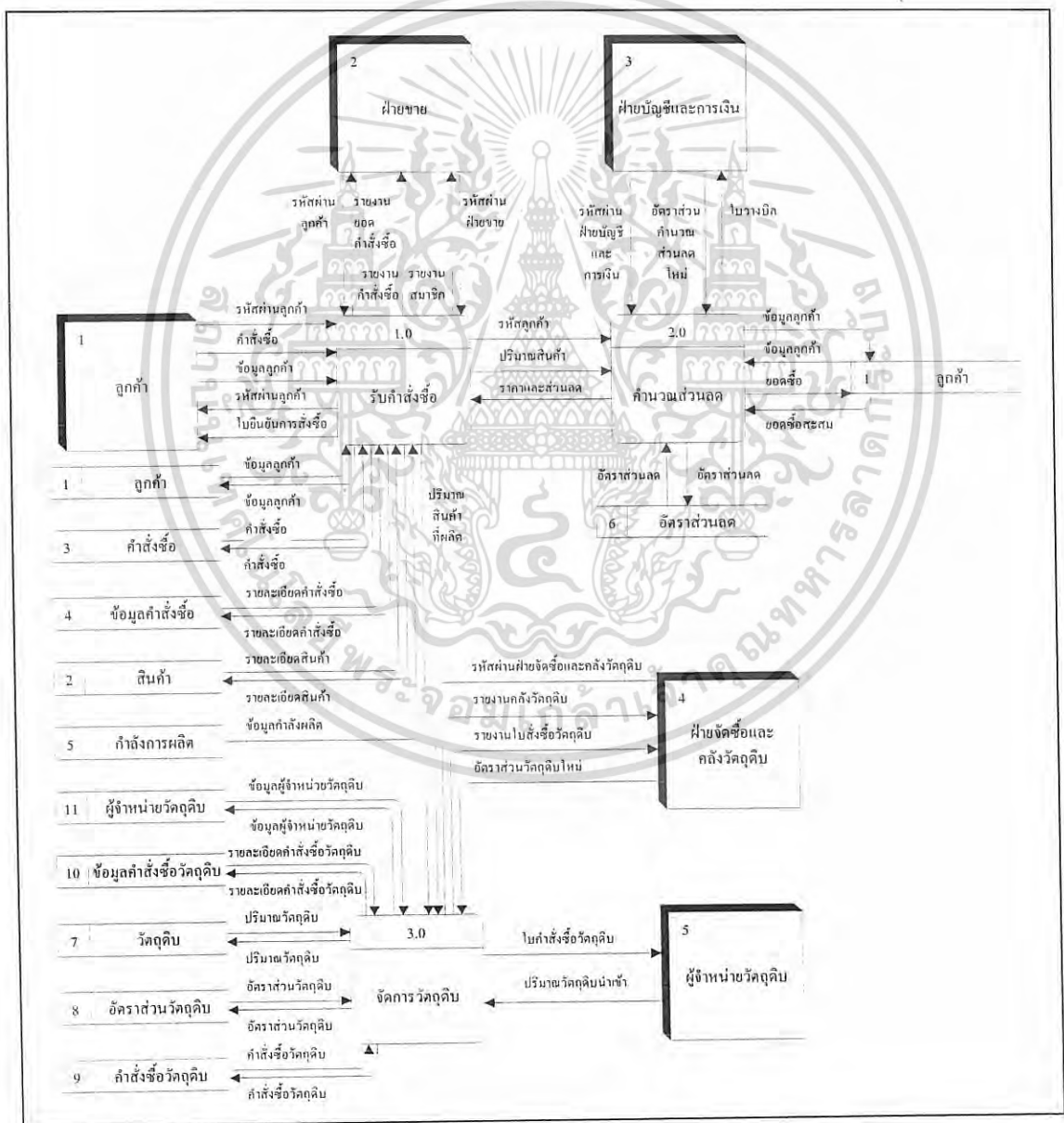
1. กระบวนการการรับคำสั่งซื้อ
2. กระบวนการการคำนวณส่วนลดการค้า
3. กระบวนการการจัดการวัตถุดิบ

กระบวนการที่ 1.0 รับคำสั่งซื้อ

เป็นการแสดงการไหลเวียนของข้อมูลในส่วนของการรับคำสั่งซื้อ เมื่อติดต่อกับระบบ

ภายนอก คือ ลูกค้า และฝ่ายขาย รวมทั้งการส่งข้อมูลระหว่างระบบรับคำสั่งซื้อกับระบบคำนวณ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนลดการค้า และระบบการจัดการวัตถุดิบ เริ่มจากลูกค้าที่เป็นสมาชิกของร้านจะเข้ามาสั่งซื้อสินค้าผ่านทางเว็บไซต์ โดยใช้ชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านที่ได้รับ การรับคำสั่งซื้อผ่านทางเว็บไซต์จะสามารถเริ่มทำการสั่งซื้อสินค้าได้เมื่อเวลา 18.00 น. เมื่อระบบรับคำสั่งซื้อแล้วจะส่งข้อมูลคำสั่งซื้อให้กับระบบคำนวณส่วนลดการค้า เพื่อคำนวณส่วนลดและราคารวมให้กับลูกค้า จากนั้นจะแสดงใบยืนยันการซื้อสินค้าให้กับลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าพิมพ์เก็บไว้เป็นหลักฐานในการรับสินค้า เมื่อถึงเวลาปิดรับคำสั่งซื้อ คือ 24.00 น. ของแต่ละวัน ระบบจะส่งปริมาณคำสั่งซื้อให้กับระบบการจัดการวัตถุดิบ เพื่อนำไปคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิตเป็นสินค้า



ภาพที่ 7 ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 0 (Data Flow Diagram Level 0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่ 2.0 คำนวณส่วนลด

เป็นการแสดงการไหลเวียนของข้อมูลจากระบบการคำนวณส่วนลดกับระบบภายนอก คือ ฝ่ายบัญชีและการเงิน และการส่งข้อมูลระหว่างระบบคำนวณส่วนลดกับระบบรับคำสั่งซื้อ เริ่มจากระบบรับคำสั่งซื้อจะส่งปริมาณสินค้าเข้ามาเพื่อให้ระบบทำการคำนวณส่วนลด จากนั้นระบบจะส่งราคารวม ส่วนลดทั้งสิ้น และราคาสินค้าหลังหักส่วนลด ให้กับระบบรับคำสั่งซื้อ เพื่อออกไปยืนยันคำสั่งซื้อให้กับลูกค้าต่อไป

กระบวนการที่ 3.0 จัดการวัตถุดิบ

เป็นการแสดงการไหลเวียนของข้อมูลจากระบบการจัดการวัตถุดิบกับระบบภายนอก คือ ฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบรวมทั้งผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และการส่งข้อมูลระหว่างระบบการจัดการวัตถุดิบกับระบบรับคำสั่งซื้อ เริ่มจากระบบการจัดการวัตถุดิบจะรับปริมาณคำสั่งซื้อที่ได้มาจากระบบการรับคำสั่งซื้อในแต่วัน มาคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิตสินค้าแต่ละชนิด วัตถุดิบที่ถูกใช้ไปจะถูกตัดออกจากคลังวัตถุดิบทันที เมื่อวัตถุดิบถูกใช้ไปจนกระทั่งถึงระดับที่ต้องทำการสั่งซื้อวัตถุดิบ ผู้ดูแลระบบจะทำการสั่งให้ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และส่งใบสั่งซื้อวัตถุดิบไปยังผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 กระบวนการรับคำสั่งซื้อ)

กระบวนการรับคำสั่งซื้อ ประกอบด้วยกระบวนการย่อย 4 กระบวนการ ดังนี้ (ภาพที่ 8)

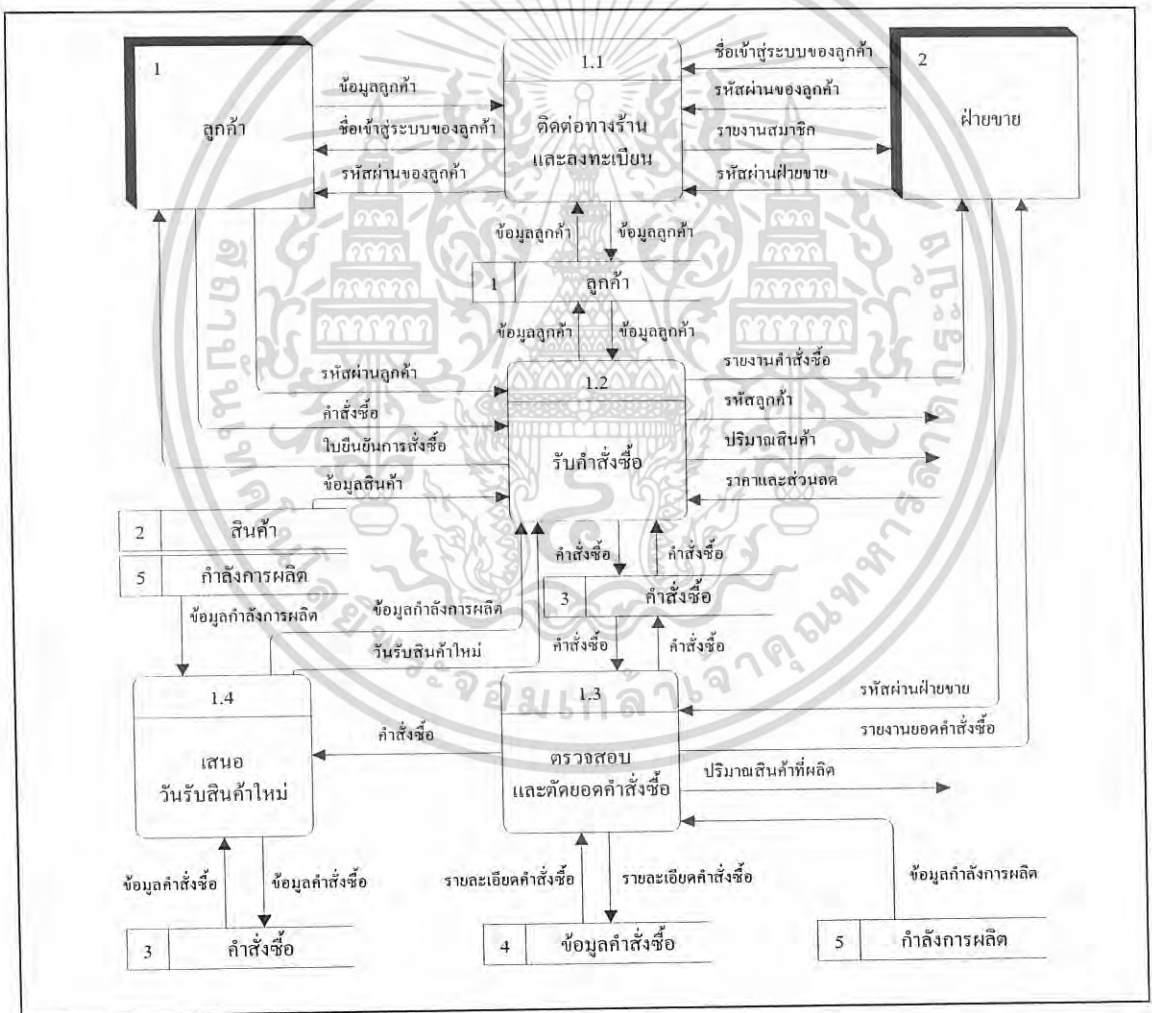
กระบวนการที่ 1.1 ติดต่อทางร้านและลงทะเบียน ลูกค้าที่ยังไม่เป็นสมาชิกต้องเข้ามาติดต่อกับทางร้านโดยตรงก่อน เพื่อทำการลงทะเบียนเป็นสมาชิก หลังจากติดต่อทางร้าน และลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว ลูกค้าจะได้รับชื่อในการเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน เพื่อใช้ในการเข้าสู่ระบบและสั่งซื้อสินค้าในครั้งต่อไป ข้อมูลของลูกค้าที่ได้ลงทะเบียนจะถูกเก็บไว้ในเพิ่มลูกค้า

กระบวนการที่ 1.2 รับคำสั่งซื้อ ลูกค้าจะสั่งซื้อสินค้าที่ต้องการ เมื่อลูกค้าสั่งซื้อสินค้าและยืนยันการสั่งซื้อแล้ว ระบบจะแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อ เพื่อให้ลูกค้าพิมพ์เก็บไว้เป็นหลักฐานในการรับสินค้า โดยระบบจะดึงข้อมูลมาจากเพิ่มลูกค้าและเพิ่มสินค้า จากนั้นจะส่งปริมาณสินค้าเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบและตัดยอดคำสั่งซื้อ ถ้ายอดคำสั่งซื้อของลูกค้าไม่เกินกำลังการผลิตในวันนั้น ระบบจะส่งยอดคำสั่งซื้อนั้นเข้าสู่กระบวนการคำนวณส่วนลดและราคารวมต่อไป

กระบวนการที่ 1.3 ตรวจสอบและตัดยอดคำสั่งซื้อ กระบวนการนี้จะตรวจสอบยอดคำสั่งซื้อที่ได้รับจากกระบวนการที่ 1.2 โดยถ้ายอดคำสั่งซื้อของสินค้าชนิดนั้นไม่เกินกำลังการผลิตของทางร้าน ระบบจะส่งยอดคำสั่งซื้อนั้นให้กับระบบคำนวณส่วนลดการค้า เพื่อคำนวณส่วนลดและราคารวมให้กับลูกค้า แต่ถ้าระบบตรวจสอบพบว่า ยอดคำสั่งซื้อของสินค้าชนิดนั้นเกินกำลังเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การผลิตที่ทางร้านกำหนดไว้ ระบบจะแจ้งให้ลูกค้าทราบและส่งยอดคำสั่งซื้อให้กับกระบวนการเสนอวันรับสินค้าใหม่ต่อไป

กระบวนการที่ 1.4 เสนอวันรับสินค้าใหม่ กระบวนการนี้จะนำยอดคำสั่งซื้อที่ได้รับจากกระบวนการที่ 1.3 มาตรวจสอบกับแฟ้มคำสั่งการผลิต เพื่อหาวันที่ที่ทางร้านสามารถรับคำสั่งซื้อได้ให้ลูกค้าพิจารณาและเลือกวันรับสินค้าใหม่ ถ้าลูกค้าพิจารณาตัดสินใจเลือกวันรับสินค้าใหม่ ระบบก็จะส่งวันรับสินค้าใหม่ให้กับกระบวนการที่ 1.2 เพื่อแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อสินค้าต่อไป แต่ถ้าลูกค้าไม่ต้องการที่จะเลือกวันรับสินค้าใหม่ ระบบจะแจ้งให้ลูกค้าเปลี่ยนปริมาณคำสั่งซื้อ โดยจะแสดงปริมาณสินค้าแต่ละชนิด ที่ยังสามารถรับคำสั่งซื้อได้ให้ลูกค้าพิจารณา



ภาพที่ 8 ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 กระบวนการรับคำสั่งซื้อ)

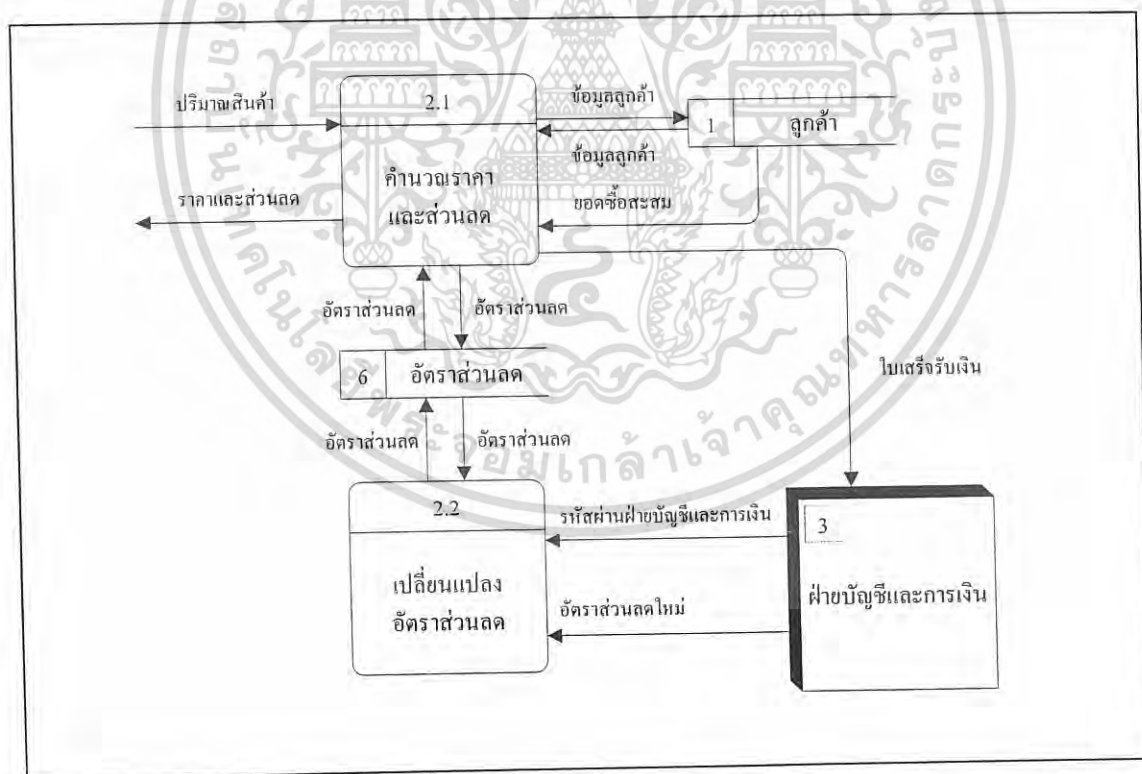
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 กระบวนการคำนวณส่วนลดการค้า)

กระบวนการคำนวณส่วนลดการค้า ประกอบด้วย กระบวนการย่อย 2 กระบวนการ ดังนี้ (ภาพที่ 9)

กระบวนการที่ 2.1 คำนวณราคาและส่วนลด เมื่อได้รับยอดคำสั่งซื้อของลูกค้าจากกระบวนการรับคำสั่งซื้อแล้ว ระบบจะคำนวณส่วนลดและราคารวมของสินค้าที่ได้รับให้กับลูกค้าแต่ละราย ในการคำนวณส่วนลดนั้น ประกอบด้วย ส่วนลดปกติกับส่วนลดยอดซื้อสะสม ซึ่งระบบจะดึงข้อมูลมาจากเพิ่มอัตราส่วนลดและเพิ่มลูกค้า เมื่อดำเนินการเสร็จแล้ว ระบบจะส่งราคารวมส่วนลดสุทธิ และราคารวมสุทธิหลังหักส่วนลด กลับเข้าสู่กระบวนการรับคำสั่งซื้อต่อไป

กระบวนการที่ 2.2 เปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด กระบวนการนี้จะสนับสนุนให้ผู้ดูแลระบบเข้ามากำหนดหรือเปลี่ยนแปลงแก้ไขอัตราส่วนลดได้ โดยจะเป็นผู้กำหนดข้อมูลอัตราส่วนลดใหม่ให้กับระบบ เมื่อได้อัตราส่วนลดใหม่หรืออัตราส่วนลดที่ได้แก้ไขเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะถูกส่งไปเก็บไว้ในเพิ่มอัตราส่วนลด



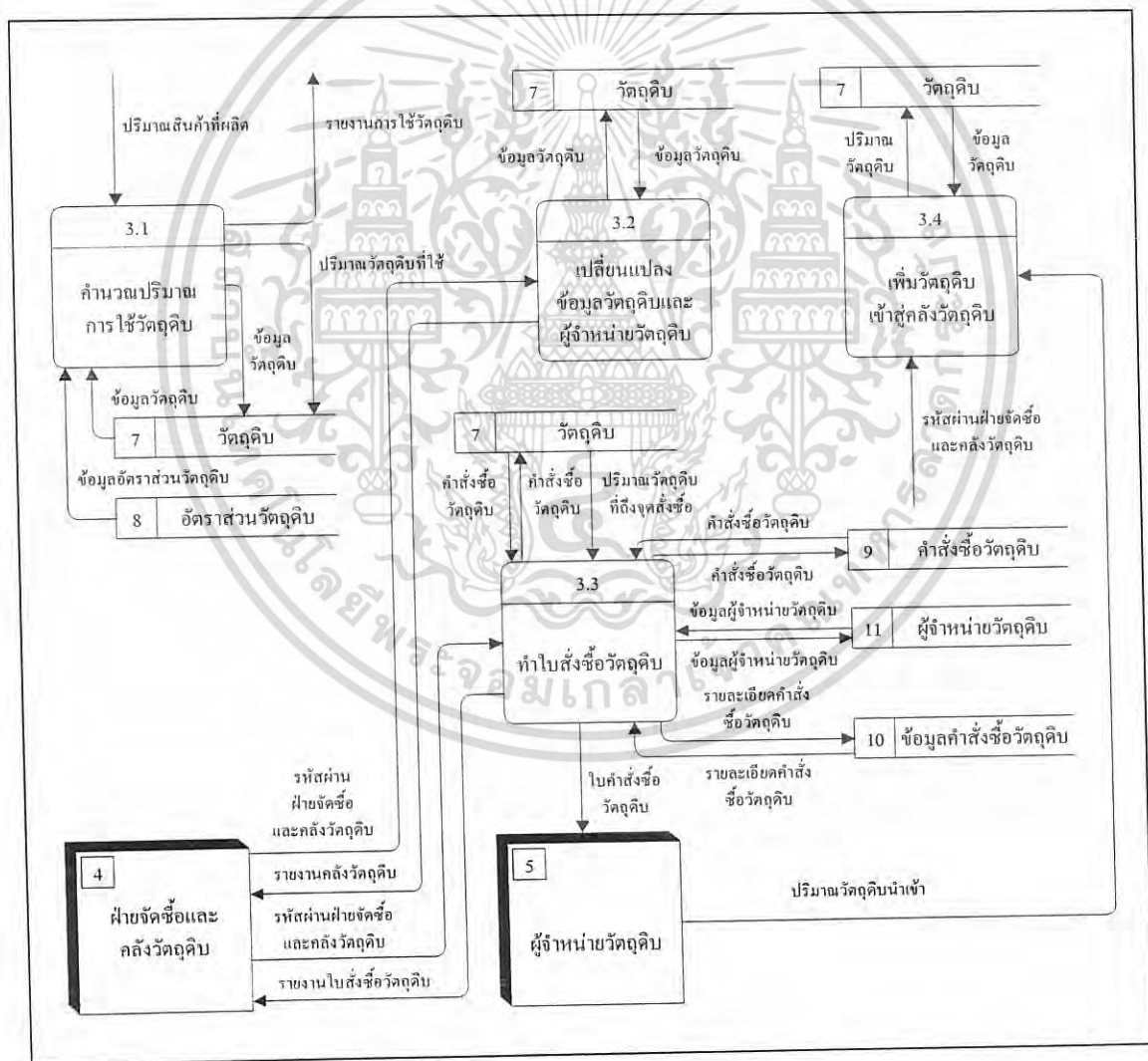
ภาพที่ 9 ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 กระบวนการคำนวณส่วนลดการค้า)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 กระบวนการจัดการวัตถุดิบ)

กระบวนการจัดการวัตถุดิบ ประกอบด้วย กระบวนการย่อย 4 กระบวนการ ดังนี้ (ภาพที่ 10)

กระบวนการที่ 3.1 คำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบ เมื่อถึงเวลาปิดรับคำสั่งซื้อในแต่ละวัน ผู้ดูแลระบบจะตั้งให้ระบบทำการคำนวณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิต โดยนำข้อมูลมาจากแฟ้มข้อมูลคำสั่งซื้อ และเพิ่มอัตราส่วนวัตถุดิบ เพื่อกำหนดการใช้วัตถุดิบสำหรับผลิตสินค้า และเมื่อคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ผลิตสินค้าเรียบร้อยแล้ว ระบบจะตัดยอดปริมาณการใช้วัตถุดิบออกจากคลังทันที



ภาพที่ 10 ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 กระบวนการจัดการวัตถุดิบ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่ 3.2 เปลี่ยนแปลงข้อมูลวัตถุดิบและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ กระบวนการนี้เป็น การแก้ไข เพิ่ม ลบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และข้อมูลของวัตถุดิบ เช่น จุดสั่งซื้อ หน่วยของวัตถุดิบ เป็นต้น เริ่มจากระบบจะนำข้อมูลของวัตถุดิบหรือข้อมูลของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ มาจากแฟ้มวัตถุดิบ และเพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ตามลำดับ หลังจากทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ข้อมูล จะถูกส่งไปเก็บที่แฟ้มวัตถุดิบและแฟ้มผู้จำหน่ายวัตถุดิบต่อไป

กระบวนการที่ 3.3 ทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ กระบวนการนี้จะสนับสนุนการทำงานของ ผู้ดูแลระบบ ให้สามารถจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบได้ โดยระบบจะดึงข้อมูลวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อมาจาก แฟ้มวัตถุดิบและแฟ้มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เมื่อได้จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูล คำสั่งซื้อวัตถุดิบจะถูกนำไปเก็บเข้าแฟ้มคำสั่งซื้อวัตถุดิบ และใบสั่งซื้อวัตถุดิบจะถูกส่งไปยัง ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เพื่อสั่งซื้อวัตถุดิบต่อไป

กระบวนการที่ 3.4 เพิ่มวัตถุดิบเข้าสู่คลังวัตถุดิบ กระบวนการนี้จะนำปริมาณวัตถุดิบที่ ได้จากผู้จำหน่ายวัตถุดิบเข้าสู่คลังวัตถุดิบ โดยจะเริ่มจาก ระบบจะนำข้อมูลรายละเอียดของวัตถุดิบ มาจากแฟ้มวัตถุดิบ เพื่อตรวจสอบว่า ตรงตามปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการหรือไม่ หลังจากได้นำ ปริมาณวัตถุดิบเข้ามาเพิ่มลงในคลังวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจากการเพิ่มจะถูกส่งไปเก็บไว้ยัง แฟ้มวัตถุดิบ

การออกแบบระบบ

การออกแบบระบบ ประกอบด้วย การออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ การออกแบบ ฐานข้อมูล การออกแบบรหัสข้อมูล การออกแบบสิ่งนำเข้า และการออกแบบผลลัพธ์ ซึ่งสามารถ แสดงรายละเอียดได้ ดังนี้

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่

การดำเนินงานใหม่ของทางร้าน คือ เมื่อนำโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมาใช้งานนั้น ในบาง ขั้นตอน ยังต้องใช้รูปแบบการดำเนินงานของระบบงานเดิมอยู่ เช่น การดำเนินงานในส่วนของ ลูกค้า โดยลูกค้าใหม่ที่เข้ามาเลือกชมสินค้าทางเว็บไซต์ และมีความต้องการที่จะสั่งซื้อสินค้า กับทางร้าน ลูกค้าจำเป็นต้องติดต่อกับทางร้านโดยตรงก่อน เพื่อให้ทางร้านสอบถามข้อมูลและ รายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้าก่อนทำการอนุมัติให้ลูกค้ารายนั้นเป็นสมาชิกได้ เมื่อทางร้านอนุมัติให้ ลูกค้าเข้าเป็นสมาชิกแล้ว ลูกค้าจะได้รับชื่อในการเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านที่ทางร้านกำหนดให้ เพื่อใช้เข้าสู่ระบบ และสั่งซื้อสินค้าต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ของส่วนงานรับคำสั่งซื้อ

หลังจากลูกค้าเข้าสู่ระบบ โดยกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านเรียบร้อยแล้ว ลูกค้าสามารถเลือกสินค้าและสั่งซื้อสินค้าได้ผ่านทางหน้าเว็บไซต์ เมื่อเลือกสินค้าที่ต้องการแล้ว ลูกค้าต้องระบุจำนวนสินค้า และวันที่ที่ต้องการรับสินค้า จากนั้น ระบบจะนำข้อมูลจำนวนสินค้าที่ลูกค้าระบุมาเปรียบเทียบกับยอดสั่งซื้อสินค้าของลูกค้ารายอื่นที่มีวันที่ที่รับสินค้าในวันเดียวกัน จากนั้น นำยอดสั่งซื้อมาตรวจสอบกับอัตราการกำลังการผลิตของสินค้าชนิดดังกล่าว ที่ทางร้านสามารถรองรับได้ในแต่ละวัน ถ้าระบบตรวจสอบแล้วพบว่า ลูกค้าไม่สามารถสั่งซื้อสินค้าได้ตามวันที่ลูกค้าต้องการ ระบบจะเสนอวันรับสินค้าใหม่ให้กับลูกค้า ถ้าลูกค้าไม่ต้องการเปลี่ยนวันรับสินค้าตามที่ระบบเสนอให้ ระบบจะแจ้งให้ลูกค้าเปลี่ยนแปลงปริมาณสั่งซื้อให้น้อยลง เพื่อไม่ให้เกินกำลังการผลิต และนำลูกค้าไปสู่หน้าจอการระบุปริมาณสินค้าใหม่อีกครั้ง ถ้าลูกค้าต้องการเปลี่ยนวันรับสินค้าเป็นวันที่ระบบเสนอให้ ระบบจะเข้าสู่ขั้นตอนการคำนวณส่วนลด เมื่อคำนวณส่วนลดแล้ว ระบบจะแสดงรายละเอียดคำสั่งซื้อของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าตรวจสอบโดยสามารถกลับไปสู่ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าอีกครั้งได้ แต่ถ้าไม่ต้องการสั่งซื้อสินค้าเพิ่ม ลูกค้าต้องยืนยันการสั่งซื้อ เมื่อได้ยืนยันการสั่งซื้อสินค้าแล้ว ระบบจะแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อ เพื่อให้ลูกค้าพิมพ์เก็บไว้เป็นหลักฐานในการรับสินค้าต่อไป (ภาพที่ 11)

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ของส่วนงานการคำนวณส่วนลด

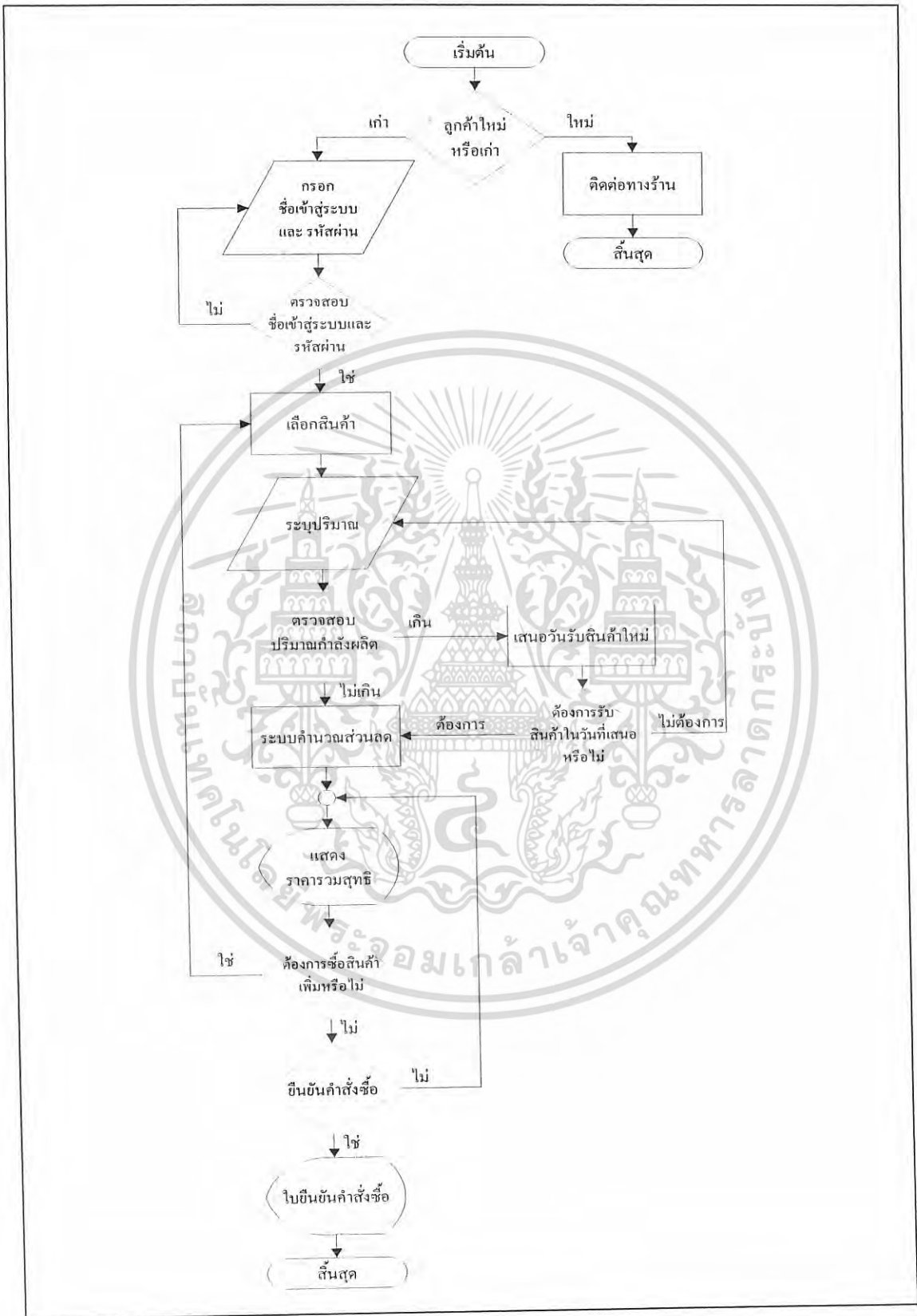
การคำนวณส่วนลดของลูกค้า ระบบจะคำนวณส่วนลดให้ลูกค้าแบบสองขั้น คือ ขั้นแรกคำนวณจากส่วนลดปกติ โดยลูกค้าจะได้รับส่วนลดปกติ เมื่อได้สั่งซื้อสินค้าแล้วมียอดการสั่งซื้อสินค้าอยู่ในช่วงของอัตราส่วนลดที่กำหนด โดยส่วนลดปกติสูงสุดจะไม่เกิน 2.5 เปอร์เซ็นต์จากยอดซื้อปกติในแต่ละครั้ง และขั้นที่สอง คำนวณจากส่วนลดยอดซื้อสะสม ซึ่งคำนวณมาจากยอดซื้อสะสมของลูกค้าซึ่งมียอดสะสมอยู่ในช่วงของอัตราส่วนลดที่กำหนด โดยส่วนลดสะสมสูงสุดจะไม่เกิน 2.5 เปอร์เซ็นต์ จากยอดซื้อสะสม เช่นกัน การคำนวณส่วนลดให้กับลูกค้าสามารถแสดงเป็นสมการได้ ดังนี้

$$\text{ส่วนลด} = (\text{ยอดซื้อ} \times \text{ส่วนลดปกติ}) + (\text{ยอดซื้อ} \times \text{ส่วนลดยอดซื้อสะสม})$$

เมื่อลูกค้าสั่งซื้อสินค้า สินค้าที่สั่งซื้อจะถูกเก็บไว้ในตะกร้าสินค้า จากนั้น ระบบจะคำนวณราคาสินค้า และส่วนลดตามอัตราส่วนลดที่กำหนดไว้ ทั้งส่วนลดปกติและส่วนลดยอดซื้อสะสม (ตารางที่ 1) หลังจากนั้น ระบบจะแสดงราคารวมก่อนหักส่วนลด จำนวนส่วนลดที่ลูกค้าได้รับ และราคารวมของสินค้าหลังหักส่วนลดให้ลูกค้าตรวจสอบก่อนยืนยันการสั่งซื้อสินค้า จากนั้น

ระบบจะเก็บราคารวมของสินค้าหลังหักส่วนลดเข้าเพิ่มยอดซื้อสะสมของลูกค้า (ภาพที่ 12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11 ผังแสดงกรไหลของระบบการรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงอัตราส่วนลดปกติและอัตราส่วนลดสะสม

ส่วนลดปกติ		ส่วนลดสะสม	
ยอดซื้อ (บาท)	อัตราส่วนลด (เปอร์เซ็นต์)	ยอดซื้อ (บาท)	อัตราส่วนลด (เปอร์เซ็นต์)
มากกว่าหรือเท่ากับ 2,000 บาท	0.5	มากกว่าหรือเท่ากับ 150,000 บาท	0.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 4,000 บาท	1.0	มากกว่าหรือเท่ากับ 300,000 บาท	1.0
มากกว่าหรือเท่ากับ 8,000 บาท	1.5	มากกว่าหรือเท่ากับ 600,000 บาท	1.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 16,000 บาท	2.0	มากกว่าหรือเท่ากับ 1,200,000 บาท	2.0
มากกว่าหรือเท่ากับ 32,000 บาท	2.5	มากกว่าหรือเท่ากับ 2,400,000 บาท	2.5

ในส่วนของการขึ้นตอนการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด ระบบที่พัฒนาขึ้นมาจะช่วยให้ผู้ดูแลระบบสามารถเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลดได้ผ่านทางหน้าจอ โปรแกรม โดยเริ่มจากการค้นหาส่วนลดที่ต้องการเปลี่ยนแปลง จากนั้น ทำการแก้ไขอัตราส่วนลดที่ต้องการ ซึ่งระบบจะบันทึกข้อมูลที่ได้แก้ไขเปลี่ยนแปลงลงในเพิ่มอัตราส่วนลด (ภาพที่ 13)

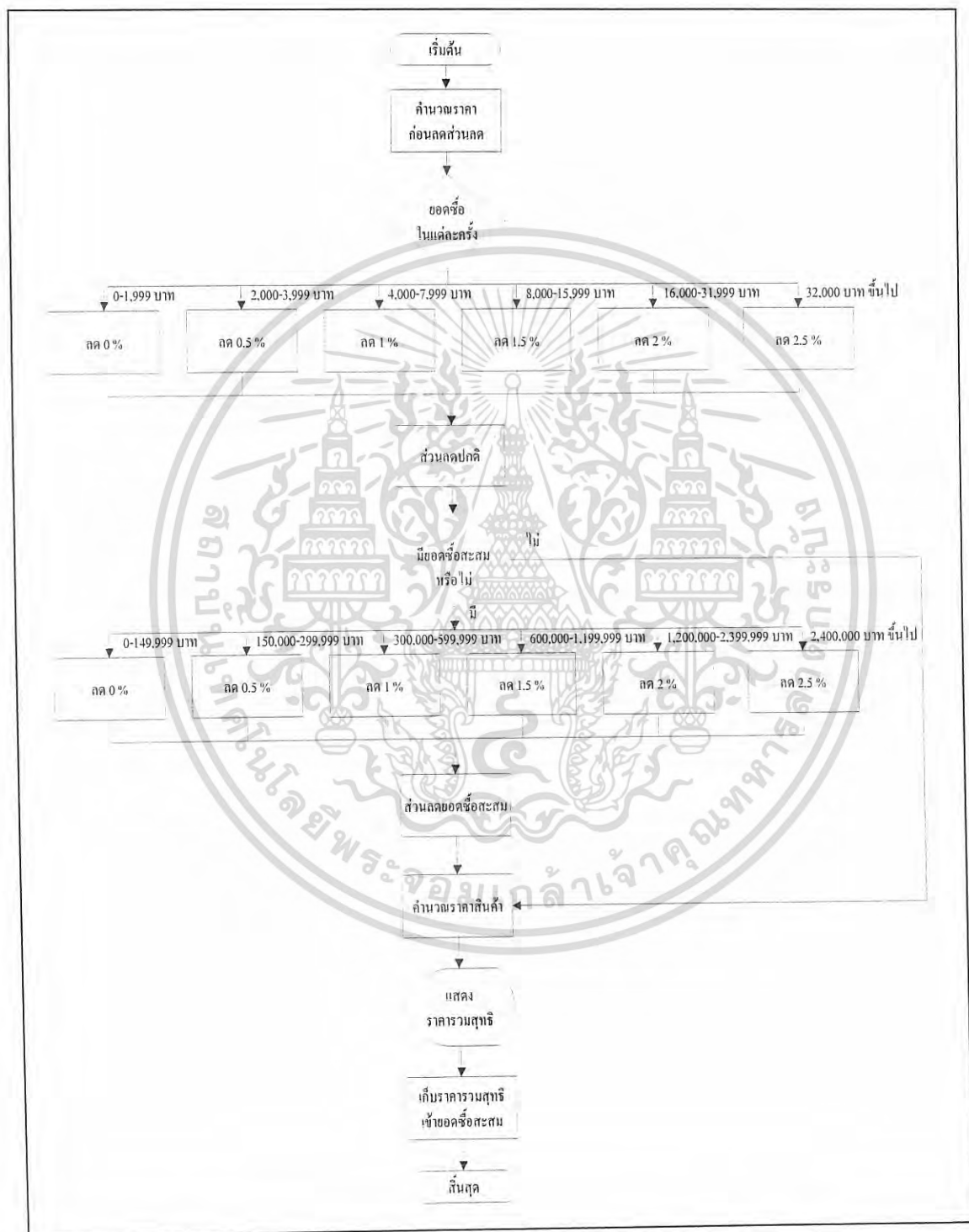
ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ของส่วนงานการจัดการวัตถุดิบ

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ในส่วนของการจัดการวัตถุดิบ ช่วยทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพขึ้น เช่น การคำนวณอัตราการใช้วัตถุดิบมีความถูกต้อง ระบบสามารถแจ้งให้ทราบว่าวัตถุดิบชนิดใดที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม และสามารถจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบได้

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบการจัดการวัตถุดิบโดยรวมนั้น เริ่มจากตรวจสอบสิทธิการใช้งานจากผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบ หลังจากนั้นระบบจะนำข้อมูลของปริมาณสินค้าที่ต้องทำการผลิตหรือรายการสรุปที่แสดงจำนวนสินค้าที่มีการปิดยอดคำสั่งซื้อในวันนั้น มาคำนวณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิต ผลจากการคำนวณการใช้วัตถุดิบนั้น ทำให้ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ไปถูกหักออกจากคลังวัตถุดิบโดยอัตโนมัติ ระบบจะแสดงปริมาณวัตถุดิบที่คำนวณได้ทางหน้าจอ และสามารถสั่งพิมพ์ออกมาเป็นเอกสารได้ และจะตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบที่อยู่ในคลังว่ามีวัตถุดิบชนิดใดที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม ถ้าพบว่ามีวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม ระบบจะแสดงวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อแต่ละชนิดออกมาเป็นรายงาน หลังจากนั้น ผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบจะสั่งให้ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

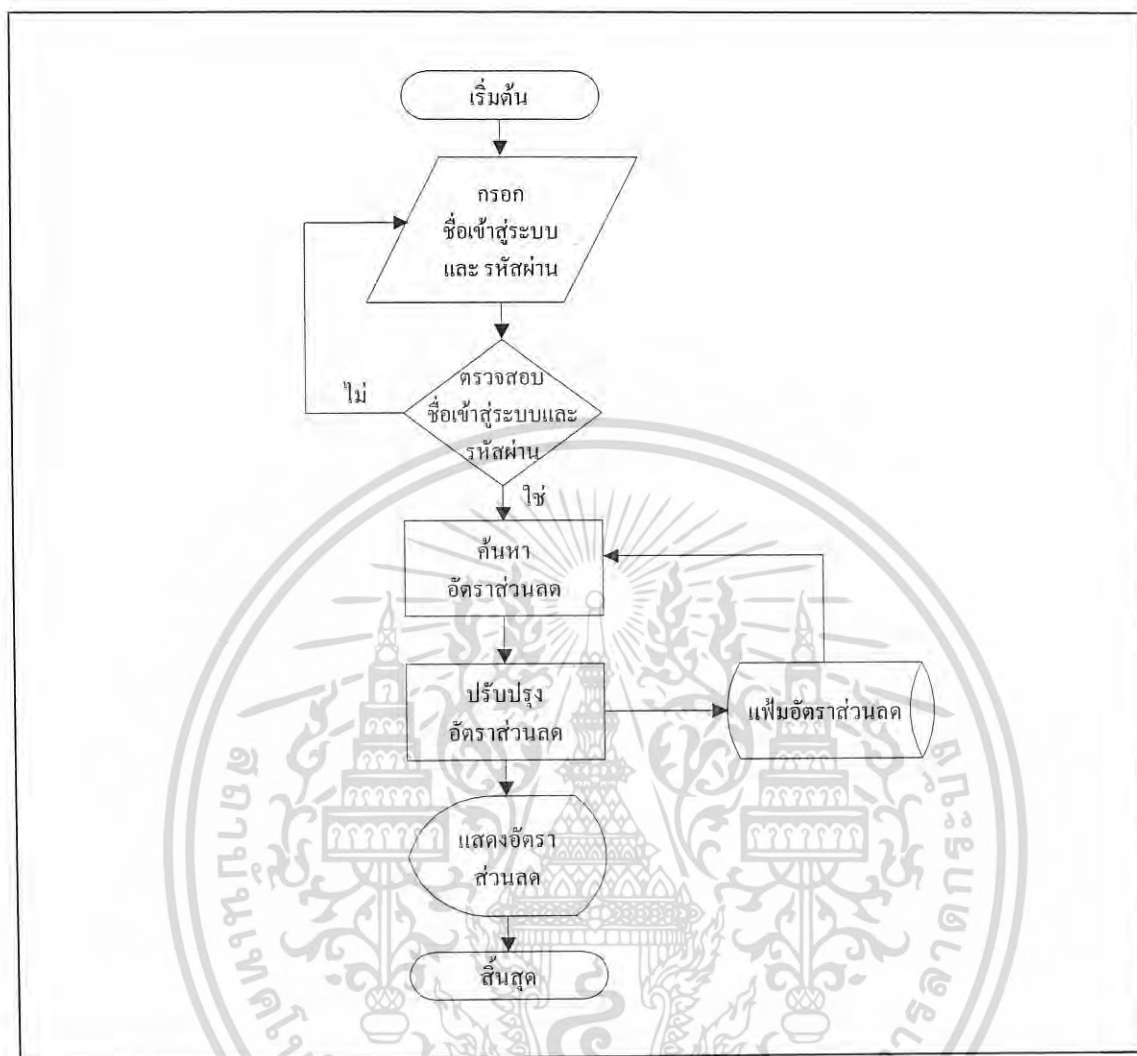
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้ดูแลระบบสามารถส่งพิมพ์ใบสั่งซื้อวัตถุดิบได้ (ภาพที่ 14)



ภาพที่ 12 ผังแสดงการไหลของระบบคำนวณส่วนลด

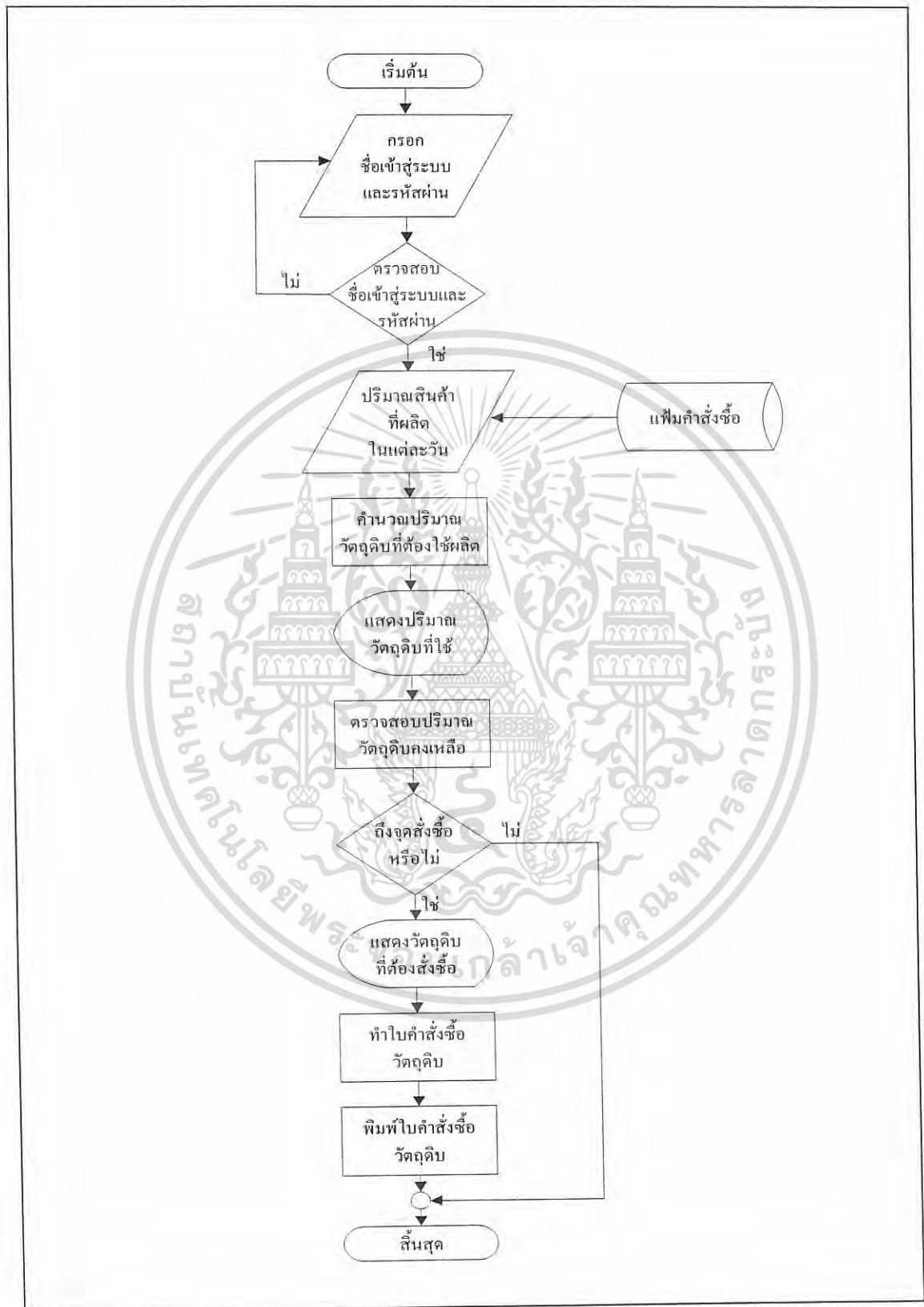
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 13 ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด

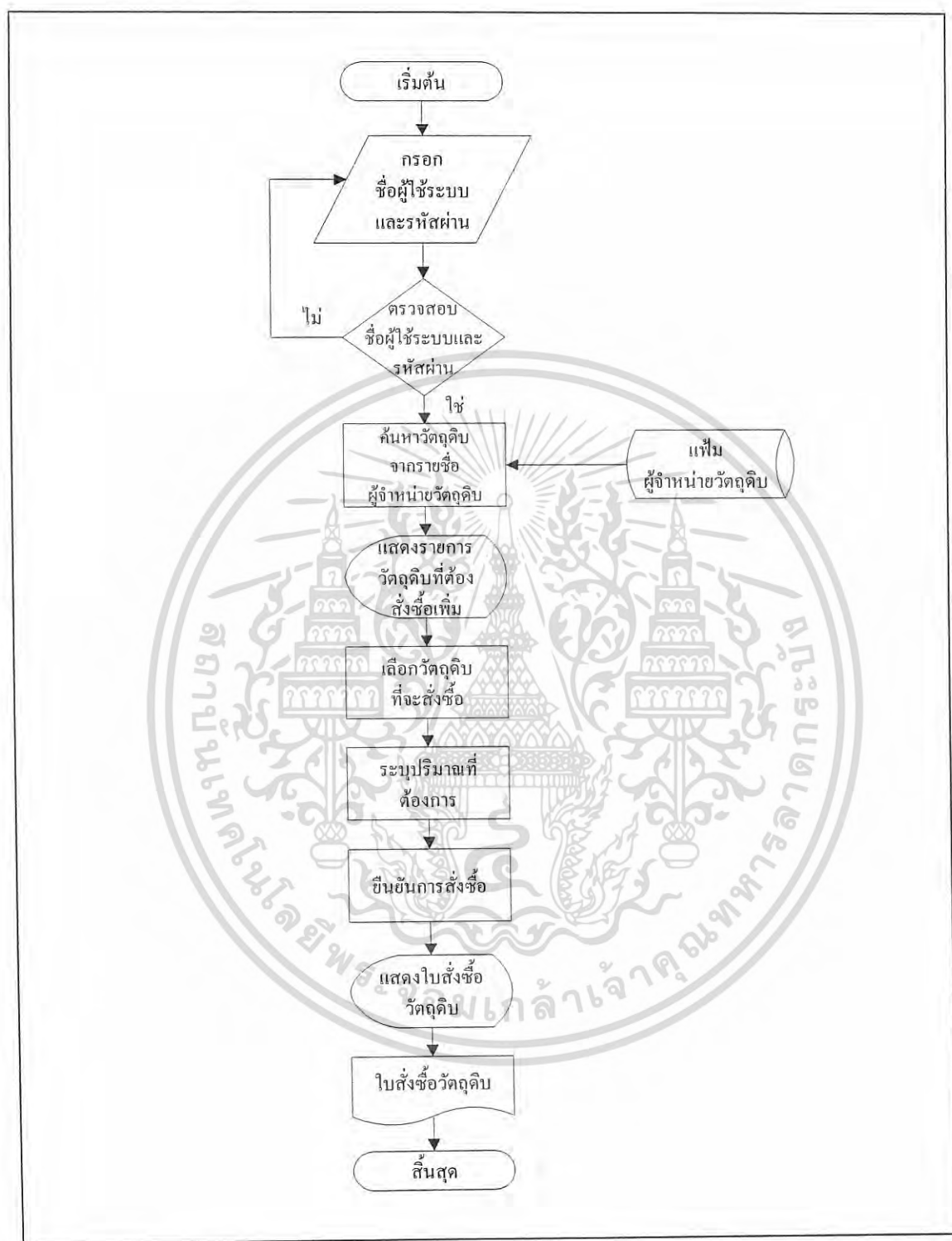
ขั้นตอนการจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ เริ่มจากการตรวจสอบสิทธิการใช้งานของผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบ หลังจากนั้นผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบทำการค้นหาวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อจากรายชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ระบบจะแสดงวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบรายนั้น และผู้ใช้ต้องเลือกวัตถุดิบที่ต้องการสั่งซื้อพร้อมทั้งระบุปริมาณที่ต้องการ จากนั้น ระบบจะคำนวณราคาของวัตถุดิบ และแสดงรายการการสั่งซื้อทางหน้าจอโปรแกรม เพื่อให้ผู้ใช้ตรวจสอบและยืนยันการสั่งซื้อสุดท้าย ระบบจะแสดงใบสั่งซื้อวัตถุดิบ เพื่อให้ผู้ใช้สั่งพิมพ์ใบสั่งซื้อวัตถุดิบจากระบบ (ภาพที่ 15)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 14 ผังแสดงการไหลของระบบการจัดการวัตถุดิบ

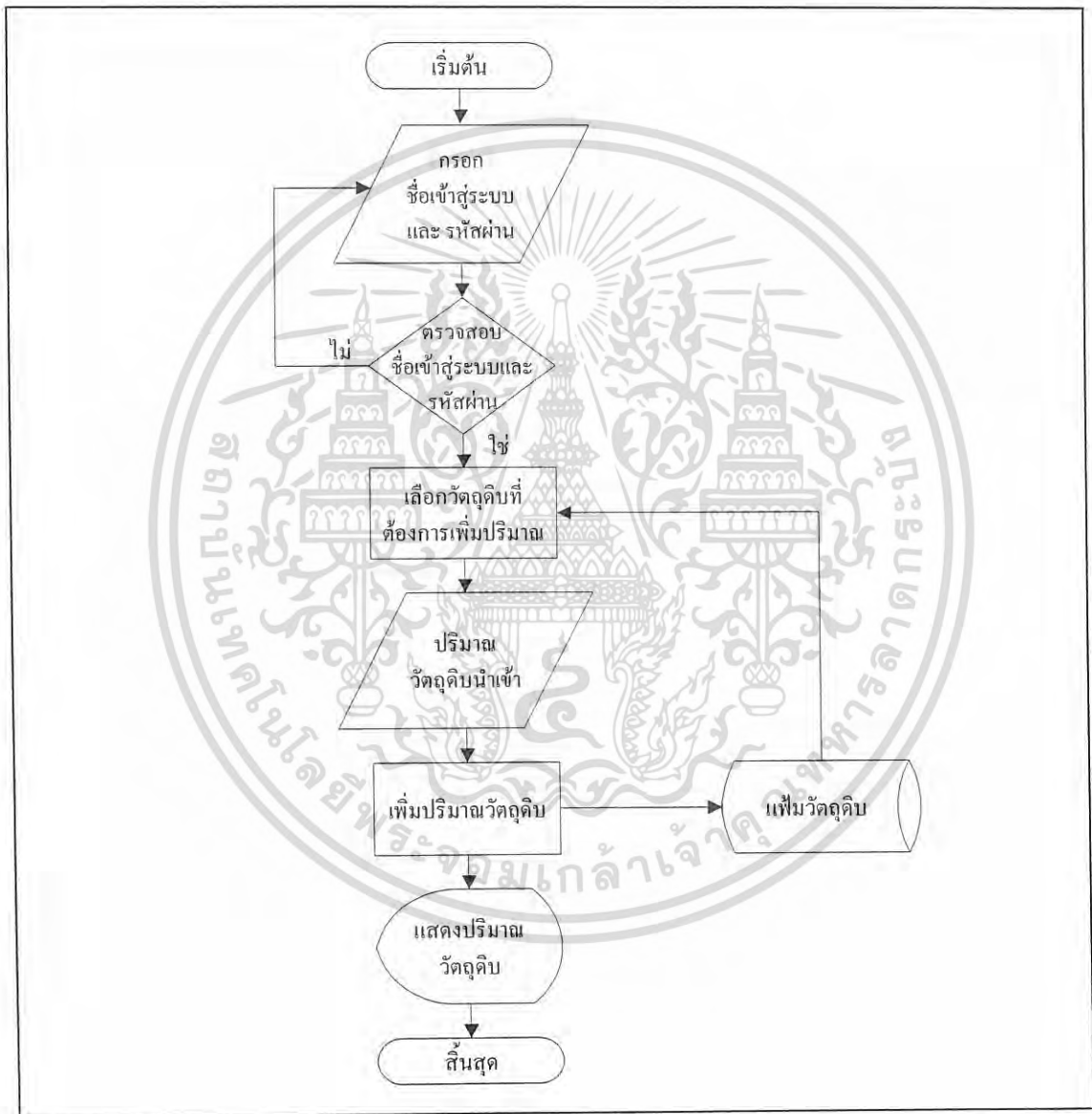
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 15 ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

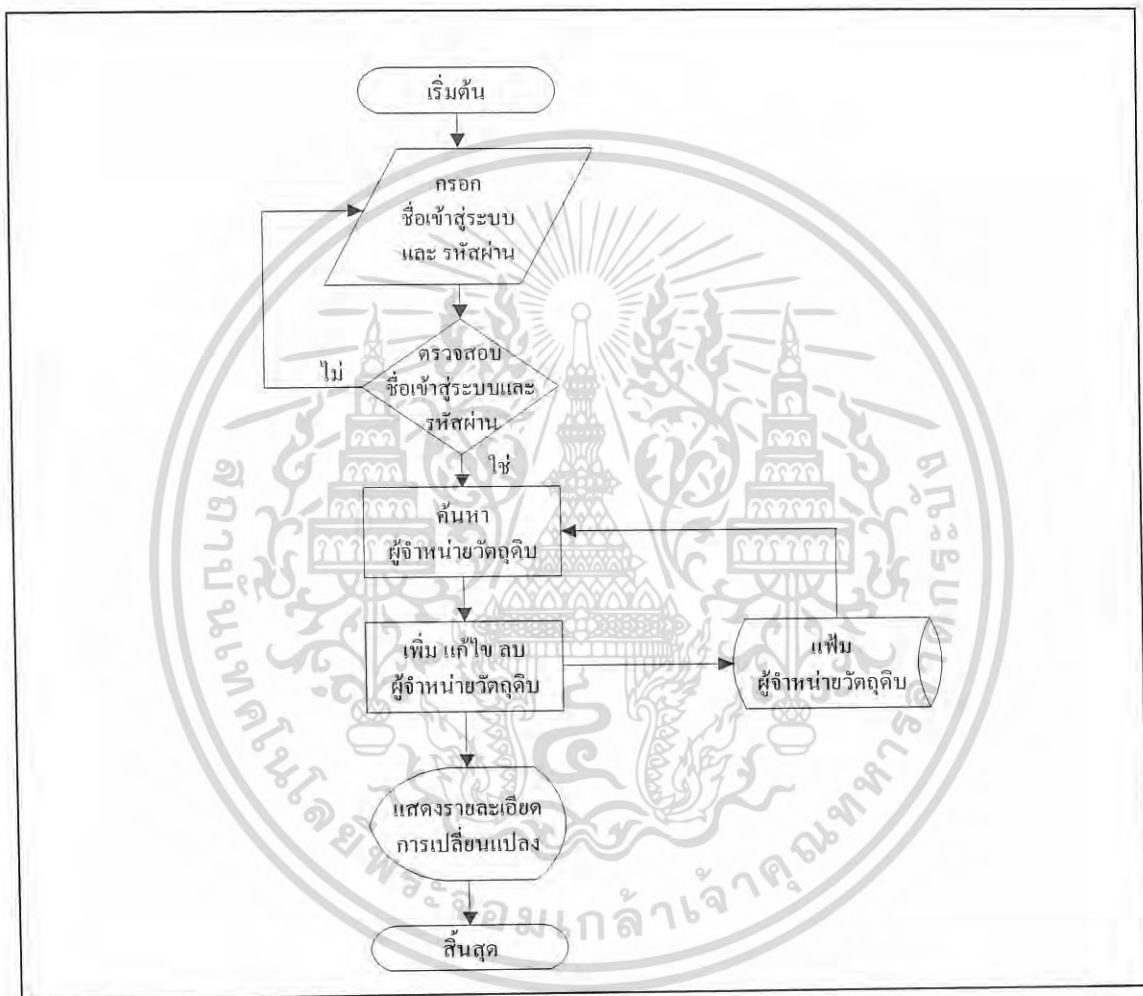
ขั้นตอนการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบเข้าสู่คลังวัตถุดิบ เริ่มจากการตรวจสอบสิทธิการใช้งานของผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบ จากนั้น ผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบทำการค้นหาวัตถุดิบที่ต้องการเพิ่มปริมาณ และทำการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบ หลังจากดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้ว ระบบจะบันทึกข้อมูลการเปลี่ยนแปลงลงในเพิ่มวัตถุดิบ (ภาพที่ 16)



ภาพที่ 16 ผังแสดงการไหลของขั้นตอนการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการเพิ่ม แก้ไข ลบ เปลี่ยนแปลงข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เริ่มจากการตรวจสอบสิทธิการใช้งานของผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบ จากนั้น ผู้ใช้หรือผู้ดูแลระบบทำการค้นหาวัตถุดิบที่ต้องการเพิ่มปริมาณและทำการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบ หลังจากดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้ว ระบบจะบันทึกข้อมูลการเปลี่ยนแปลงลงในเพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และเพิ่มวัตถุดิบ (ภาพที่ 17)



ภาพที่ 17 ฟังก์ชันการไหลของขั้นตอนการเพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

การออกแบบฐานข้อมูล

จากการวิเคราะห์ระบบ และการออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะการดำเนินงานใหม่ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องกับระบบ ซึ่งสามารถนำข้อมูลที่ได้มาออกแบบฐานข้อมูลในระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบ ในการออกแบบฐานข้อมูล จะแสดงในรูปแบบของแผนภาพที่แสดงเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสัมพันธ์ และประเภทของความสัมพันธ์ระหว่างแฟ้มข้อมูล โดยใช้ฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ (E-R Model) แสดงความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูล จำนวน 15 แฟ้มข้อมูล (ภาพที่ 18) ดังนี้

1. แฟ้มลูกค้า (TblCustomer) เก็บข้อมูลรายละเอียดลูกค้า ได้แก่ ลำดับลูกค้า (Seq) รหัสลูกค้า (Cust_ID) ชื่อลูกค้า (Cust_Fname) นามสกุลลูกค้า (Cust_Lname) ชื่อเข้าสู่ระบบลูกค้า (Username) รหัสผ่านลูกค้า (Password) บ้านเลขที่ลูกค้า (HomeNo) แขวง/ตำบล (Locality) เขต/อำเภอ (District) จังหวัด (City) รหัสไปรษณีย์ (ZipCode) เบอร์โทรศัพท์บ้าน (Tel_1) เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน (Tel_2) เบอร์โทรศัพท์มือถือ (Tel_3) ที่อยู่อีเมลล์ (CustEmail) ยอดซื้อสะสม (CollectionBuying) โดยมีลำดับลูกค้าและชื่อเข้าสู่ระบบลูกค้าเป็นคีย์หลัก

2. แฟ้มการสั่งซื้อ (TblOrder) เก็บข้อมูลการสั่งซื้อสินค้า ได้แก่ รหัสการสั่งซื้อ (Order_ID) ลำดับลูกค้า (SeqCust_ID) ราคารวมทั้งหมดก่อนคิดส่วนลด (TotalPrice) ส่วนลดทั้งหมด (NetDiscount) ราคารวมทั้งหมดหลังคิดส่วนลด (NetPrice) ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า (DeliveryAddress) วันที่รับสินค้า (RecProdDate) โดยมีรหัสการสั่งซื้อและลำดับลูกค้าเป็นคีย์หลัก

3. แฟ้มรายละเอียดการสั่งซื้อ (TblOrderDetail) เก็บข้อมูลรายละเอียดการสั่งซื้อ ได้แก่ รหัสการสั่งซื้อ (Order_ID) รหัสสินค้า (Product_ID) วันที่สั่งซื้อสินค้า (OrderDate) ปริมาณสินค้า (Quantity) รหัสคำสั่งการผลิต (LimitDate_ID) ราคารวมก่อนหักส่วนลด (TotalPrice) โดยมีรหัสการสั่งซื้อ รหัสสินค้า และวันที่สั่งซื้อสินค้าเป็นคีย์หลัก

4. แฟ้มกำลังการผลิต (TblCapacity) เก็บข้อมูลอัตรากำลังการผลิตที่รองรับได้ ได้แก่ รหัสกำลังการผลิต (LimitDate_ID) รหัสสินค้า (Product_ID) ปริมาณสูงสุดของกำลังการผลิต (LimitCapacity) ปริมาณปัจจุบัน (CurrentQuantity) โดยมีรหัสกำลังการผลิตเป็นคีย์หลัก

5. แฟ้มส่วนลด (TblDiscount) เก็บข้อมูลอัตราส่วนลดต่างๆ ได้แก่ รหัสส่วนลด (Discount_ID) รหัสประเภทส่วนลด (DiscountType_ID) ยอดซื้อ (BuyingPrice) อัตราส่วนลด (DiscountRate) รายละเอียดส่วนลด (DiscountDescription) โดยมีรหัสส่วนลดเป็นคีย์หลัก

6. แฟ้มประเภทส่วนลด (TblDiscountType) เก็บข้อมูลประเภทของส่วนลด ได้แก่ รหัสประเภทส่วนลด (DiscountType_ID) ชื่อประเภทส่วนลด (DiscountTypeName) โดยมีรหัสประเภทส่วนลด เป็นคีย์หลัก

7. แฟ้มสินค้า (TblProduct) เก็บข้อมูลของสินค้า ได้แก่ รหัสสินค้า (Product_ID) รหัสประเภทสินค้า (ProductType_ID) ชื่อสินค้า (ProductName) ราคาต่อหน่วย (UnitPrice) รูปภาพสินค้า (Picture) ขนาดสินค้า (ProductDescription) รายละเอียดสินค้า (Description) โดยมีรหัสสินค้า เป็นคีย์หลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. เพิ่มประเภทสินค้า (TblProductType) เก็บข้อมูลประเภทของสินค้า ได้แก่ รหัสประเภทสินค้า (ProductType_ID) ชื่อประเภทสินค้า (ProductTypeName) โดยมีรหัสประเภทสินค้า เป็น คีย์หลัก

9. เพิ่มส่วนผสม (TblIngredient) เก็บข้อมูลส่วนผสมของสินค้า ได้แก่ รหัสสินค้า (Product_ID) รหัสวัตถุดิบ (Material_ID) ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (UsageQuantity) วัน/เวลาที่มีการคำนวณวัตถุดิบครั้งสุดท้าย (flagDate) โดยมีรหัสสินค้า และรหัสวัตถุดิบ เป็นคีย์หลัก

10. เพิ่มวัตถุดิบ (TblMaterial) เก็บรายละเอียดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ ได้แก่ รหัสวัตถุดิบ (Material_ID) ชื่อวัตถุดิบ (MaterialName) วัตถุดิบในคลังสินค้า(กิโลกรัม) (MATInStock_kg) วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย)(MatInStock_unit) จุดสั่งซื้อ (ReOrderPoint) ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย (CostPerUnit) จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง (AmountToOrder) รหัสหน่วยของวัตถุดิบ (Unit_ID) รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (Supplier_ID) วัน/เวลาที่มีการคำนวณวัตถุดิบครั้งสุดท้าย (flagDate) วันที่สั่งซื้อวัตถุดิบล่าสุด (OrderDate) โดยมีรหัสวัตถุดิบ เป็นคีย์หลัก

11. เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (TblSupplier) เก็บรายละเอียดข้อมูลของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ได้แก่ รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (Supplier_ID) ชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (SupName) ที่อยู่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (SupAddress) เบอร์โทรศัพท์ที่ร้าน/บริษัท (Sup_Tel1) เบอร์โทรศัพท์มือถือ (Sup_Tel2) ที่อยู่อีเมลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (Email) โดยมีรหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เป็นคีย์หลัก

12. เพิ่มสั่งซื้อวัตถุดิบ (TblOrderSup) เก็บข้อมูลการสั่งซื้อวัตถุดิบ ได้แก่ รหัสคำสั่งซื้อ วัตถุดิบ (OrderSup_ID) รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (Supplier_ID) วันที่สั่งซื้อวัตถุดิบ (OrderDate) วันที่รับวัตถุดิบ (RecieveDate) วันที่จ่ายค่าวัตถุดิบ (PaidDate) ราคาสุทธิ (NetPrice) โดยมีรหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ เป็นคีย์หลัก

13. เพิ่มรายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ (TblOrderDetailSup) เก็บรายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ ได้แก่ รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ (OrderSup_ID) รหัสวัตถุดิบ (Material_ID) ปริมาณที่สั่งซื้อ (Quantity) ราคาต่อหน่วย (CostPerUnit) ราคารวม (TotalPrice) โดยมีรหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบเป็นคีย์หลัก

14. เพิ่มหน่วยของวัตถุดิบ(TblTypeUnit) รหัสหน่วยวัตถุดิบ (UnitID) ชื่อหน่วยวัตถุดิบ (UnitName) ค่าการเปลี่ยนหน่วย 1 กิโลกรัมต่อหน่วย (Per_kg)

15. เพิ่มผู้ดูแลระบบ (TblAdmin) เก็บข้อมูลของผู้ดูแลระบบ ได้แก่ รหัสผู้ดูแลระบบ (Admin_ID) ชื่อเข้าสู่ระบบของผู้ดูแลระบบ (Username) รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ (Password) โดยมีรหัสผู้ดูแลระบบเป็นคีย์หลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบรหัสข้อมูล

ในขั้นตอนของการดำเนินงานเกี่ยวกับระบบรับคำสั่งซื้อ คำานวณส่วนลดการค้า และจัดการ วัตถุประสงค์นั้น มีการใช้ข้อมูลที่หลากหลายและนำเข้าข้อมูลปริมาณมาก ดังนั้น จึงออกแบบรหัสข้อมูล เพื่อใช้แทนการนำเข้าข้อมูลที่มีปริมาณมาก และเป็นการป้องกันความผิดพลาดขณะนำเข้าข้อมูล โดยการกำหนดรหัสการนำเข้าข้อมูลในระบบการดำเนินงานใหม่ มีความหมาย ดังนี้

การตั้งรหัสลูกค้า

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำานวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุประสงค์ได้กำหนดรูปแบบ รหัสลูกค้าเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX

ตัวเลข

โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสลูกค้า เช่น 00001 หมายถึง ลูกค้าลำดับที่ 1

การตั้งรหัสคำสั่งซื้อ

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำานวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุประสงค์ได้ กำหนดรูปแบบ รหัสคำสั่งซื้อเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX

ตัวเลข

โดยรหัสคำสั่งซื้อจะแสดงแบบอัตโนมัติและเพิ่มขึ้นทีละ 1 ค่า เมื่อมีคำสั่งซื้อเพิ่มเข้ามา ในระบบ ตัวอย่าง รหัสคำสั่งซื้อ 00001 หมายถึง คำสั่งซื้อที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตั้งรหัสประเภทสินค้า

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ กำหนดส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบได้กำหนดรูปแบบรหัสประเภทสินค้าเป็นอักขระ



โดยรหัสประเภทสินค้าจะแสดงแบบอัตโนมัติ เพิ่มทีละ 1 ค่า เมื่อมีประเภทสินค้าเพิ่มเข้ามาในระบบ ตัวอย่าง รหัสประเภทสินค้า 1 หมายถึง ซาลาเปา

การตั้งรหัสสินค้า

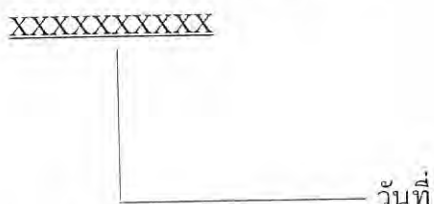
การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ กำหนดส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบได้กำหนดรูปแบบรหัสสินค้าเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก



โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสสินค้า 00001 หมายถึง ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่

การตั้งรหัสคำสั่งการผลิต

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ กำหนดส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบ ได้กำหนดรูปแบบรหัสคำสั่งการผลิตเป็นอักขระประเภทวันที่



โดยอักขระประเภทวันที่ หมายถึง วันที่ ที่จำกัดคำสั่งการผลิต ตัวอย่าง รหัสคำสั่งการผลิต 27-Feb-2006 หมายถึง การกำหนดคำสั่งการผลิตในวันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตั้งรหัสประเภทส่วนลด

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบได้กำหนดรูปแบบรหัสประเภทส่วนลดเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX



โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสประเภทส่วนลด 00001 หมายถึง อัตราส่วนลดแบบปกติ

การตั้งรหัสส่วนลด

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบ ได้กำหนดรูปแบบรหัสส่วนลดเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX



โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสส่วนลด 00001 หมายถึง อัตราส่วนลดอัตราที่ 1

การตั้งรหัสวัตถุดิบ

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบ ได้กำหนดรูปแบบรหัสวัตถุดิบเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX



โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสวัตถุดิบ 00001 หมายถึง แป้งสาลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตั้งรหัสคำสั่งซื้อวัดถุดิบ

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และจัดการวัดถุดิบ ได้กำหนดรูปแบบรหัสคำสั่งซื้อวัดถุดิบเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX



โดยรหัสคำสั่งซื้อวัดถุดิบจะแสดงแบบอัตโนมัติและเพิ่มขึ้นทีละ 1 ค่า เมื่อมีคำสั่งซื้อวัดถุดิบเพิ่มในระบบ ตัวอย่าง รหัสคำสั่งซื้อ 00001 หมายถึง คำสั่งซื้อวัดถุดิบลำดับที่ 1

การตั้งรหัสผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และจัดการวัดถุดิบ ได้กำหนดรูปแบบรหัสผู้จำหน่ายวัดถุดิบเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก

XXXXX



โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวเลขจำนวน 5 หลัก ตัวอย่าง รหัสผู้จำหน่ายวัดถุดิบ 00001 หมายถึง ผู้จำหน่ายวัดถุดิบลำดับที่ 1

การออกแบบสิ่งนำเข้า

การออกแบบสิ่งนำเข้าของ การจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และจัดการวัดถุดิบของร้านชาลาเปาฮ่องกง จะมีการออกแบบให้ผู้ใช้งานป้อนข้อมูลผ่านทางคีย์บอร์ดน้อยที่สุด แต่จะใช้การกดปุ่มหรือเลือกจากข้อมูลที่เตรียมไว้แทนการป้อนข้อมูลเข้า ซึ่งจะเป็นในลักษณะของการเลือกเมนู เพื่อคำนึงถึง ความสะดวกในการใช้และลดข้อผิดพลาดจากการพิมพ์หรือการทำงาน โดยหน้าจอที่ออกแบบ เพื่อรับข้อมูลเข้าในงานแต่ละส่วนนั้น จะกำหนดรูปแบบให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งสามารถแบ่ง ออกได้ 3 ส่วน (ภาพที่ 19) มีรายละเอียด ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

08 March, 2006 12:12		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > คำนำทางการใช้วัตถุดิบ		ส่วนบน	
ระบบจัดการวัตถุดิบ		ระบบคำนวณการใช้วัตถุดิบ		600 คำนำ	
00007		ค้นหา ขนมะขี้			
รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	จำนวนการใช้ [หน่วย]	วัตถุดิบคงเหลือ [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	วัตถุดิบที่สามารถใช้ได้ [หน่วย]
00003	แป้งมัน	3 kg.	20.00 กระสอบ	5 กระสอบ	19.7384 กระสอบ
00005	น้ำตาลทราย	0.6 kg.	34.00 กระสอบ	10	
00011	เกลือป่น	0.6 kg.	14.00 ถุงเล็ก	5	
00012	พริกไทย	0.6 kg.	10.00 ถุงเล็ก	4 ถุงเล็ก	8.99 ถุงเล็ก
00013	ผงชูรส	0.012 kg.	9.00 ถุงเล็ก	2 ถุงเล็ก	8.638 ถุงเล็ก
00017	แผ่นก๊วยว	6 kg.	160.00 กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	154 กิโลกรัม
00018	เนื้อหมู	6 kg.	198.00 กิโลกรัม	50 กิโลกรัม	192.38 กิโลกรัม
00019	ต้นหอม	0.3 kg.	13.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	12.3 กิโลกรัม
00020	ผักชี	3 kg.	18.00 กิโลกรัม	3	
00023	เนื้อปลาสด	3 kg.	50.00 กิโลกรัม	10	
พิมพ์			ปรับปรุงวัตถุดิบคงเหลือ	ปิดการคำนวณ	
				บันทึก	ล้าง

ภาพที่ 19 รูปแบบหน้าจอรับสิ่งนำเข้า

1. ส่วนบน (Heading) เป็นส่วนที่แสดงชื่อร้านค้า เมนูหลักเพื่อการเข้าใช้งานในส่วนต่างๆ ของระบบ

2. ส่วนรายละเอียด (Details) เป็นส่วนที่ใช้สำหรับกรอกรายละเอียดหรือป้อนรายละเอียดทั้งการป้อน แบบผ่านทางคีย์บอร์ด และแบบเลือกจากข้อมูลที่กำหนดไว้ให้

3. ส่วนท้าย (Footer) เป็นส่วนกำหนดการกระทำหรือสถานะภาพของตัวโปรแกรม เช่น การบันทึกข้อมูล การยกเลิกการบันทึกข้อมูล เป็นต้น ซึ่งการออกแบบในส่วนท้ายของหน้าจอจะมีปุ่ม ตามหน้าที่หลักๆ ดังนี้

3.1 บันทึก หมายถึง เมื่อทำการเลือกคำสั่งนี้ จะเป็นการเก็บบันทึกข้อมูลที่ป้อนลงฐานข้อมูล

3.2 ยกเลิก หมายถึง เมื่อทำการเลือกคำสั่งนี้ จะเป็นการยกเลิกรายละเอียดข้อมูลที่ป้อนเข้าไป โดยระบบจะไม่ทำการบันทึกข้อมูลที่ทำการยกเลิกนั้น

3.3 พิมพ์ หมายถึง เมื่อทำการเลือกคำสั่งนี้ จะเป็นการพิมพ์ข้อมูลที่บันทึกหรือรายงานต่างๆ ออกทางเครื่องพิมพ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ของโรงเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบผลลัพธ์

ผลลัพธ์ของการจัดการระบบการรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเป่าฮ่องกงได้ทำการออกแบบให้แสดงผลลัพธ์ 2 รูปแบบ คือ การแสดงผลลัพธ์ทางจอภาพ และการแสดงผลลัพธ์ทางเครื่องพิมพ์

ผลลัพธ์ที่แสดงออกทางจอภาพ

ในการออกแบบผลลัพธ์ทางจอภาพจะคำนึงถึงความเข้าใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก ผู้ใช้สามารถค้นหาข้อมูลที่ต้องการได้อย่างสะดวก เพื่อให้สามารถตรวจสอบและแสดงรายงานสรุปของข้อมูลที่ต้องการได้อย่างถูกต้องชัดเจน ซึ่งจอภาพของผลลัพธ์ที่ได้ทำการออกแบบ ประกอบด้วย 3 ส่วน (ภาพที่ 20) คือ

1. ส่วนบน (Heading) ในส่วนนี้ประกอบด้วย ชื่อร้าน ชื่อส่วนของระบบที่ทำงานอยู่ เมนูสำหรับเชื่อมโยงไปยังงานส่วนอื่น และสถานะแสดงระบบที่ผู้ใช้งานกำลังใช้งาน

2. ส่วนค้นหาข้อมูล (Search Engine) เป็นส่วนที่ใช้ค้นหาข้อมูลที่ต้องการ โดยป้อนข้อความ หรือคำที่ต้องการค้นหาตามเงื่อนไขต่างๆ ที่มีให้เลือก ซึ่งช่วยทำให้ประหยัดเวลาในการค้นหาข้อมูลได้เป็นอย่างดี ซึ่งส่วนค้นหาข้อมูลของงานแต่ละหน้าที่ มีเครื่องมือทำหน้าที่หลักเหมือนกัน ดังนี้

(1) เมนูหรือรายการสำหรับเลือก (Menu or List) คือ ประเภทรายการที่เป็นเงื่อนไข สำหรับใช้ค้นหาข้อมูล เช่น ต้องการค้นหาคำสั่งซื้อ ตามเดือนที่สั่งซื้อ เป็นต้น

(2) พื้นที่สำหรับกรอกข้อความหรือคำ (Text Field) คือ ส่วนสำหรับกรอกรหัสที่ต้องการค้นหา

(3) ปุ่มค้นหา (Submit button) คือ ปุ่มที่ใช้รับคำสั่งค้นหา เพื่อดำเนินการค้นหาข้อมูลที่ต้องการ

3. ส่วนรายละเอียด (Details) คือ ส่วนที่ใช้แสดงรายละเอียดตามความต้องการของผู้ใช้

07 March, 2006 10:49		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ		181. 0-2483-7037			
ระบบรับคำสั่งซื้อ		รายงานคำสั่งซื้อ		ส่วนบน			
		ช่วงเดือนที่รับคำสั่งซื้อ		ส่วนค้นหาข้อมูล			
		กุมภาพันธ์ 2006					
		ตกลง					
เลือก	รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันที่รับสินค้า	ส่วนลด [บาท]	รวมราคาสินค้า [บาท]	ราคาหลังหักส่วนลด [บาท]	
<input type="checkbox"/>	00032	คณะอักษรศาสตร์	27/02/2006	37.00	3,700.00	3,682.00	
<input type="checkbox"/>	00033	กีฬากร นิลเนตร	28/02/2006	21.00	2,100.00	2,090.00	
<input type="checkbox"/>	00034	พระธรรมวิ สวงวน พงษ์	04/03/2006	18.00			
<input type="checkbox"/>	00035	ร้านลาน 2	04/03/2006	105.00			
<input type="checkbox"/>	00036	ร้านลำไทร	03/03/2006	44.00	4,350.00	4,285.00	
<input type="checkbox"/>	00037	คณะวิศวกรรมศาสตร์ -	02/03/2006	16.00	1,600.00	1,592.00	
<input type="checkbox"/>	00038	วิชา ควบคุมวิศ	28/02/2006	36.00	3,550.00	3,532.00	
<input type="checkbox"/>	00039	ตลวิภา ของุนทต	28/02/2006	46.00	4,600.00	4,531.00	
<input type="checkbox"/>	00040	อุคม สมบูรณ์พูนสุข	03/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00	
<input type="checkbox"/>	00041	ร้านลาน 2	02/03/2006	42.00	4,150.00	4,088.00	
						4	
		ยืนยันคำสั่งซื้อย้อนหลัง		พิมพ์รายงาน		กลับเมนูผู้ดูแลระบบ	
				ส่วนรายละเอียด			

ภาพที่ 20 รูปแบบหน้าจอผลลัพธ์

ผลลัพธ์ที่แสดงทางเครื่องพิมพ์

เป็นลักษณะของการแสดงผลในรูปแบบของเอกสารและรายงาน มีการออกไปยืนยันคำสั่งซื้อให้กับลูกค้า ซึ่งมีส่วนประกอบด้วยกัน 3 ส่วน (ภาพที่ 21) คือ

1. ส่วนบน (Heading) ในส่วนนี้ประกอบด้วยวันที่ออกเอกสาร สัญลักษณ์ของร้าน (Logo) ชื่อร้านและที่อยู่ของร้าน และเลขที่รายการขาย
2. ส่วนรายละเอียด (Details) ในส่วนนี้ใช้แสดงรายละเอียดต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้ใช้
3. ส่วนท้ายเอกสาร (Footer) เป็นส่วนที่ใช้สรุปรายละเอียดของเอกสาร เช่น ราคารวมของสินค้า และ ยอดเงินชำระทั้งสิ้น เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบยืนยันการสั่งซื้อ		3/7/2006	10:08:02PM	
ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง 31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบุดโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600 Tel. 02-4657697		ส่วนบน		
		เลขที่คำสั่งซื้อ :	00076	
		วันที่สั่งซื้อ :	07 March, 2006 10:03	
		วันที่รับสินค้า :	10/03/2006	
ชื่อ-นามสกุลผู้สั่ง :	อุดม สมบูรณ์ สุข			
สถานที่จัดส่ง :	โรงเรียนตากสินวิทยา ซ.ตากสิน 20 ถนนตากสิน อยู่ข้างบึงบางจาก			
รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวน [ลูก]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	ราคารวม [บาท]
00001	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	100	4.00	400.00
00002	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00003	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	100	4.00	400.00
00004	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00006	ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00007	ขนมจีบ	200	2.00	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]:				4,350.00
ส่วนลดรวมทั้งสิ้น [บาท] :				
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]:				4,350.00
			ส่วนท้ายเอกสาร	

ภาพที่ 21 รูปแบบหน้าจอผลลัพธ์ทางเครื่องพิมพ์

ผลการทดสอบและอภิปรายผล

การศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นของร้านซาลาเปาฮ่องกงนั้น ได้พบปัญหาเกิดขึ้นใน 3 ส่วนงานด้วยกัน คือ ส่วนของการรับคำสั่งซื้อ ส่วนการคำนวณส่วนลดการค้า และส่วนจัดการวัตถุดิบ จากปัญหาที่เกิดขึ้นในแต่ละส่วนงาน ทำให้ได้นำการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และจัดการวัตถุดิบ ซึ่งเป็นการทำงานแบบเวปแอปพลิเคชัน หลังจากการติดตั้งระบบและใช้ทดลองงานแล้ว พบว่าประสิทธิภาพในการดำเนินงานของทางร้านดีขึ้น ความผิดพลาดในการรับคำสั่งซื้อลดลง ระบบสามารถช่วยแนะนำข้อมูลให้แก่ลูกค้าขณะที่ดำเนินการสั่งซื้อสินค้าได้ สามารถ จัดทำเอกสารการสั่งซื้อสินค้าได้ สะดวก และรวดเร็ว นอกจากนี้ ทางร้านยังเป็นที่รู้จักมากขึ้น เนื่องจากมีการประชาสัมพันธ์ร้านผ่านทางเว็บไซต์ และการดำเนินที่มีประสิทธิภาพการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บันทึกข้อมูล การจัดเก็บข้อมูล และการค้นหาข้อมูลต่างๆ ทำได้รวดเร็ว เป็นมาตรฐานและเรียกใช้งานได้สะดวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ ได้เริ่มจากการวิเคราะห์ข้อมูลและศึกษาขั้นตอนการดำเนินงาน รวมทั้งปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อการทำงาน เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและความต้องการของระบบ ซึ่งจากการศึกษา สามารถแบ่งปัญหาออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านการรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ โดยปัญหาด้านการรับคำสั่งซื้อ คือ ในการรับคำสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้านั้น พนักงานจะจดบันทึกข้อมูลคำสั่งซื้อไว้ในกระดาษหรือสมุดบันทึก ทำให้มีประสบการณ์ปัญหาข้อมูลที่จดบันทึกสูญหาย หรือข้อมูลมีรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามที่ลูกค้าต้องการ และการบันทึกยอดโดยวิธีดังกล่าว ไม่มีการตรวจสอบคำสั่งการผลิต ทำให้มีการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าเกินกว่ากำลังที่สามารถผลิตได้ในแต่ละวัน ด้านการคำนวณส่วนลดการค้า มักประสบปัญหา เนื่องจากทางร้านมิได้กำหนดอัตราส่วนลดสำหรับลูกค้าแต่ละคนอย่างแน่นอน ทางร้านให้ส่วนลดตามความสนิทสนมคุ้นเคย โดยมีได้คำนึงถึงปริมาณการสั่งซื้อเท่าที่ควร ทำให้ลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าในปริมาณมาก แต่ไม่สนิทสนมคุ้นเคยกับทางร้าน ได้รับส่วนลดในปริมาณน้อย หรืออาจไม่ได้รับส่วนลด ทำให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจ และในส่วนสุดท้าย คือ การจัดการวัตถุดิบ ทางร้านมักประสบปัญหาเกี่ยวกับการเตรียมปริมาณวัตถุดิบที่ไม่เหมาะสมกับความต้องการ หรือบางครั้งทางร้านมักซื้อวัตถุดิบมากกักตุนไว้มากเกินไป ทำให้ต้องใช้เงินลงทุนไปกับการซื้อวัตถุดิบที่ไม่จำเป็น ซึ่งอาจส่งผลให้เสียโอกาสในการนำเงินทุนส่วนนี้ไปใช้หมุนเวียนให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่น

จากปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษามีความประสงค์ที่จะพัฒนา ระบบรับคำสั่งซื้อ ระบบคำนวณส่วนลดการค้า และระบบจัดการวัตถุดิบ โดยการนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจ มีการจัดทำโปรแกรมเพื่อช่วยให้การประมวลผลข้อมูลเป็นไปอย่างถูกต้อง เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ทำให้การบริหารงานเป็นไปอย่างสะดวก รวดเร็ว เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมากยิ่งขึ้น

ในการออกแบบและพัฒนาระบบงานนี้ เป็นการออกแบบโปรแกรมขึ้นมาใช้ในการทำงาน

โดยผู้ศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ระบบ โดยใช้แผนผังการทำงานรวมของระบบ และแผนผังเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งงานไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนของข้อมูล รวมทั้งแบบจำลองความสัมพันธ์ของข้อมูล มาใช้ออกแบบฐานข้อมูล พัฒนาระบบ และเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ตามระบบงานที่ได้ออกแบบไว้ โดยใช้โปรแกรม SQL Database Server 2000 เพื่อจัดทำฐานข้อมูล ใช้โปรแกรม ASP.NET Web Application ใน Microsoft Visual Studio.NET 2003 ในการพัฒนาโปรแกรม ออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ และจัดทำระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ และใช้โปรแกรม Crystal Report 10 ในการออกแบบเอกสารต่างๆ เช่น ใบยืนยันคำสั่งซื้อ ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และรายงานต่างๆ เป็นต้น

นอกจากนี้ ได้จัดทำคู่มือการใช้งานโปรแกรมสำหรับผู้ใช้งาน เมื่อทดสอบโปรแกรมและการทำงานแบบเว็บแอปพลิเคชันผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแล้ว พบว่า เกิดความสะดวกรวดเร็วในการทำงานมากขึ้น เนื่องจากโปรแกรมสามารถลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินงานได้อย่างมาก และสามารถประมวลผลได้อย่างถูกต้องสะดวกรวดเร็ว และสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะ

โปรแกรมการใช้งานนี้เป็นการออกแบบและพัฒนา เพื่อให้แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของธุรกิจให้มีประสิทธิภาพ แต่ยังคงมีข้อบกพร่องในบางประการ จึงควรปรับปรุงและพัฒนาให้มีความยืดหยุ่น เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคต จึงมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ควรมีการกำหนดชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านของลูกค้า เมื่อลูกค้าทำการสมัครสมาชิกเสร็จเรียบร้อยแล้ว ระบบสามารถกำหนดชื่อเข้าสู่ระบบ และรหัสผ่านของลูกค้าได้อัตโนมัติ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วและมีความปลอดภัยที่สูงขึ้น

2. ในด้านการรับคำสั่งซื้อ ควรมีการพัฒนาระบบให้ลูกค้าสามารถเข้ามาสมัครสมาชิกเพื่อสั่งซื้อสินค้ากับทางร้านได้ และมีการจัดทำระบบการชำระเงินแบบอัตโนมัติ โดยชำระผ่านบัตรเครดิต เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า และเพื่อลดความเสี่ยงในการยกเลิกคำสั่งซื้อจากลูกค้า

3. ในด้านการจัดการวัตถุดิบ ควรมีระบบที่ช่วยในการคำนวณจุดสั่งซื้อให้เป็นมาตรฐาน เพื่อไม่ให้เกิดการเก็บวัตถุดิบไว้มากหรือน้อยกว่าความจำเป็น และเพื่อให้ระบบสมบูรณ์ขึ้น ควรมีการเพิ่มส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงส่วนผสมด้วย เนื่องจากทางร้านอาจมีการเพิ่มสินค้าชนิดใหม่ที่จะทำการผลิต ดังนั้นจึงต้องมีการกำหนดส่วนผสมให้กับสินค้าชนิดใหม่ จึงควรที่จะจัดทำระบบให้มีส่วนงานของการเพิ่มอัตราส่วนผสมของสินค้าชนิดใหม่เข้าไปด้วย นอกจากนั้น ส่วนงานที่เพิ่มนี้จะต้องสามารถเปลี่ยนแปลงและแก้ไขส่วนผสมที่มีอยู่เดิมได้ เพราะส่วนผสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บางอย่างที่มีการกำหนดไว้ อาจมีการเพิ่ม ลด หรือเปลี่ยนแปลงปริมาณของส่วนผสมให้มีความเหมาะสมได้

4. ในด้านการประชาสัมพันธ์และออกแบบเว็บไซต์ ควรมีการจัดวางโครงสร้างและออกแบบเว็บไซต์ให้สามารถใช้งานง่ายและมีความสวยงามมากขึ้น ควรมีรายละเอียดในส่วนขอเนื้อหาในหน้าเวปเพจให้มีความเหมาะสมมากขึ้น เช่น คำแนะนำในการสั่งซื้อ คำถามที่ถามบ่อย และควรมีคำแนะนำในการใช้งานระบบให้กับผู้ดูแลระบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

ปิติและคณะ. 2543. การจัดการระบบการขายและคลังสินค้าธุรกิจเบญจรงค์. กรุงเทพมหานคร: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ฐานันท์และวีรณัฐ. 2544. ระบบการจัดการงานขายตรงการคำนวณส่วนลดและคำนวณค่าคอมมิชชั่นของธุรกิจเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์บำรุงผิว. กรุงเทพมหานคร: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ณัฐกานต์และรัตติยา. 2547. ระบบการจัดการการรับคำสั่งซื้อและการจัดการสินค้าคงคลังผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของธุรกิจขายของขัวญ. กรุงเทพมหานคร: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเทคโนโลยีการเกษตรสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

รสนาและคณะ. 2547. ระบบการจัดการธุรกิจและการรับคำสั่งซื้อทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของธุรกิจเครื่องประดับเงิน. กรุงเทพมหานคร: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1 ต.พ. 49

	แดง	ส้ม	ชมพู	ขาว
ตากส้ม	100	100	100	100

พวงประภดา 40 40 40 200

ฟ้าใส 40 40 40 200



ภาพผนวกที่ 2 กระดาษจดบันทึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1 ก.พ 49

รายการ	รวม	เบ็ดเตล็ด	พิมพ์	นอกรั้ว	พิมพ์
สำเนา 1	120	40	40	40	200
สำเนา 2	40	20	10	10	—
ลิฟท์	80	40	20	20	200
ตากลิ้ง	300	100	100	100	100
ตู้ 8	300	100	100	100	50
ตู้กระดาษ	50	20	10	20	50
ตู้ 45	50	30	10	10	100
ตู้ 102	300	100	100	100	100
ตู้ 100	300	100	100	100	50
ตู้ 100	60	20	20	20	100
ตู้ 100	80	40	20	20	—
ตู้ 100	120	40	40	40	200
ตู้ 100	40	20	10	10	60
ตู้ 100	150	—	150	—	600
ตู้ 100	200	—	200	—	2000
ตู้ 100	150	60	30	60	500

ภาพผนวกที่ 3 สมุดจดบันทึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเอกสารการดำเนินงานใหม่

3/7/2006 10:10:43PM

ใบยืนยันการสั่งซื้อ

31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน
แขวงปทุมธานี เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600
Tel. 02-4657697

เลขที่คำสั่งซื้อ : 00076
วันที่สั่งซื้อ : 07 March 2006 10:03
วันที่รับสินค้า : 10/03/2006

ชื่อ-นามสกุลผู้สั่งซื้อ : สดุม อนุวัฒน์เขตวัฒนา
สถานที่จัดส่ง : โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา เขตจตุจักร 20 ถนนติวานนท์ อัยยวัฒน์เมืองจตุจักร

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวน [กล่อง]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	รวม [บาท]
00001	ชาฉาบป่าไร่ห่อเล็กซองเล็ก	100	4.00	400.00
00002	ชาฉาบป่าไร่ห่อเล็กซองใหญ่	150	7.00	1,050.00
00003	ชาฉาบป่าไร่ห่อเล็กซองเล็ก	100	4.00	400.00
00004	ชาฉาบป่าไร่ห่อเล็กซองใหญ่	150	7.00	1,050.00
00005	ชาฉาบป่าไร่ห่อเล็กซองใหญ่	150	7.00	1,050.00
00007	ชงดื่มร้อน&กดสปริง	200	2.00	400.00
รวมยอดทั้งสิ้น [บาท]:				4,350.00
ส่วนลดรวมทั้งสิ้น [บาท]:				43.50
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]:				4,307.00

3/7/2006 10:10:43PM

Page 1 of 1

ภาพผนวกที่ 4 ใบยืนยันคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้จำหน่าย		รายละเอียด		
ชื่อผู้จำหน่าย :	ร้าน จ. สวีลล์	วันที่รับวัตถุดิบ :	10/03/2006	
ที่อยู่ :	11/22 ราษฎร์น22 กรุงเทพมหานคร 10896			

ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวน	ราคารวม [บาท]
แป้งสาลี	กระสอบ	820.00	8	6,560.00
น้ำตาลทราย	กระสอบ	900.00	25	22,500.00
ผงฟู	ปึก	2,200.00	5	11,000.00
กะทิหยก	ถัง	3,500.00	10	35,000.00
			ราคารวมสุทธิ [บาท]	75,060.00

ผู้ดำเนินการสั่งซื้อ :
วันที่ :

3/8/2006 1:53:44AM

Page 1 of 1

ภาพผนวกที่ 5 ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงเรียนปทุมคงคา
31:65 ของโรงเรียน ปทุมคงคา กรุงเทพมหานคร
ฉบับที่ ๑๒๗๓-๒๕๖๑

รายการค่าสั่งซื้อ

รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันเริ่มสินค้า	ส่วนลด (บาท)	รวมราคาสินค้า (บาท)	ราคาหลังหักส่วนลด (บาท)
00002	คณาธิการบริหารกลาง	18/02/2006	0.00	2,000.00	2,000.00
00003	คณาธิการบริหารกลาง	18/02/2006	40.00	14,000.00	13,960.00
00004	คณาธิการบริหารกลาง	18/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00005	คณะโสตศึกษา	18/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00006	คณะวารสารศาสตร์	18/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00007	คณาธิการบริหารกลาง	18/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00008	คณาธิการบริหารกลาง	18/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00009	คณะโสตศึกษา	22/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00010	คณะโสตศึกษา	22/02/2006	40.00	4,000.00	3,960.00
00011	บ้านเดี่ยว	27/02/2006	18.00	1,800.00	1,782.00
00012	เครื่องคิดเลข	27/02/2006	0.00	3,000.00	3,000.00
00013	สมุดคอมพิวเตอร์	27/02/2006	0.00	4,000.00	3,960.00
00014	กระดาษสีทอง	28/02/2006	0.00	1,800.00	1,800.00
00015	กระดาษสี 2	28/02/2006	50.00	5,000.00	4,950.00
00016	วิทยุสื่อสาร	27/02/2006	31.50	3,150.00	3,118.50
00017	กล่องกระดาษ	27/02/2006	18.00	1,850.00	1,832.00
00018	กระดาษสีทอง	27/02/2006	19.00	1,900.00	1,881.00
00019	กระดาษสีทอง	28/02/2006	32.00	3,200.00	3,168.00
00020	กระดาษสีทอง	28/02/2006	36.50	2,850.00	2,813.50
00021	กระดาษสีทอง	28/02/2006	27.00	2,700.00	2,673.00
00022	กระดาษสีทอง	28/02/2006	52.00	5,200.00	5,148.00
00023	กระดาษสีทอง	28/02/2006	11.00	4,600.00	4,490.00
00024	กระดาษสีทอง	28/02/2006	59.00	5,900.00	5,841.00
00025	กระดาษสีทอง	28/02/2006	27.00	2,700.00	2,673.00
00026	กระดาษสีทอง	28/02/2006	65.00	3,600.00	3,535.00
00027	กระดาษสีทอง	28/02/2006	31.00	3,100.00	3,069.00
00028	กระดาษสีทอง	28/02/2006	39.00	1,900.00	1,861.00
00029	กระดาษสีทอง	28/02/2006	25.00	1,650.00	1,625.00
00030	กระดาษสีทอง	28/02/2006	40.50	1,650.00	1,609.50
00031	กระดาษสีทอง	28/02/2006	43.00	1,350.00	1,307.00
00032	กระดาษสีทอง	27/02/2006	7.00	700.00	693.00
00033	กระดาษสีทอง	28/02/2006	21.00	1,100.00	1,079.00
00034	กระดาษสีทอง	28/02/2006	17.00	750.00	733.00
00035	กระดาษสีทอง	28/02/2006	105.00	11,500.00	11,395.00
00036	กระดาษสีทอง	28/02/2006	45.00	1,500.00	1,455.00
00037	กระดาษสีทอง	28/02/2006	16.00	1,600.00	1,584.00

ภาพผนวกที่ 6 รายงานคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน ซาลาเปาของกง
31/65 ซอยตากสิน 18 ลมเตาหิน แขวงบึงไถ
เขตธนบุรี โทร 10600 Tel. 02-4657697

รายงานส่วนลดการค้าในปัจจุบัน

รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียดส่วนลด	ยอดซื้อที่กำหนด (บาท)	อัตราส่วนลด [%]
00001	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 150,001-300,000 บาท	150,000.00	0.50
00002	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 300,001-600,000 บาท	300,000.00	1.00
00003	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 600,001-1,200,000 บาท	600,000.00	1.50
00004	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 1,200,001-2,400,000 บาท	1,200,000.00	2.00
00005	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อมากกว่า 2,400,001 บาท ขึ้นไป	2,400,000.00	2.50
00006	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 2,001-4,000 บาท	2,000.00	0.50
00007	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 4,001-8,000 บาท	4,000.00	1.00
00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000.00	1.50
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000.00	2.00
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,001 บาท ขึ้นไป	32,000.00	2.50



ภาพผนวกที่ 7 รายงานส่วนลดการค้าในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ้าน ซาลาเปาฮ่องกง
31/65 ซอยจตุจักร 18 ซอยพหลโยธิน แขวงจตุจักร
เขตจตุจักร กทม. 10600 Tel.02-4657697

รายงานยอดซื้อสะสมของลูกค้า [จำแนกตามรายชื่อบริษัท]

รหัสลูกค้า	ชื่อบริษัท	นามสกุล	ยอดซื้อสะสม [บาท]
00002	พรธนาวิ	จวานพงษ์	39,559.07
00003	ทิพากร	โคเนตร	32,004.25
00004	ธีรธร	ตั้งรพีมาง	13,347.00
00005	วิชลา	เวริช	17,973.75
00006	ฉลาภา	บงชนเขต	50,075.75
00007	จำเริญพร		42,117.75
00008	จำเริญ 2		54,864.75
00009	คณะอักษรศาสตร์		38,114.25
00010	คณะวิศวกรรมศาสตร์	-	293,228.50
00011	อุดม	จันทรานันท์	33,815.50



3/8/2008 12:07:46AM

Page 1 of 1

ภาพผนวกที่ 8 รายงานยอดซื้อสะสมของลูกค้า (จำแนกตามรายชื่อบริษัท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง

31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบางโกล

เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10600 Tel.02-4657697

รายงานการคำนวณการใช้วัตถุดิบ วันที่ 3/8/2006

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	จำนวนการใช้ [หน่วย]	วัตถุดิบที่เหลือ [หน่วย]	ลดสิ่งซื้อ [หน่วย]	วัตถุดิบที่สามารถใช้ได้ [หน่วย]
00003	แป้งมัน	3 kg.	20.00 กระสอบ	5 กระสอบ	19.7384 กระสอบ
00005	น้ำตาลทราย	0.6 kg.	34.00 กระสอบ	10 กระสอบ	33.897 กระสอบ
00011	เกลือป่น	0.6 kg.	14.00 ถุงเล็ก	5 ถุงเล็ก	13.72 ถุงเล็ก
00012	ผงซักฟอก	0.6 kg.	10.00 ถุงเล็ก	4 ถุงเล็ก	8.99 ถุงเล็ก
00013	ผงชูรส	0.012 kg.	9.00 ถุงเล็ก	2 ถุงเล็ก	8.638 ถุงเล็ก
00017	เบเนดิกซ์	6 kg.	160.00 กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	154 กิโลกรัม
00018	เกลือ	6 kg.	198.00 กิโลกรัม	50 กิโลกรัม	192.38 กิโลกรัม
00019	ตั้งหม้อม	0.3 kg.	13.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	12.3 กิโลกรัม
00020	ผักชี	3 kg.	18.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	14 กิโลกรัม
00023	ใบโอบจันท	3 kg.	50.00 กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	47 กิโลกรัม



ภาพผนวกที่ 9 รายงานการคำนวณการใช้วัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน ซาลาเปาออลอง
31/65 ซอยตาดอน 18 ถนนเวลาดัง แขวงบ่อแก้ว
เขตดอนเมือง 10600 Tel 02-4657697

รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

เลขที่คำสั่งซื้อ	วันที่สั่งซื้อวัตถุดิบ	วันที่รับวัตถุดิบ	ราคารวมทั้งหมด [บาท]	ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
00012	02/03/2006	10/03/2006	9,890.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00013	05/03/2006	05/03/2006	14,375.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00014	05/03/2006	05/03/2006	15,625.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00015	05/03/2006	05/03/2006	11,250.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00016	05/03/2006	05/03/2006	6,560.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00017	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00018	05/03/2006	05/03/2006	1,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00019	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00020	06/03/2006	09/03/2006	355.00	บริษัท N.C.I. Intermark
00021	08/03/2006	10/03/2006	75,060.00	ร้าน จ. สวัสดิ์



3/8/2006 2:53:27AM

Page 1 of 1

ภาพผนวกที่ 10 รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค
พจนานุกรมข้อมูล

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	1.0 ระบบรับคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.0
DESCRIPTION	:	การให้ข้อมูลสินค้า การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าผ่านทางเว็บไซต์ การเลือกวันรับสินค้า การออกใบยืนยันการสั่งซื้อสินค้าให้กับลูกค้า และจัดทำรายงานให้แก่ผู้บริหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	2.0 ระบบคำนวณส่วนลด
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.0
DESCRIPTION	:	การคำนวณราคาสินค้า การคำนวณอัตราส่วนลดตามปริมาณสินค้าที่สั่งซื้อ และขอดการสั่งซื้อสะสมของลูกค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	3.0ระบบจัดการวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.0
DESCRIPTION	:	การคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิตสินค้าแต่ละชนิด การตัดปริมาณวัตถุดิบออกจากคลังวัตถุดิบทันที เมื่อวัตถุดิบถูกใช้ไปจนถึงจุดสั่งซื้อ ทำการสั่งซื้อวัตถุดิบ จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และส่งใบสั่งซื้อวัตถุดิบไปยังผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบปรับค่าสั่งซื้อ ปริมาณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	1.1 ติดต่อทางร้านและลงทะเบียน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.1
DESCRIPTION	:	ติดต่อทางร้านและลงทะเบียนเพื่อรับซื้อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการติดต่อทางร้านและลงทะเบียน 1.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	1.2 รับคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.2
DESCRIPTION	:	รับรายการสินค้าที่สั่งซื้อ พร้อมออกไปยืนยันการสั่งซื้อสินค้าให้กับลูกค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการรับคำสั่งซื้อ 1.2

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	1.3 ตรวจสอบและตัดยอดคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.3
DESCRIPTION	:	ตรวจสอบยอดคำสั่งซื้อไม่ให้เกินกำลังการผลิต ถ้าเกินระบบจะแจ้งให้ลูกค้าทราบ ถ้าไม่เกินระบบจะตัดยอดกำลังการผลิตทันที
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการตรวจสอบและตัดยอดคำสั่งซื้อ 1.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	1.4 เสนอวันรับสินค้าใหม่
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	1.4
DESCRIPTION	:	เมื่อรับคำสั่งซื้อเข้ามา ระบบจะตรวจสอบกับแฟ้มกำลังการผลิต หากพบว่าคำสั่งซื้อเกินกำลังการผลิต ระบบจะเสนอวันรับสินค้าใหม่ ถ้าลูกค้าไม่ต้องการจะแจ้งให้ลูกค้าลดปริมาณคำสั่งซื้อ
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการเสนอวันรับสินค้าใหม่ 1.4

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	2.1 คำนวณราคาและส่วนลด
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	2.1
DESCRIPTION	:	คำนวณราคารวมและส่วนลด พร้อมทั้งคำนวณราคาสุทธิหักส่วนลด
NOTE	:	กระบวนการคำนวณราคาและส่วนลด 2.1
LOCATION	:	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	2.2 เปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	2.2
DESCRIPTION	:	กำหนดอัตราส่วนลดใหม่ให้กับระบบ หรือเปลี่ยนแปลง แก้อัตราส่วนลด
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนลด 2.2

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	3.1 คำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	3.1
DESCRIPTION	:	เมื่อปัดรับคำสั่งซื้อในแต่ละวัน ระบบทำการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการผลิต เมื่อคำนวณเสร็จระบบจะตัดปริมาณวัตถุดิบออกจากคลังทันที
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการคำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบ 3.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	3.2 เปลี่ยนแปลงข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	3.2
DESCRIPTION	:	แก้ไข เพิ่ม ลบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบและข้อมูลของวัตถุดิบ
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการเปลี่ยนแปลงข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ 3.2

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	3.3 ทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	3.3
DESCRIPTION	:	จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ โดยระบบจะดึงข้อมูลวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อมาจาก แฟ้มวัตถุดิบและแฟ้มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ 3.3

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	3.4 เพิ่มวัตถุดิบเข้าสู่คลังวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS	:	3.4
DESCRIPTION	:	เพิ่มปริมาณวัตถุดิบที่รับมาจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เข้าสู่คลังวัตถุดิบ
NOTE	:	-
LOCATION	:	กระบวนการเพิ่มวัตถุดิบเข้าสู่คลังวัตถุดิบ 3.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลลูกค้า = ลำดับลูกค้า + ชื่อลงทะเบียน + รหัสผ่านลงทะเบียน + ชื่อลูกค้า + นามสกุลลูกค้า + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง/ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมล + ยอดซื้อสะสม + รหัสลูกค้าระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า
LOCATION	:	และการจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลสินค้า
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลสินค้า = รหัสสินค้า + รหัสประเภทสินค้า + ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + รูปภาพสินค้า + รายละเอียดสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลคำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมทั้งหมด ก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลดทั้งหมด + ราคารวมทั้งหมดหลัง คิดส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า + วันที่รับสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และ การจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลรายละเอียดของคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลของคำสั่งซื้อ โดยละเอียด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลรายละเอียดของคำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสสินค้าวันที่ + สั่งซื้อสินค้า + ปริมาณสินค้า + รหัสวันที่จำกัดกำลังผลิต + รหัส ส่วนลด + ราคารวมก่อนหักส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + สถาน การณ์เงินกำลังการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และ การจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนลด = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลกำลังการผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลกำลังการผลิต
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลกำลังการผลิต = รหัสกำลังการผลิต + รหัสสินค้า + ปริมาณสูงสุดของกำลังการผลิต + ปริมาณปัจจุบัน(ล่าสุด) + ปริมาณคงเหลือ(ล่าสุด)
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนวัตถุดิบ = รหัสสินค้า + รหัสวัตถุดิบ + ปริมาณการใช้วัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม) + วัตถุดิบในคลังสินค้า (หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานการณ์เกินจุดสั่งซื้อ + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ = รหัสผู้จำหน่ายวัดถุดิบบ + วันที่สั่งสินค้า + วันที่รับสินค้า + วันที่จ่ายค่าสินค้า + ราคาสุทธิ + รหัสคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และ
LOCATION	:	การจัดการวัดถุดิบบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลรายละเอียดคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ โดยละเอียด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลรายละเอียดคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ = รหัสคำสั่งซื้อวัดถุดิบบ + รหัสวัดถุดิบบ + ปริมาณที่สั่งซื้อ + ราคาต่อหน่วย + ราคารวม
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ จำนวนส่วนลดการค้า และการจัดการวัดถุดิบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	เพิ่มข้อมูลผู้จำหน่ายวัดตุคิบ
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลผู้จำหน่ายวัดตุคิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เพิ่มข้อมูลผู้จำหน่ายวัดตุคิบ = รหัสผู้จำหน่ายวัดตุคิบ + ชื่อผู้จำหน่ายวัดตุคิบ + ที่อยู่ผู้จำหน่ายวัดตุคิบ + เบอร์โทรศัพท์ที่ร้าน/บริษัท + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมลล์
LOCATION	:	ระดับที่ 0 ของการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัดตุคิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อลงทะเบียน + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง/ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านของลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ใช้แต่ละคน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่าน = ชื่อผู้ใช้ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งชื่อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ชื่อเข้าสู่ระบบของลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระบบแจ้งผลการป้อนข้อมูลของลูกค้าเข้าสู่ระบบ โดยแสดงผลเป็น ชื่อเข้าสู่
ALIAS	:	ระบบของลูกค้า เพื่อนำไปใช้ส่งชื่อสินค้าผ่านทางเว็บไซต์
COMPOSITION	:	-
LOCATION	:	ชื่อเข้าสู่ระบบของลูกค้า = ชื่อเข้าสู่ระบบ ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งชื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านของลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ใช้แต่ละคน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านของลูกค้า = ชื่อผู้ใช้ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายงานสมาชิก
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลสมาชิก
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานสมาชิก = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน+ เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ชื่อเข้าสู่ระบบของลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระบบแจ้งผลการป้อนข้อมูลลูกค้าสู่ระบบ โดยแสดงผลเป็น ชื่อเข้าสู่ระบบของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ชื่อเข้าสู่ระบบของลูกค้า = ชื่อเข้าสู่ระบบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งชื่อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งชื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อิเล็กทรอนิกส์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายขาย
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านฝ่ายขาย = รหัสผู้ใช้ + ชื่อผู้ใช้ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสคำสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลดทั้งหมด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ
LOCATION	:	

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านของลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ใช้แต่ละคน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านของลูกค้า = ชื่อผู้ใช้ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลสินค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลสินค้าทั้งหมด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลสินค้า = รหัสสินค้า + รหัสประเภทสินค้า + ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + รูปสินค้า + รายละเอียดสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ใบยืนยันการสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดการสั่งซื้อสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ใบยืนยันการสั่งซื้อ = ชื่อร้าน + ที่อยู่ร้าน + วันที่สั่งซื้อสินค้า + ชื่อผู้สั่ง + นามสกุลผู้สั่ง + สถานที่จัดส่ง + วันที่รับสินค้า + เลขที่คำสั่งซื้อ + รหัสสินค้า + ชื่อสินค้า + จำนวน + ราคา/หน่วย + ราคารวม + รวมมูลค่าสินค้า + ส่วนลด + ยอดเงินชำระทั้งสิ้น
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน+เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่ อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ + รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน + เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน +เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่ อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายงานคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดคำสั่งซื้อของลูกค้า แสดงในรูปแบบรายงาน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานคำสั่งซื้อ = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ยอดการสั่งซื้อสินค้า + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณสินค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณสินค้าที่สั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณสินค้า = รหัสสินค้า + รหัสประเภทสินค้า + ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + รายละเอียดสินค้า + จำนวนสินค้าสั่งซื้อ (หน่วย)
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รหัสที่ระบบกำหนดให้กับลูกค้า เพื่อใช้ในการสั่งซื้อสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสลูกค้า = ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ราคาและส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงราคารวมและส่วนลดที่ลูกค้าได้รับ หลังจากสั่งซื้อสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ราคาและส่วนลด = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + ส่วนลดแรกซื้อ + ส่วนลดยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายงานยอดคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลยอดสั่งซื้อสินค้าของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานยอดคำสั่งซื้อ = รหัสสินค้า + รหัสประเภทสินค้า + ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + ยอดคำสั่งซื้อ (หน่วย)
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนคิดส่วนลด + ส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายขาย
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสฝ่ายขาย = รหัสผู้ใช้ + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณสินค้าที่ผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณสินค้าที่ต้องผลิตในแต่ละวัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณสินค้าที่ผลิต = รหัสสินค้า+รหัสประเภทสินค้า+ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + รายละเอียดสินค้า+ ปริมาณที่ผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสสินค้า+วันที่สั่งซื้อสินค้า + ปริมาณสินค้า + รหัสวันที่จำกัดกำลังผลิต + ปริมาณที่เปลี่ยนแปลง + ปริมาณปัจจุบัน(ล่าสุด) + รหัสส่วนลด + ราคารวมก่อนหักส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + สถานะการเกินกำลังการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสสินค้า+วันที่สั่งซื้อสินค้า + ปริมาณสินค้า + รหัสวันที่จำกัดคำสั่งผลิต + ปริมาณที่เปลี่ยนแปลง + ปริมาณปัจจุบัน(ล่าสุด) + รหัสส่วนลด + ราคารวมก่อนหักส่วนลด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + สถานะการเกินคำสั่งการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลคำสั่งการผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลคำสั่งการผลิตของสินค้าในแต่ละวัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลคำสั่งการผลิต = รหัสคำสั่งการผลิต + รหัสสินค้า + ปริมาณสูงสุดของคำสั่งการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลกำลังการผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลกำลังการผลิตของสินค้าในแต่ละวัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลกำลังการผลิต = รหัสกำลังการผลิต + รหัสสินค้า + ปริมาณสูงสุดของกำลังการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	วันรับสินค้าใหม่
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงข้อมูลวันรับสินค้าใหม่ เนื่องจากวันที่ต้องการสินค้ามีคำสั่งซื้อเกินกำลังการผลิตแล้ว
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	วันรับสินค้าใหม่ = วันที่ระบบเสนอ + เดือน + ปี
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลกำลังการผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลกำลังการผลิตของสินค้าในแต่ละวัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลกำลังการผลิต = รหัสกำลังการผลิต + รหัสสินค้า + ปริมาณสูงสุดของกำลังการผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลคำสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลคำสั่งซื้อ = รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + ราคารวมก่อนหักส่วนลด + ส่วนลดทั้งหมด + ราคารวมหลังหักส่วนลด + ที่อยู่ที่ใช้ในการสั่งซื้อสินค้า
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบรับคำสั่งซื้อ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ราคาและส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงราคารวมและส่วนลดที่ลูกค้าได้รับ หลังจากสั่งซื้อสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ราคาและส่วนลด = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + ส่วนลดแรกซื้อ + ส่วนลดยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณสินค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลปริมาณสินค้าที่ลูกค้าสั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณสินค้า = รหัสสินค้า + ชื่อสินค้า + รหัสประเภทสินค้า+ ชื่อประเภทสินค้า + จำนวนสินค้าที่สั่งซื้อ (หน่วย)
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	อัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	อัตราส่วนลด = รหัสส่วนลด + รหัสประเภทส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	อัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	อัตราส่วนลด = รหัสส่วนลด + รหัสประเภทส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล +บ้านเลขที่ +รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน+เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่ อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ยอดซื้อสะสม
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลยอดซื้อสะสมของลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ยอดซื้อสะสม = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + ยอดซื้อสุทธิในแต่ละครั้ง + ยอดซื้อสะสมทั้งสิ้น
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลลูกค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลลูกค้า = รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล+ ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน + จังหวัด + เขต/อำเภอ + แขวง /ตำบล + บ้านเลขที่ +รหัสไปรษณีย์ + เบอร์โทรศัพท์บ้าน+ เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน + เบอร์โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมลล์ + ยอดซื้อสะสม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ใบวางบิล
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลการเรียกชำระเงินจากลูกค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ใบวางบิล = รหัสใบสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + วันที่ออกใบสั่งซื้อ + ลำดับที่ ใบสั่งซื้อ + รหัสสินค้า + ราคา/หน่วย + ราคารวม + ส่วนลด + จำนวนที่สั่งซื้อ + ชื่อ + นามสกุล+ ที่อยู่ในการจัดส่ง
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	อัตราส่วนลดใหม่
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลดที่ได้เปลี่ยนแปลงแก้ไขใหม่
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	อัตราส่วนลดใหม่ = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	อัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	อัตราส่วนลด = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	อัตราส่วนลด
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลอัตราส่วนลด
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	อัตราส่วนลด = รหัสส่วนลด + ประเภทรหัสส่วนลด + ยอดซื้อ + อัตราส่วนลด + รายละเอียดส่วนลด
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณสินค้าที่ผลิต
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณสินค้าที่ผลิต
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณสินค้าที่ผลิต = รหัสสินค้า + รหัสประเภทสินค้า + ชื่อสินค้า + ราคาต่อหน่วย + รูปภาพสินค้า + รายละเอียดสินค้า + จำนวนที่ผลิต
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายบัญชีและการเงิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของ ผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านฝ่ายบัญชีและการเงิน = รหัสผู้ใช้ + ชื่อผู้ใช้ + ชื่อเข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ+ชื่อวัตถุดิบ+วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)+วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย)+จุดสั่งซื้อ+สถานะการเกินจุด สั่งซื้อ+ ค่าการเปลี่ยนหน่วย+ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย+จำนวนการ สั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลอัตราส่วนวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดอัตราส่วนวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลอัตราส่วนวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ+ชื่อวัตถุดิบ+วัตถุดิบใน คลังสินค้า(กิโลกรัม)+วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย)+ราคาของวัตถุดิบต่อ หน่วย+จำนวนวัตถุดิบที่ใช้ต่อหน่วย + หน่วยของวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายงานการใช้วัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลการใช้วัตถุดิบทั้งหมดในการผลิตสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานการใช้วัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + วันที่นำวัตถุดิบออกจากคลัง + ปริมาณวัตถุดิบที่นำออกจากคลัง + วัตถุดิบในคลังสินค้า (หน่วย) + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ (หน่วย) + หน่วยของวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดอัตราส่วนวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ = รหัสวัตถุดิบ+ ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย)+ ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ (หน่วย) + หน่วยของวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เก็บรายละเอียดข้อมูลวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ+ ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)+ วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานะการเกินจุดสั่งซื้อ + ค่าการเปลี่ยนหน่วย + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ดึงข้อมูลวัตถุดิบนำมาเปลี่ยนแปลงแก้ไข
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ+ ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)+ วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานะการเกินจุดสั่งซื้อ + ค่าการเปลี่ยนหน่วย + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลวัดถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	บันทึกข้อมูลวัดถุดิบที่เปลี่ยนแปลงแก้ไข
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลวัดถุดิบ = รหัสวัดถุดิบ+ ชื่อวัดถุดิบ + วัดถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)+ วัดถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานะการเกินจุดสั่งซื้อ + ค่าการเปลี่ยนหน่วย + ราคาของวัดถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัดถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัดถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัดถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัดถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัดถุดิบ = รหัสผู้ใช้ + ชื่อผู้ใช้ + ชื่อเข้าสู่ระบบ+ รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัดถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม) + วัตถุดิบในคลังสินค้า (หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานการณ์เกินจุดสั่งซื้อ + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	คำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	บันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คำสั่งซื้อวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม) + วัตถุดิบในคลังสินค้า (หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานการณ์เกินจุดสั่งซื้อ + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	บันทึกรายละเอียดข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ = รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + ชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + ที่อยู่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + เบอร์โทรศัพท์ที่ร้าน/บริษัท + เบอร์ โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมล
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ = รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + ชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + ที่อยู่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ + เบอร์โทรศัพท์ที่ร้าน/บริษัท + เบอร์ โทรศัพท์มือถือ + ที่อยู่อีเมล
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ = รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ + รหัสวัตถุดิบ + ปริมาณที่สั่งซื้อ + ราคาต่อหน่วย + ราคารวม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	บันทึกรายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ = รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ + รหัสวัตถุดิบ + ปริมาณที่สั่งซื้อ + ราคาต่อหน่วย + ราคารวม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ใบคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัตถุดิบที่ส่งให้ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ใบคำสั่งซื้อวัตถุดิบ = ชื่อร้าน + ที่อยู่ร้าน + รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ + รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + ปริมาณที่สั่งซื้อ + ราคาต่อหน่วย + ราคารวม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ข้อมูลวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ดึงข้อมูลวัตถุดิบเพื่อเปลี่ยนแปลงปริมาณ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลวัตถุดิบ = รหัสวัตถุดิบ+ ชื่อวัตถุดิบ + วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)+ วัตถุดิบในคลังสินค้า(หน่วย) + จุดสั่งซื้อ + สถานะการเกินจุดสั่งซื้อ + ค่าการเปลี่ยนหน่วย + ราคาของวัตถุดิบต่อหน่วย + จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง + หน่วยของวัตถุดิบ + รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รายงานใบคำสั่งซื้อวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลคำสั่งซื้อวัตถุดิบที่ส่งให้ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานใบคำสั่งซื้อวัตถุดิบ = ชื่อร้าน + ที่อยู่ร้าน + รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ + รหัสวัตถุดิบ + ชื่อวัตถุดิบ + ปริมาณที่สั่งซื้อ + ราคาต่อหน่วย + ราคา รวม
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณวัตถุดิบนำเข้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบส่งมา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณวัตถุดิบที่ได้รับเข้าคลังวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ = รหัสผู้ใช้ + ชื่อผู้ใช้ + ชื่อเข้าสู่ระบบ+ รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	ปริมาณวัตถุดิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงปริมาณวัตถุดิบที่นำเข้าคลังวัตถุดิบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ปริมาณวัตถุดิบที่นำเข้าคลังวัตถุดิบ
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROJECT : ProjZalapaoHK

LABEL	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัสดุคิบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แสดงการเข้าสู่ระบบ เป็นการรักษาความปลอดภัยในสิทธิการใช้งานของผู้ดูแลระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รหัสผ่านฝ่ายจัดซื้อและคลังวัสดุคิบ = รหัสผู้ใช้ + ชื่อผู้ใช้ + ชื่อเข้าสู่ระบบ+ รหัสผ่าน
LOCATION	:	ระดับที่ 1 ระบบจัดการวัสดุคิบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง
รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้
การรับคำสั่งซื้อ การคำนวณส่วนลดการค้า และการจัดการวัตถุดิบ
ประกอบด้วยเพิ่มข้อมูลย่อย ดังนี้

ตารางผนวกที่ 1 ข้อมูลลูกค้า

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Seq	รหัสลูกค้า	Numeric	9	-	คีย์หลัก
Username	ชื่อลงทะเบียน	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Password	รหัสผ่านลงทะเบียน	Varchar	50	-	
Cust_Fname	ชื่อลูกค้า	Varchar	50	-	
Cust_Lname	นามสกุลลูกค้า	Varchar	50	-	
City	จังหวัด	Varchar	50	-	
District	เขต/อำเภอ	Varchar	50	-	
Locality	แขวง/ตำบล	Varchar	50	-	
HomeNo	บ้านเลขที่	Varchar	20	-	
ZipCode	รหัสไปรษณีย์	Varchar	5	-	
Tel_1	เบอร์โทรศัพท์ที่บ้าน	Varchar	20	-	
Tel_2	เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน	Varchar	20	-	
Tel_3	เบอร์โทรศัพท์มือถือ	Varchar	20	-	
CustEmail	ที่อยู่อีเมลล์	Varchar	40	-	
CollectionBuying	ยอดซื้อสะสม	Numeric	9	2	
Cust_ID	รหัสลูกค้า	Varchar	10	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 2 การสั่งซื้อ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Order_ID	รหัสการสั่งซื้อ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
SeqCust_ID	รหัสลูกค้า	Numeric	9	-	คีย์หลัก
TotalPrice	ราคารวมทั้งหมดก่อน คิดส่วนลด	Numeric	9	2	
NetDiscount	ส่วนลดทั้งหมด	Numeric	9	2	
NetPrice	ราคารวมทั้งหมดหลัง คิดส่วนลด	Numeric	9	2	
DeliveryAddress	ที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้า	Varchar	255	-	
RecProdDate	วันที่รับสินค้า	Smalldatetime	4	-	

ตารางผนวกที่ 3 รายละเอียดการสั่งซื้อ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Order_ID	รหัสการสั่งซื้อ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Product_ID	รหัสสินค้า	Varchar	10	-	คีย์หลัก
OrderDate	วันที่สั่งซื้อสินค้า	Smalldatetime	4	-	คีย์หลัก
Quantity	ปริมาณสินค้า	Numeric	9	-	
LimitDate_ID	รหัสวันที่จำกัดกำลังผลิต	Smalldatetime	4	-	
TotalPrice	ราคารวมก่อนหักส่วนลด	Numeric	9	2	

ตารางผนวกที่ 4 กำลังการผลิต

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
LimitDate_ID	รหัสกำลังการผลิต	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Product_ID	รหัสสินค้า	Varchar	10	-	คีย์หลัก
LimitCapacity	ปริมาณสูงสุดของกำลัง การผลิต	Numeric	9	-	
CurrentQuantity	ปริมาณปัจจุบัน	Numeric	9		

เอกสารนี้เป็นเอกสารทสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 5 ส่วนลด

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Discount_ID	รหัสส่วนลด	Varchar	10	-	คีย์หลัก
DiscountType_ID	ประเภทรหัสส่วนลด	Varchar	10	-	
BuyingPrice	ยอดซื้อ	Numeric	9	2	
DiscountRate	อัตราส่วนลด	Numeric	9	2	
DiscountDescription	รายละเอียดส่วนลด	Varchar	50	-	

ตารางผนวกที่ 6 ประเภทส่วนลด

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
DiscountType_ID	ประเภทรหัสส่วนลด	Varchar	10	-	คีย์หลัก
DiscountTypeName	ชื่อประเภทส่วนลด	Varchar	255	-	

ตารางผนวกที่ 7 สินค้า

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Product_ID	รหัสสินค้า	Varchar	10	-	คีย์หลัก
ProductType_ID	รหัสประเภทสินค้า	Varchar	10	-	
ProductName	ชื่อสินค้า	Varchar	50	-	
UnitPrice	ราคาต่อหน่วย	Numeric	9	2	
Picture	รูปภาพสินค้า	Varchar	50	-	
ProductDescription	ขนาดสินค้า	Varchar	50	-	
Description	รายละเอียดสินค้า	Varchar	50	-	

ตารางผนวกที่ 8 ประเภทสินค้า

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
ProductType_ID	รหัสประเภทสินค้า	Numeric	9	-	คีย์หลัก
ProductType_Name	ชื่อประเภทสินค้า	Varchar	50	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 9 ส่วนผสม

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Product_ID	รหัสสินค้า	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Material_ID	รหัสวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
UsageQuantity	ปริมาณการใช้วัตถุดิบ	Numeric	9	2	
flagDate	วัน/เวลาที่มีการคำนวณ วัตถุดิบครั้งสุดท้าย	Smalldatetime	4	-	

ตารางผนวกที่ 10 วัตถุดิบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Material_ID	รหัสวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
MaterialName	ชื่อวัตถุดิบ	Varchar	100	-	
MatInStock_kg	วัตถุดิบในคลังสินค้า (กิโลกรัม)	Varchar	50	2	
MatInStock_unit	วัตถุดิบในคลังสินค้า (หน่วย)	Numeric	9	2	
ReOrderPoint	จุดสั่งซื้อ	Numeric	255	2	
CostPerUnit	ราคาของวัตถุดิบต่อ หน่วย	Numeric	9	2	
AmountToOrder	จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง	Numeric	9	-	
UnitID	รหัสหน่วยวัตถุดิบ	Varchar	10	-	
Supplier_ID	รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	Varchar	10	-	
flagDate	วัน/เวลาที่มีการคำนวณ วัตถุดิบครั้งสุดท้าย	Smalldatetime	4	-	
OrderDate	วันที่สั่งซื้อวัตถุดิบ ครั้งสุดท้าย	Smalldatetime	4	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 11 ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Supplier_ID	รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
SupName	ชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	Varchar	100	-	
SupAddress	ที่อยู่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	Varchar	255	-	
Sup_Tel1	เบอร์โทรศัพท์ที่ร้าน/ บริษัท	Varchar	20	-	
Sup_Tel2	เบอร์โทรศัพท์มือถือ	Varchar	20	-	
Email	ที่อยู่อีเมลล์	Varchar	40	-	

ตารางผนวกที่ 12 สั่งซื้อวัตถุดิบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
OrderSup_ID	รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Supplier_ID	รหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	Varchar	10	-	
OrderDate	วันที่สั่งสินค้า	Smalldatetime	4	-	
ReceiveDate	วันที่รับสินค้า	Smalldatetime	4	-	
PaidDate	วันที่จ่ายค่าสินค้า	Smalldatetime	4	-	
NetPrice	ราคาสุทธิ	Numeric	9	2	

ตารางผนวกที่ 13 รายละเอียดคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
OrderSup_ID	รหัสคำสั่งซื้อวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Material_ID	รหัสวัตถุดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Quantity	ปริมาณที่สั่งซื้อ	Varchar	9	2	
CostPerUnit	ราคาต่อหน่วย	Numeric	9	2	
TotalPrice	ราคารวม	Numeric	9	2	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 14 หน่วยวัดดูดิบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
UnitID	รหัสหน่วยของวัดดูดิบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
UnitName	ชื่อหน่วยวัดดูดิบ	Varchar	50	-	
Per_kg	ค่าการเปลี่ยนหน่วย (1 กิโลกรัม ต่อ หน่วย)	Varchar	50	-	

ตารางผนวกที่ 15 ผู้ดูแลระบบ

ชื่อฟิลด์	ความหมาย	ประเภท	ขนาด	ทศนิยม	หมายเหตุ
Admin_ID	รหัสผู้ดูแลระบบ	Varchar	10	-	คีย์หลัก
Username	ชื่อลงทะเบียนผู้ดูแลระบบ	Varchar	50	-	คีย์หลัก
Password	รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ	Varchar	50	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ

คู่มือการใช้งานโปรแกรม

ลักษณะทั่วไป

โปรแกรมการจัดการระบบรับคำสั่งซื้อ คำนวณส่วนลดการค้าและจัดการวัตถุดิบของร้านชาลาเปาฮ่องกง เป็นโปรแกรมที่มีความเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานใน 3 ส่วนงาน ได้แก่ ฝ่ายขาย คือ เป็นงานที่ต้องติดต่อซื้อขายกับลูกค้าโดยใช้เว็บไซต์เป็นสื่อกลาง ฝ่ายบัญชีและการเงิน คือ คำนวณส่วนลดในลูกค้าแต่ละรายอย่างถูกต้องยุติธรรม และฝ่ายจัดซื้อและคลังวัตถุดิบ คือ ควบคุมและจัดการวัตถุดิบให้เหมาะสม โดยทั้ง 3 ส่วนงานนี้ จะทำงานร่วมกับฐานข้อมูล เช่น สามารถตรวจสอบข้อมูลโดย เพิ่มข้อมูล แก้ไขข้อมูล ปรับปรุงข้อมูล จัดเก็บข้อมูล และสามารถออกเอกสารรายงานต่าง ๆ เช่น รายงานคำสั่งซื้อ รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ได้อย่างถูกต้อง ซึ่งทำให้การทำงานมีความสะดวก รวดเร็ว แม่นยำ และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

อุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการติดตั้งโปรแกรม

คุณสมบัติของอุปกรณ์และเครื่องมือที่ทำให้การทำงานของโปรแกรมสามารถประมวลผลข้อมูลที่มีอยู่ได้ คือ เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ควรมีคุณสมบัติขั้นต่ำ ดังนี้

ฮาร์ดแวร์ (อุปกรณ์คอมพิวเตอร์)

1. เครื่องคอมพิวเตอร์ CELERON 2.0 GHz ขึ้นไป
2. เนื้อที่บนฮาร์ดดิสก์มีที่ว่างมากกว่า 1 GB.
3. DDR RAM 128 MB./333 MHz. ขึ้นไป
4. เครื่องพิมพ์ Ink Jet
5. โมเด็ม ความเร็ว 56 Kbps

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซอฟต์แวร์ (โปรแกรมคอมพิวเตอร์)

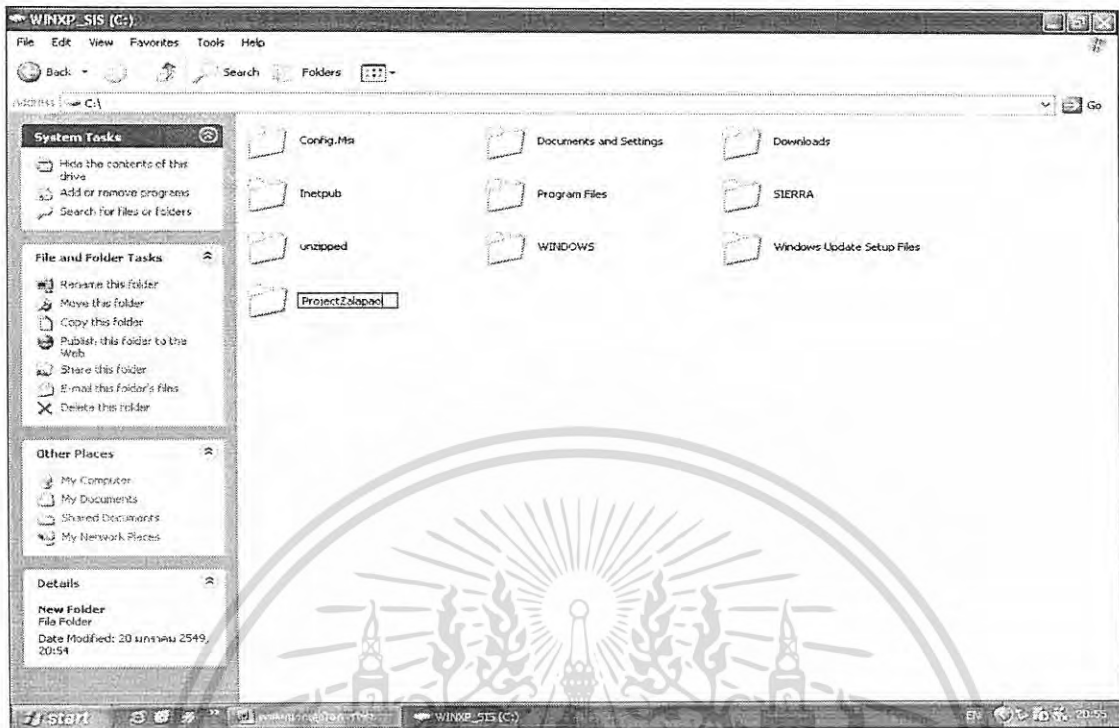
1. ระบบปฏิบัติการ Window 2000/XP Professional
2. Internet Information Server (IIS)
3. โปรแกรม SQL Database Server 2000
4. โปรแกรม Microsoft Visual Studio.NET 2003
5. Microsoft Internet Explorer
6. โปรแกรม Crystal Report 10

ขั้นตอนการติดตั้งระบบ

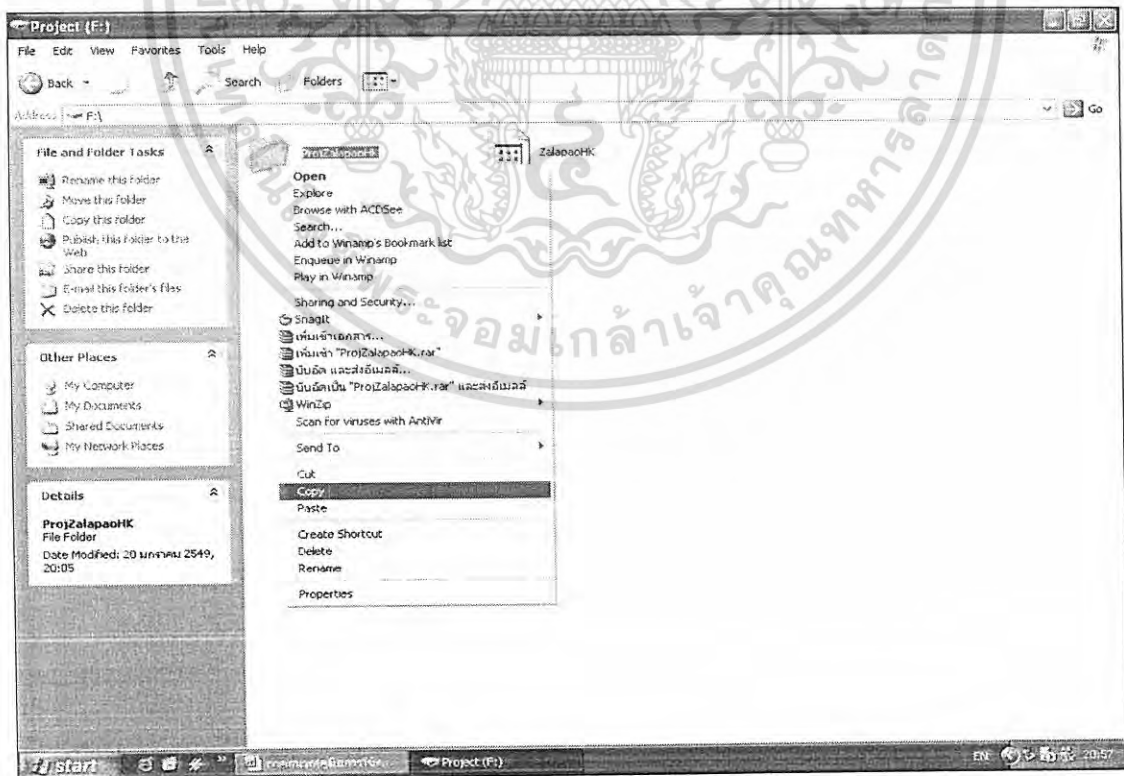
ก่อนการนำระบบใหม่เข้าใช้งานนั้น ผู้ใช้จะต้องทำการติดตั้งระบบ ซึ่งต้องมีการเตรียมความพร้อมสำหรับระบบใหม่ โดยการตั้งค่าต่างๆ ซึ่งขั้นตอนการติดตั้งระบบมีดังต่อไปนี้ (การตั้งค่าต่างๆของระบบตามที่กำหนดไว้ในคู่มือการใช้งานนี้ จะทำให้ท่านสามารถเข้าใช้งานโปรแกรมได้อย่างสมบูรณ์ แต่ถ้าในกรณีที่ท่านได้ปฏิบัติตามขั้นตอนของการติดตั้งนี้ แล้วพบว่าไม่สามารถใช้งานระบบได้นั้น แสดงว่าเครื่องคอมพิวเตอร์ที่ท่านใช้งานอยู่นั้นไม่ได้ทำการตั้งค่า (Configuration) เครื่องคอมพิวเตอร์อย่างถูกต้อง)

1. สร้างโฟลเดอร์ในไดรฟ์ C: ให้ตั้งชื่อโฟลเดอร์ว่า ProjectZalapao (ภาพผนวกที่ 11)
2. นำแผ่นซีดีเข้าช่องซีดีไดรฟ์ และคัดลอกโฟลเดอร์ProjZalapaoHK ลงเครื่องคอมพิวเตอร์ในโฟลเดอร์ที่สร้างไว้ (ภาพผนวกที่ 12)
3. เปิดโฟลเดอร์ ProjectZalapao เลือกวางโฟลเดอร์ลงบนหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 13,14)
4. กดปุ่ม Start และเข้าไปที่ Control Panel (ภาพผนวกที่ 15)
5. จากนั้นเลือกโปรแกรม Administrative Tools (ภาพผนวกที่ 16)
6. เลือกเมนู Internet Information Services (ภาพผนวกที่ 17)
7. กดเมาส์ด้านขวาที่ชื่อเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เป็นเมนูย่อยของ Internet Information Services > local computer > Website ในช่องทางด้านซ้ายของหน้าจอ จากนั้นกดเมาส์ด้านขวาที่ Default Web Site และเลือกไปที่ New > Virtual Directory... (ภาพผนวกที่ 18)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

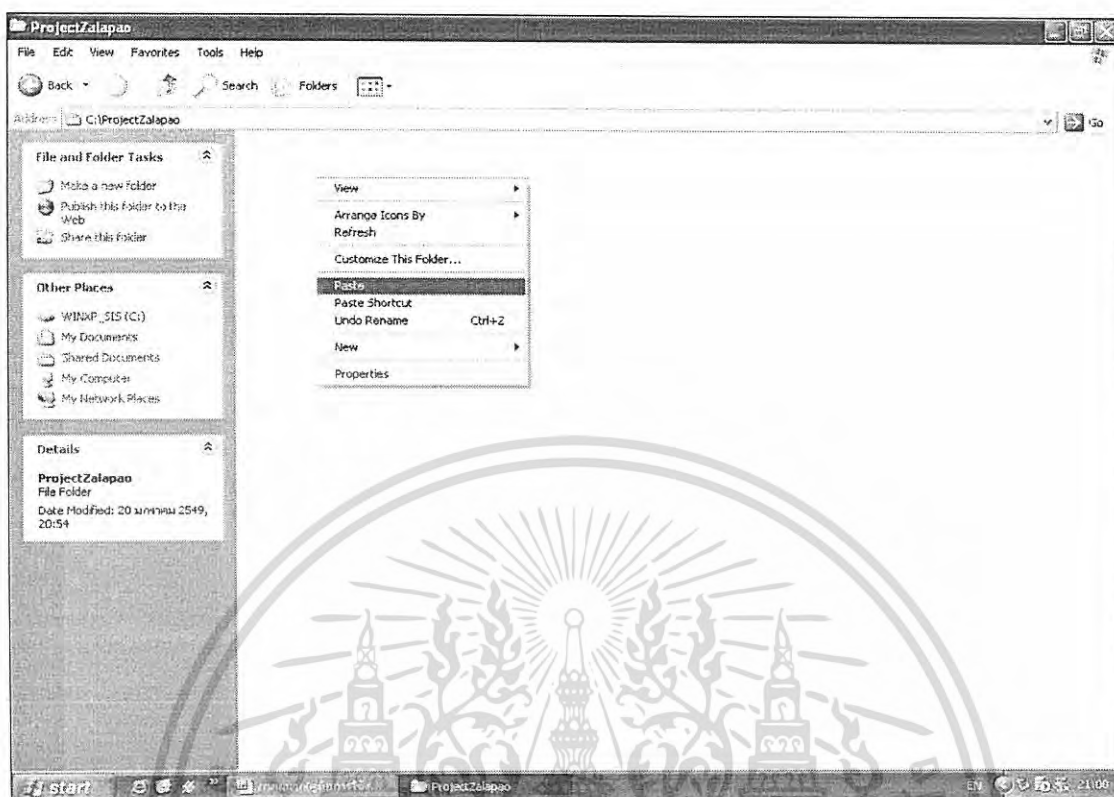


ภาพผนวกที่ 11 หน้าจอการสร้างโฟลเดอร์

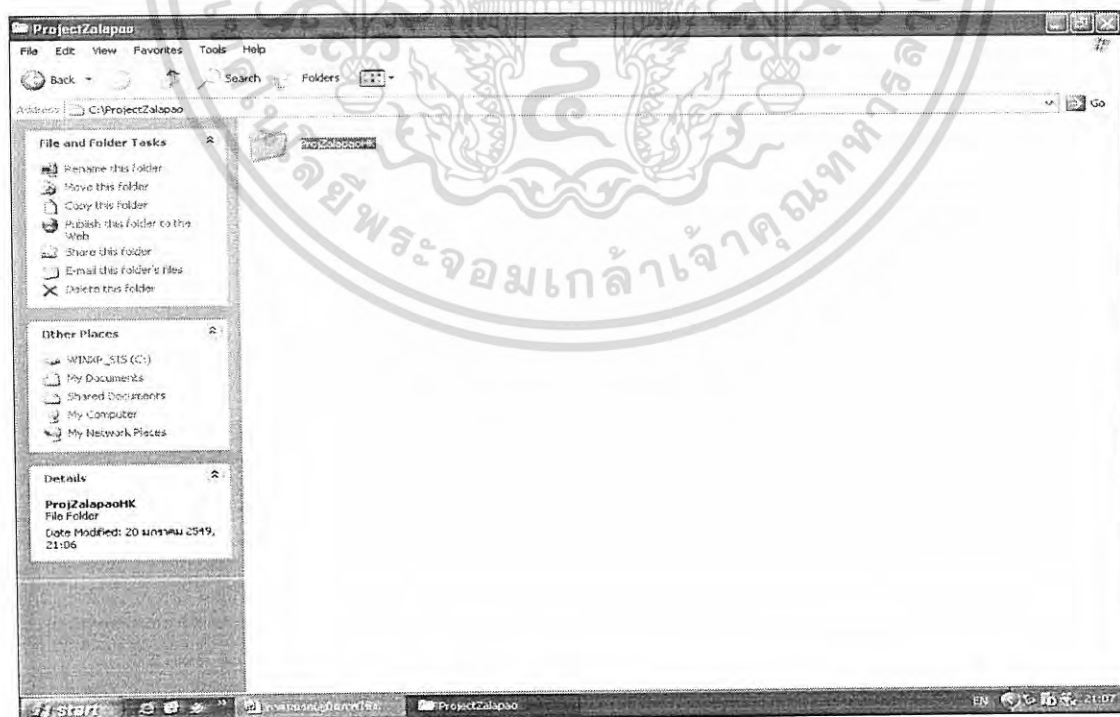


ภาพผนวกที่ 12 หน้าการคัดลอกโฟลเดอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

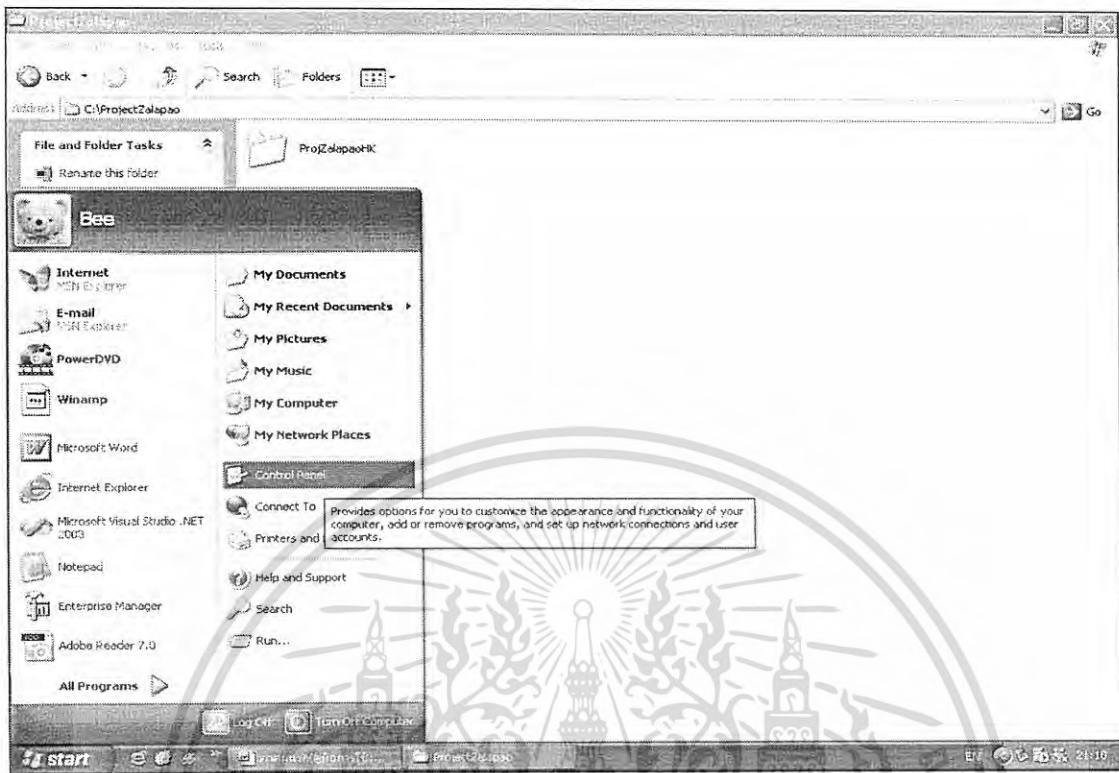


ภาพผนวกที่ 13 หน้าการวางไฟล์เดอรั

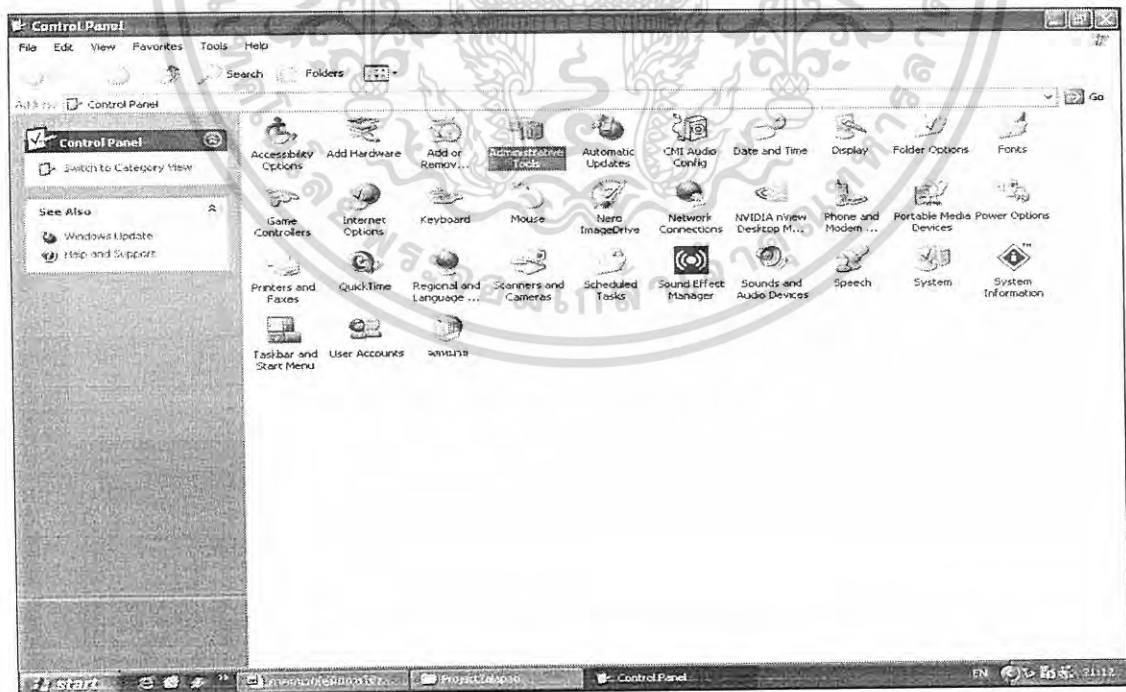


ภาพผนวกที่ 14 หน้าการวางไฟล์เดอรั

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

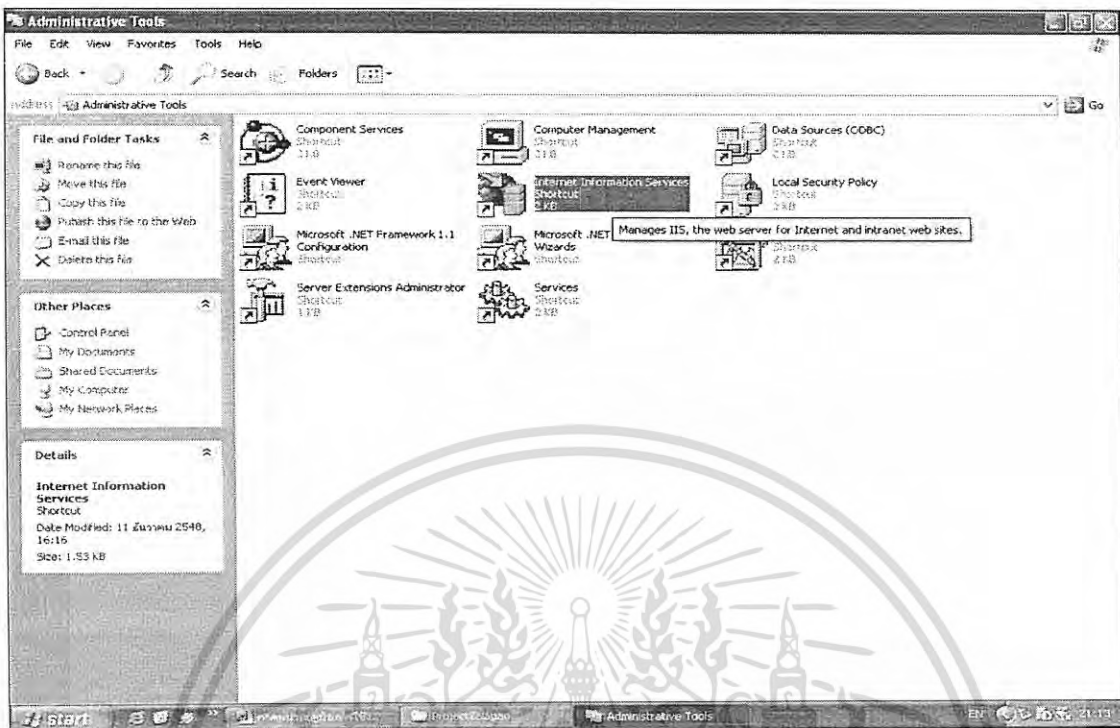


ภาพผนวกที่ 15 หน้าจอการเข้าสู่เมนู Control Panel

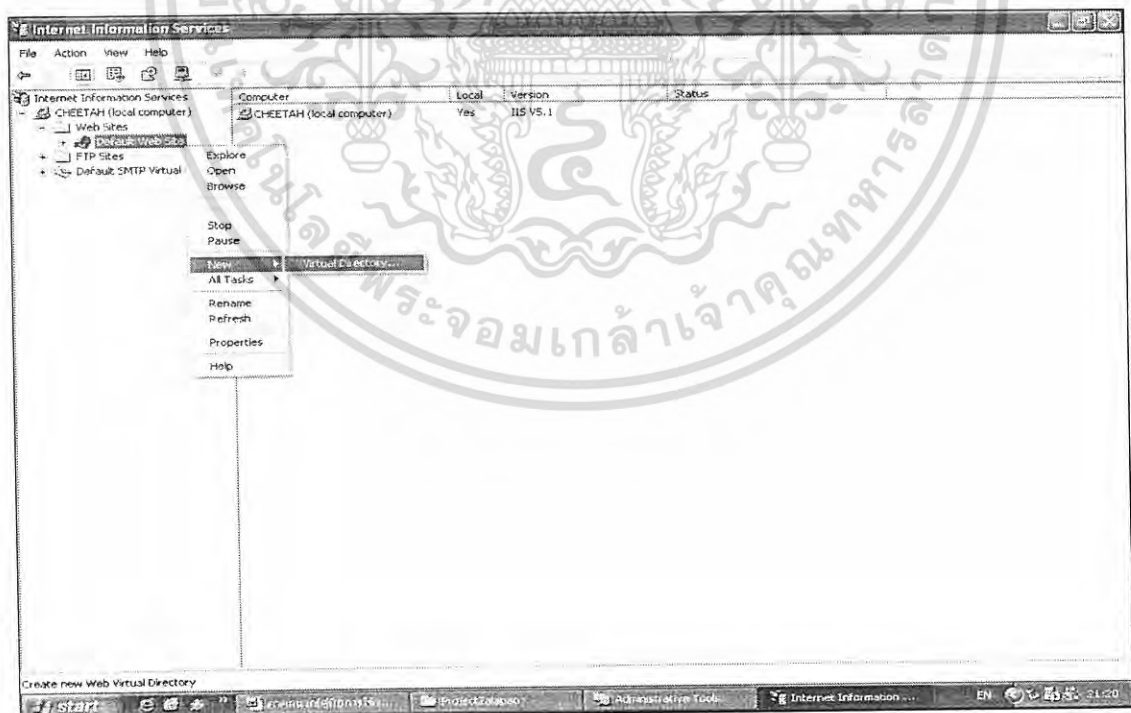


ภาพผนวกที่ 16 หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรม Administrative Tools

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 17 หน้าจอการเข้าสู่เมนู Internet Information Services



ภาพผนวกที่ 18 หน้าจอการติดตั้ง Alias ใหม่

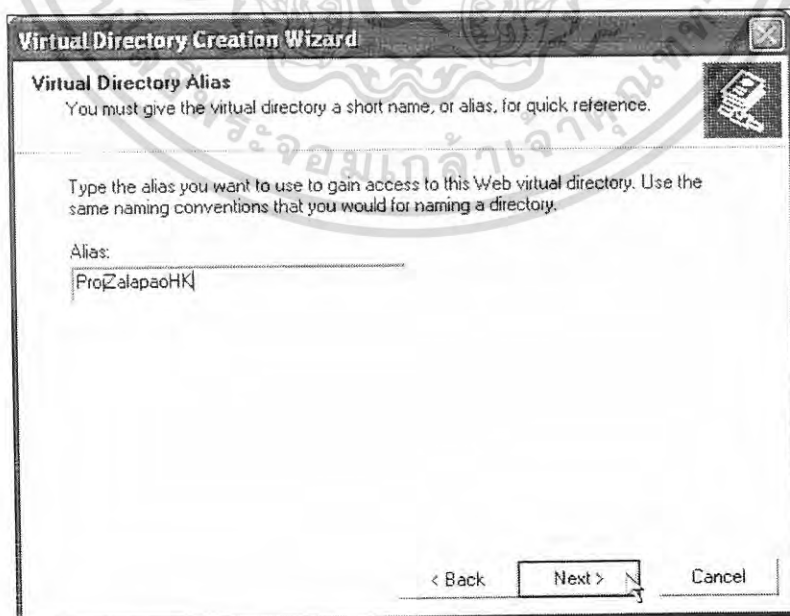
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. จะเข้าสู่กรอบโต้ตอบตัวช่วยสร้าง Virtual Directory จากนั้น กดปุ่ม Next เพื่อเข้ากรอบโต้ตอบถัดไป (ภาพผนวกที่ 19)



ภาพผนวกที่ 19 หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรมการตั้งชื่อ Alias

9. ตั้งชื่อ Alias ว่า ProjZalapaoHK แล้วกดปุ่ม Next (ภาพผนวกที่ 20)



ภาพผนวกที่ 20 หน้าจอการตั้งชื่อ Alias

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

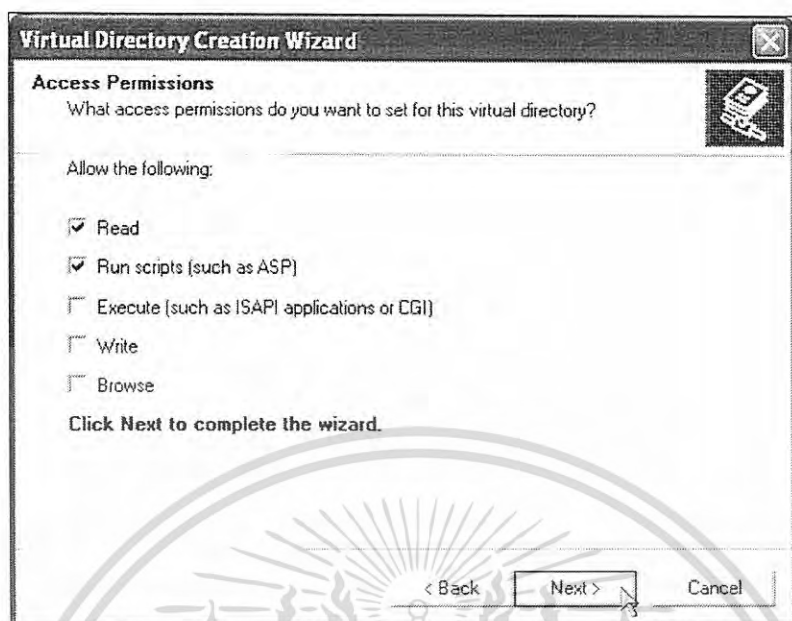
10. เลือกที่อยู่ของโฟลเดอร์ที่ต้องการใช้งานเพื่อเรียกโปรแกรมขึ้นมาทำงาน โดยทำการเลือกที่ C:\ProjectZalapao\ProjZalapaoHK แล้วกดปุ่ม Next (ภาพผนวกที่ 21)



ภาพผนวกที่ 21 หน้าจอการเลือกที่อยู่ของโฟลเดอร์โปรแกรม

11. เลือกช่องสี่เหลี่ยม Read และ Run scripts (such as ASP) เพื่อทำการขออนุญาตในการเข้าถึงโปรแกรม แล้วกดปุ่ม Next เพื่อจบการติดตั้ง Alias (ภาพผนวกที่ 22)
12. กดปุ่ม Finish เพื่อจบการติดตั้ง Alias ก่อนการใช้งานโปรแกรม (ภาพผนวกที่ 23)
13. เมื่อทำการตั้ง Alias ของโปรแกรมเรียบร้อยแล้ว เลือก โฟลเดอร์ ProjZalapaoHK (Virtual Directory ที่ได้สร้างไว้) ในช่องทางด้านซ้ายของหน้าจอ ซึ่งจะปรากฏชื่อ (Name) เส้นทาง (Path) และสถานะ (Status) ของโฟลเดอร์ย่อยภายใน Virtual Directory ที่เราได้สร้างไว้ นั้น ในหน้าจอด้านขวาของโปรแกรม IIS จากนั้นกดเมาส์ด้านขวาที่ โฟลเดอร์ ZalapaoHK ทางด้านขวาของหน้าจอ แล้วเลือก Properties (ภาพผนวกที่ 24)
14. ที่กล่องโต้ตอบ ZalapaoHK Properties กดปุ่ม Create เพื่อให้มีการเลือกเส้นทาง ในการเปิดโปรแกรมไปที่ Application ชื่อว่า ZalapaoHK นี้โดยตรง (ภาพผนวกที่ 25)
15. เมื่อตั้งค่าเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม OK (ภาพผนวกที่ 26)
16. รูปไอคอนของโฟลเดอร์ ZalapaoHK จะเปลี่ยนไป ซึ่งจะแสดงถึงการสร้าง Virtual Directory ที่ถูกต้อง (ภาพผนวกที่ 27)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

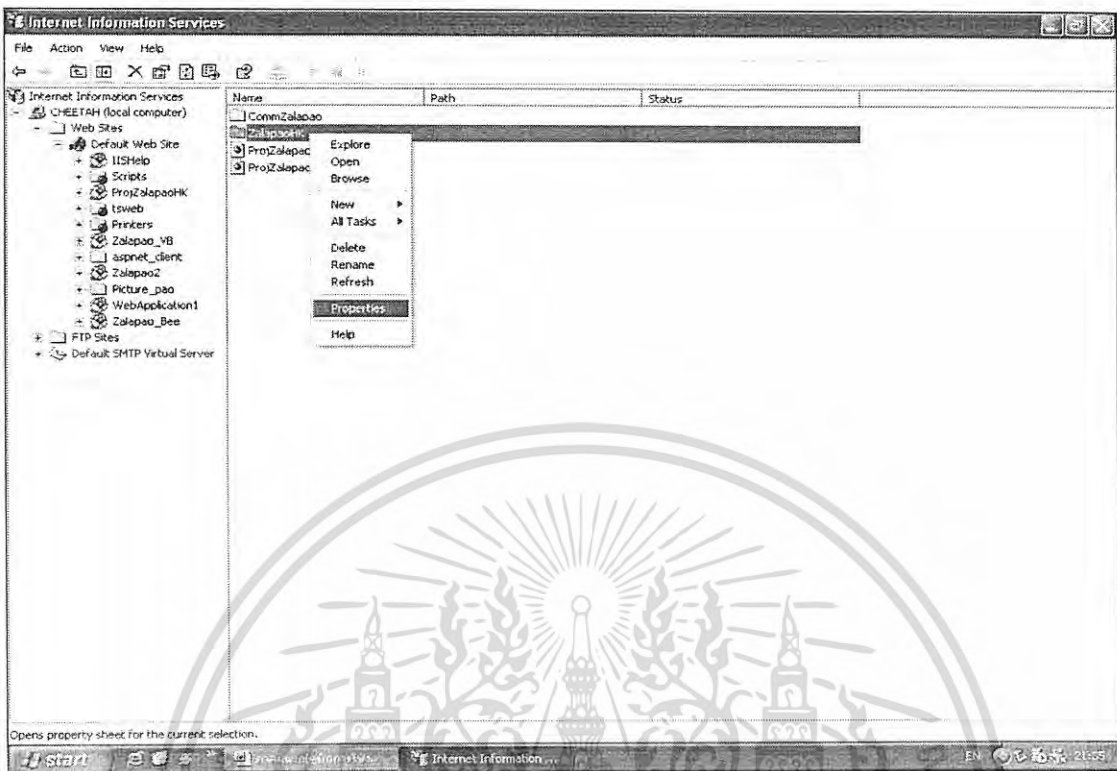


ภาพผนวกที่ 22 หน้าจอการอนุญาตการเข้าถึงโปรแกรม

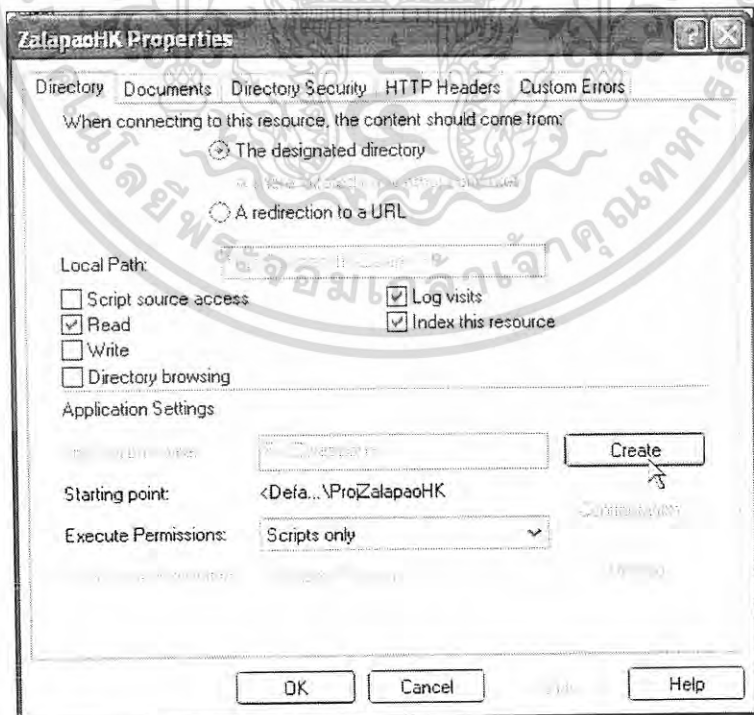


ภาพผนวกที่ 23 หน้าจอการจบการติดตั้ง Alias

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

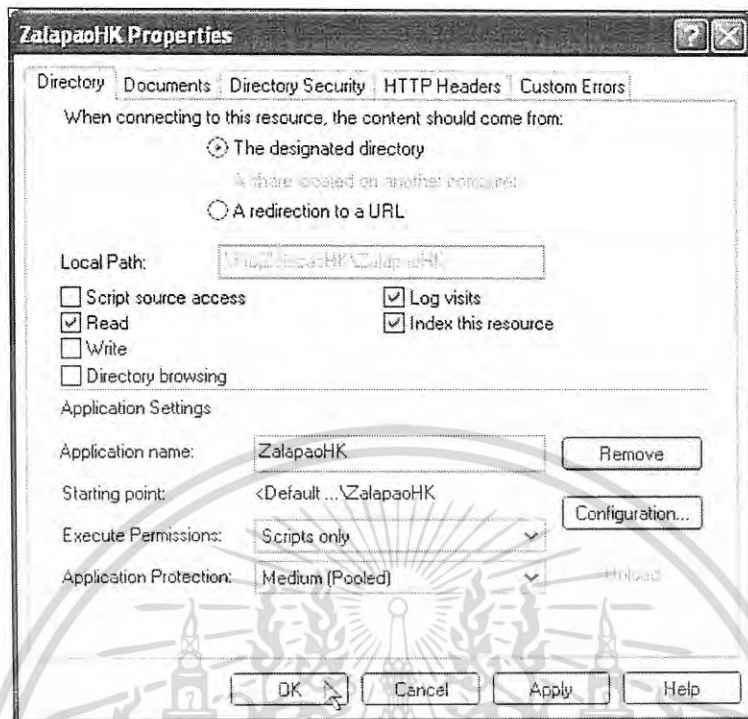


ภาพผนวกที่ 24 หน้าจอการเข้าสู่การตั้งค่าProperties

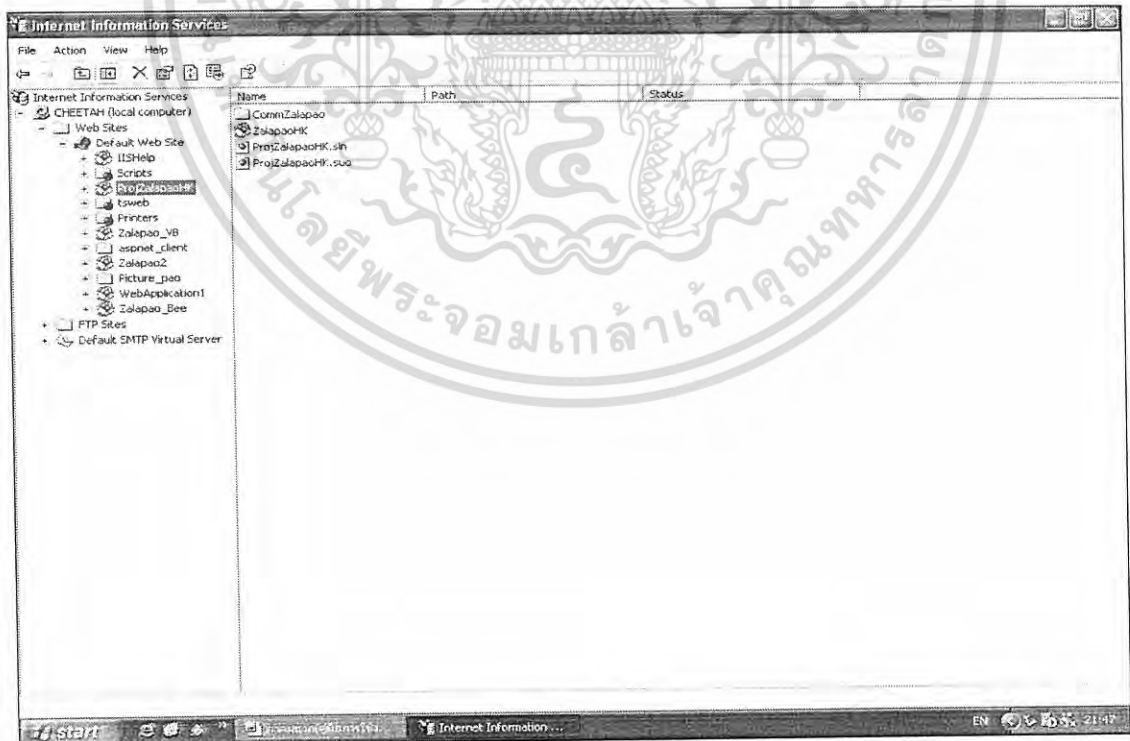


ภาพผนวกที่ 25 หน้าจอการการตั้งค่าProperties

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



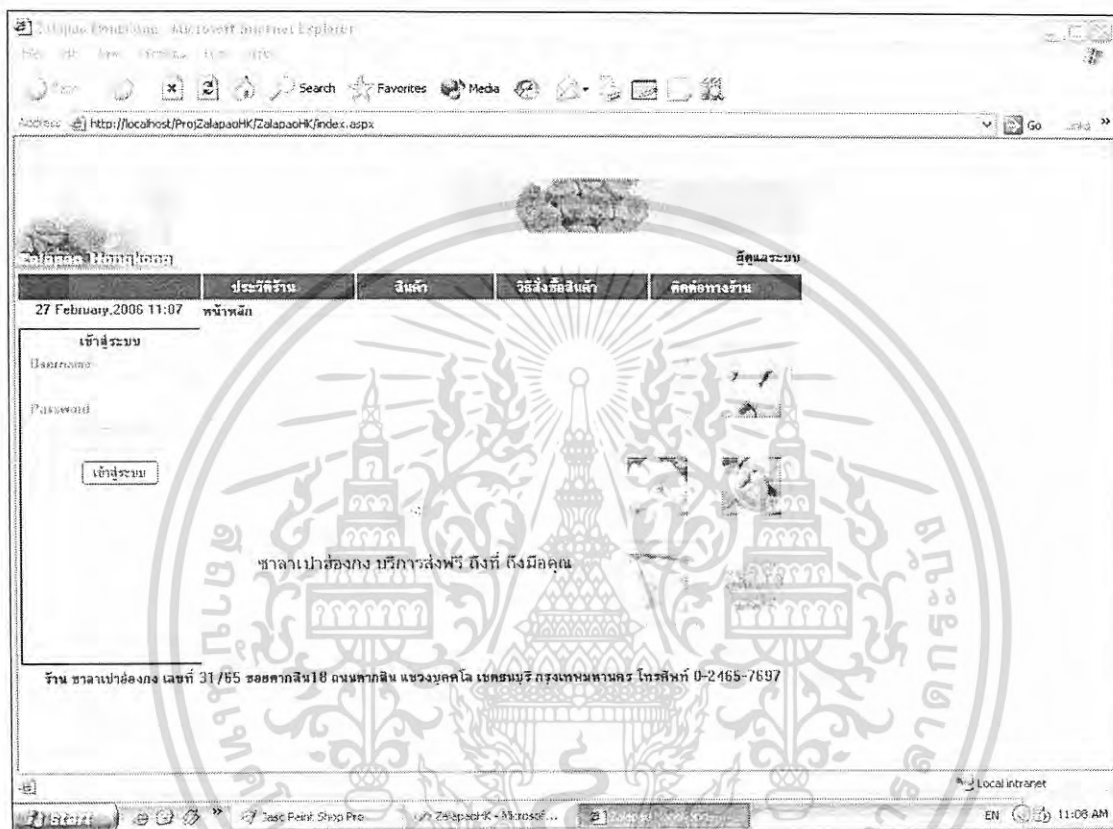
ภาพผนวกที่ 26 หน้าจอการตั้งค่า Properties เรียบร้อย



ภาพผนวกที่ 27 หน้าจอการตั้งค่า Virtual Directory เรียบร้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

17. จากนั้นสามารถเข้าสู่โปรแกรมได้โดย การพิมพ์ที่อยู่ของโปรแกรม คือ <http://localhost/ProjZalapaoHK/ZalapaoHK/index.aspx> ในช่อง Address Bar ของ Web Browser (ภาพผนวกที่ 28)



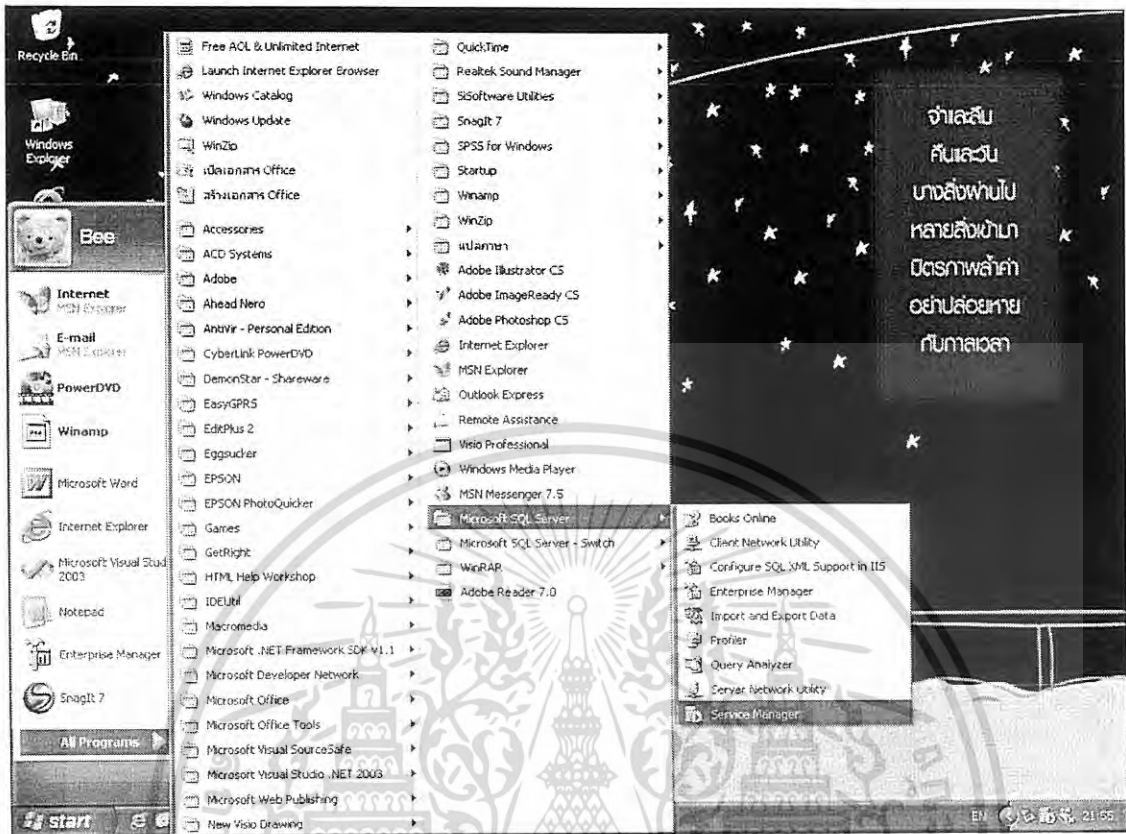
ภาพผนวกที่ 28 หน้าจอการเข้าสู่โปรแกรมทาง Web Browser

ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของฐานข้อมูล

ก่อนเริ่มใช้งานระบบใหม่จำเป็นต้องมีการตั้งค่าให้กับฐานข้อมูล เพื่อให้รองรับกับระบบการทำงาน โดยขั้นตอนการตั้งค่าต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

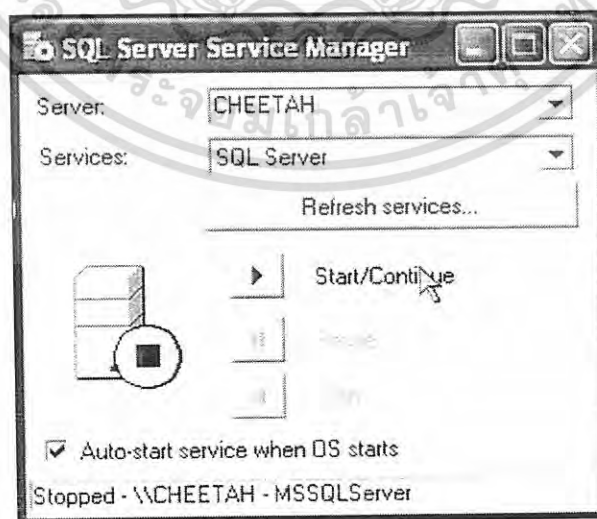
1. เปิดโปรแกรม Start > All Programs > Microsoft SQL Server > Service Manager (ภาพผนวกที่ 29)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 29 หน้าจอการเปิดใช้งานข้อมูล

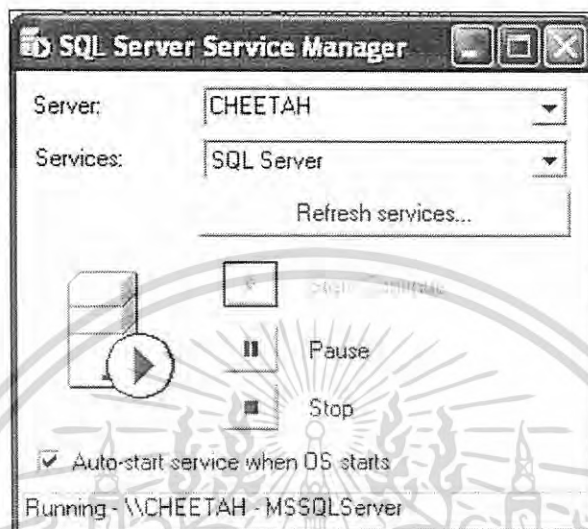
- 2. เลือก Start/Continue เพื่อเปิดการใช้งานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 30)



ภาพผนวกที่ 30 หน้าจอการเปิดใช้งานข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

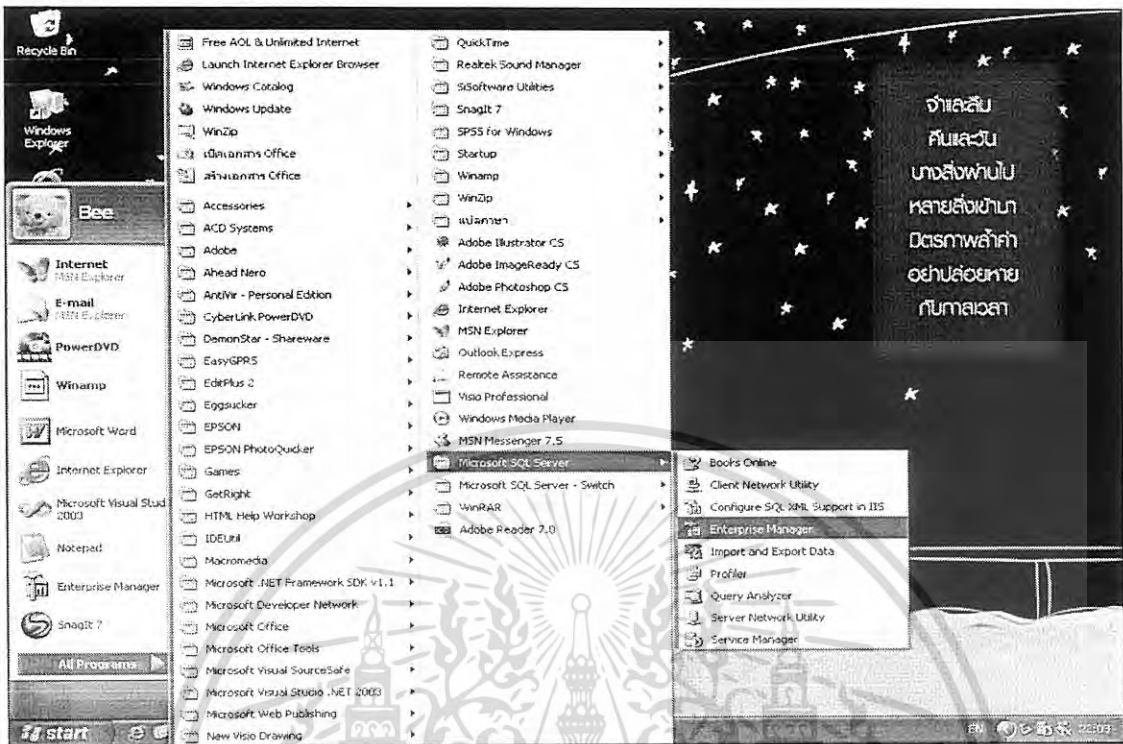
- รูปบนวงกลมจะเปลี่ยนจาก สีเหลี่ยมสีแดง เป็นสามเหลี่ยมสีเขียว (ภาพผนวกที่ 31) เรียบร้อยแล้วให้ปิดหน้าจอ



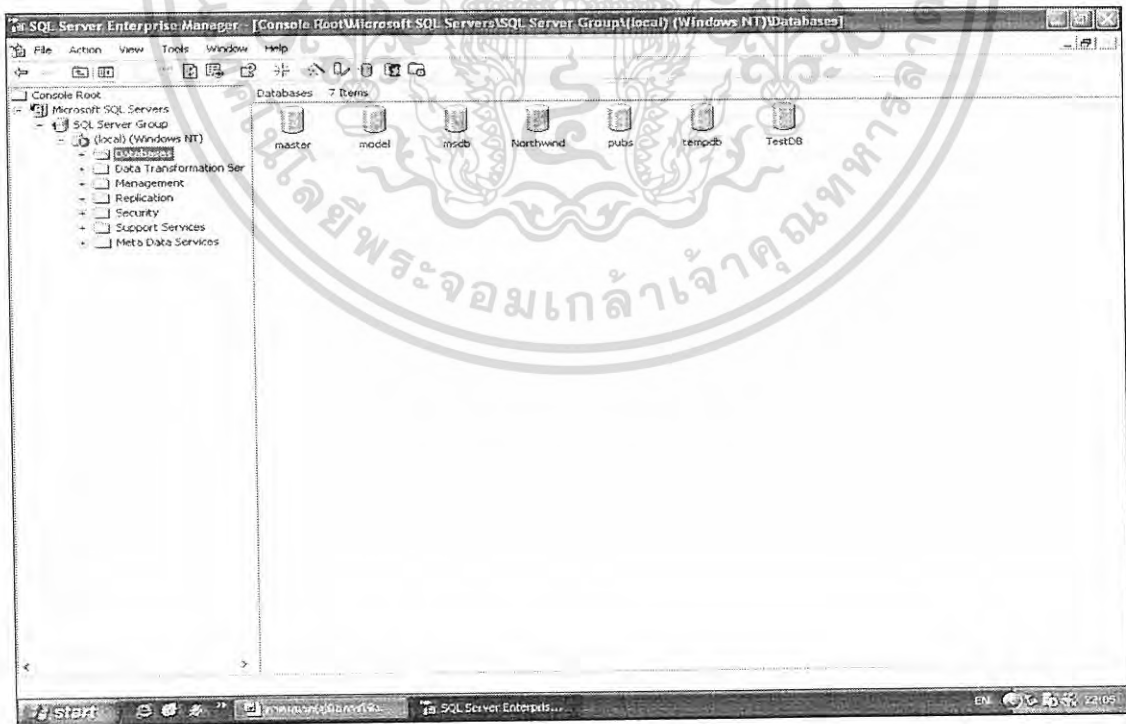
ภาพผนวกที่ 31 หน้าจอการเปิดใช้ฐานข้อมูลเรียบร้อย

- เปิดโปรแกรม start > All Programs > Microsoft SQL Server > Enterprise Manager (ภาพผนวกที่ 32)
- แล้วเลือกจากเมนูด้านซ้าย SQL Server Group > Local Window NT > Databases เพื่อสร้างฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 33)
- จากนั้นกดเมาส์ด้านขวาในที่ว่างทางด้านขวา จากนั้น เลือก All Task > Restore database เพื่อทำการลงฐานข้อมูลในเครื่องคอมพิวเตอร์ (ภาพผนวกที่ 34)
- เปลี่ยนชื่อ Restore as database จาก master เป็น ZalapaoHK (ภาพผนวกที่ 35)
- เลือก From device หาแหล่งที่มาของฐานข้อมูลเพื่อลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 36)
- เลือก Select Devices > Add (ภาพผนวกที่ 37)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

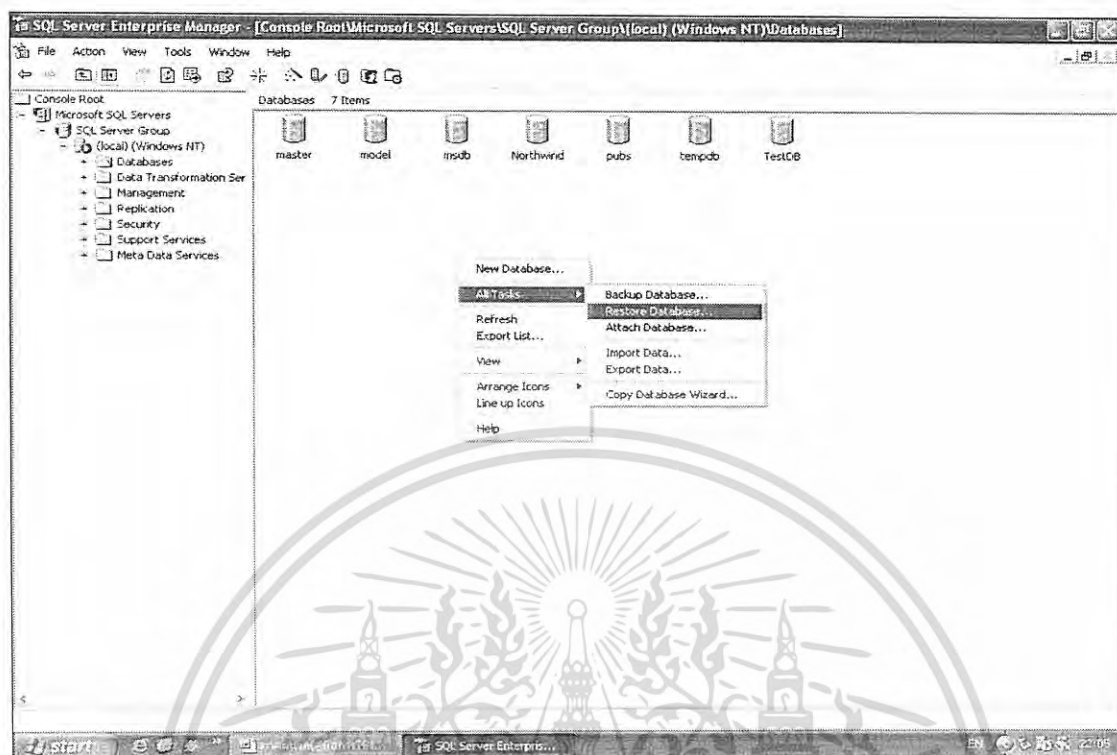


ภาพผนวกที่ 32 หน้าจอการเข้าโปรแกรมสร้างฐานข้อมูล

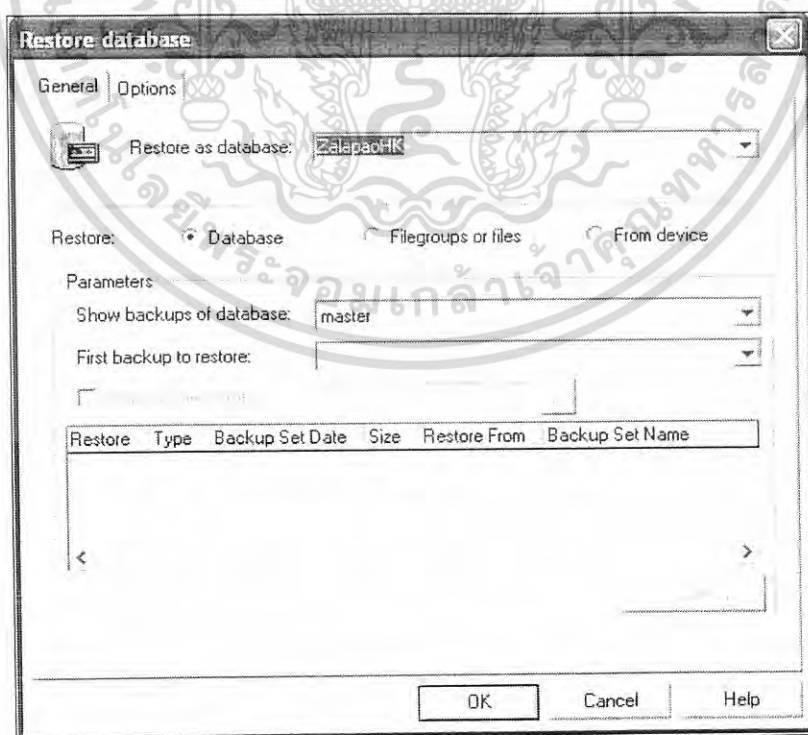


ภาพผนวกที่ 33 หน้าจอโปรแกรมสร้างฐานข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 34 หน้าจอการเข้าสู่การลงฐานข้อมูล

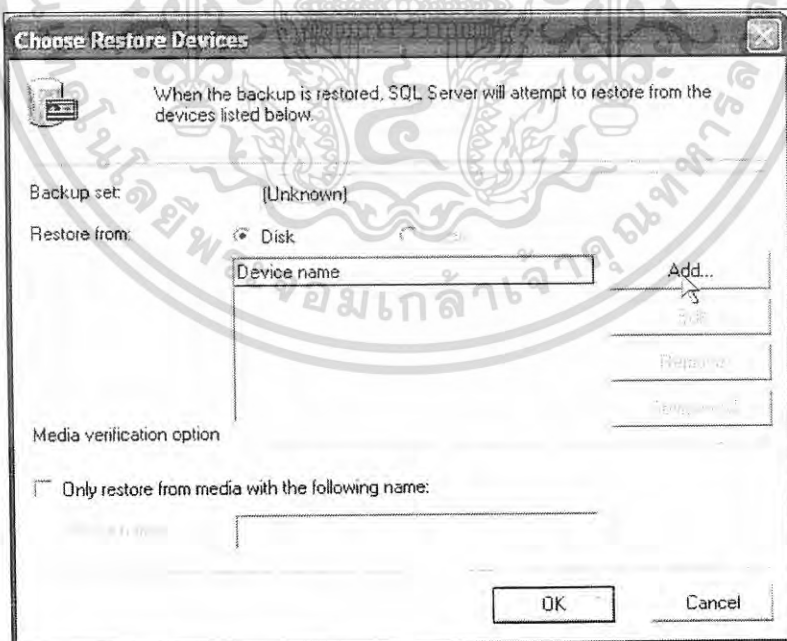


ภาพผนวกที่ 35 หน้าจอการตั้งชื่อฐานข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



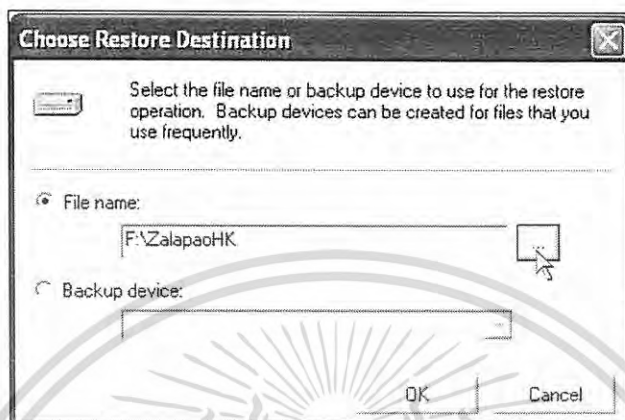
ภาพผนวกที่ 36 ขั้นตอนการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล



ภาพผนวกที่ 37 หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล

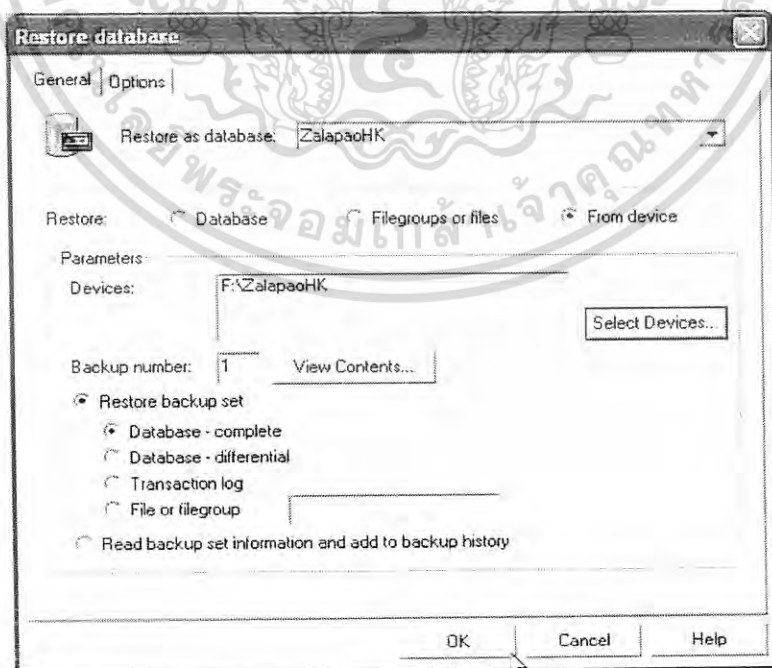
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. เลือกแหล่งที่มาของข้อมูลคือ F: > ZalapaoHK โดยเลือกจากการกดปุ่ม ... แล้วกดปุ่ม OK (ภาพผนวกที่ 38)



ภาพผนวกที่ 38 หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูล

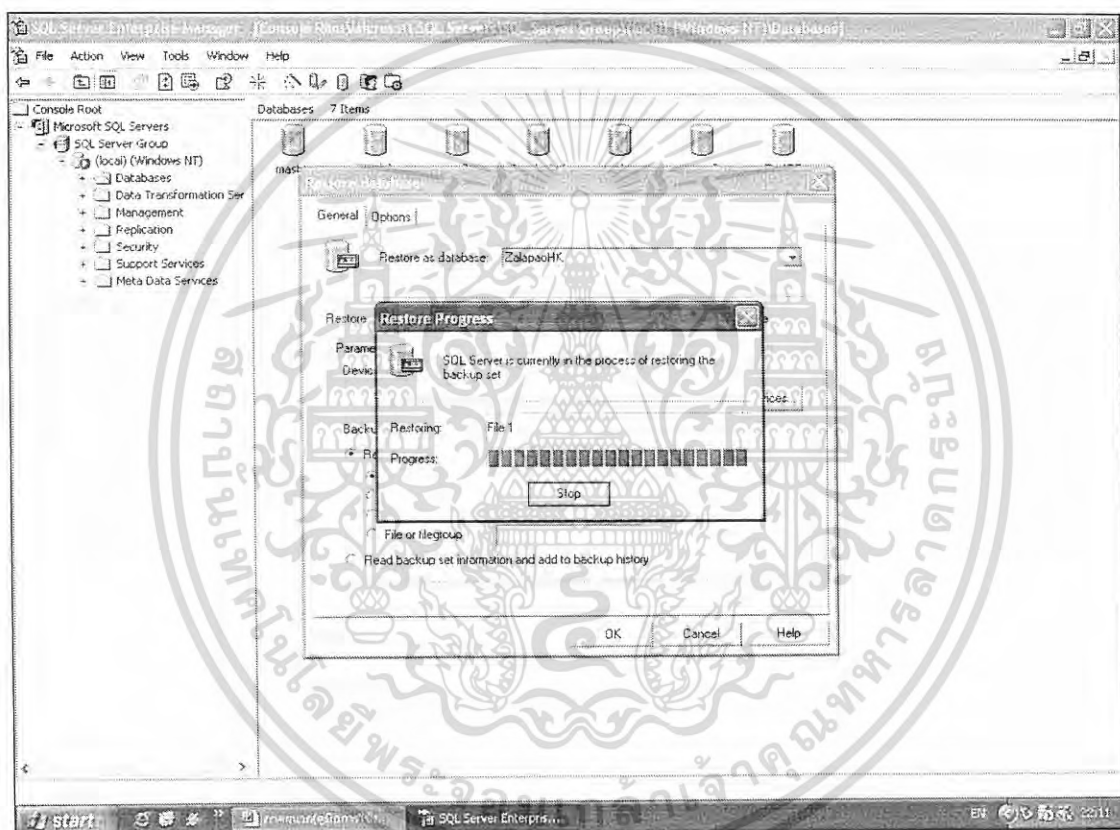
11. เมื่อเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ให้ทำการตรวจสอบว่าได้เลือก Restore backup set ที่ Database-complete จากนั้น กดปุ่ม OK อีกครั้งเพื่อลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 39)



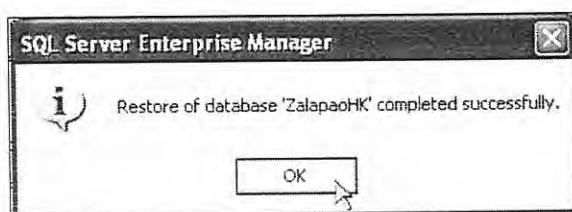
ภาพผนวกที่ 39 หน้าจอการเลือกแหล่งที่มาของฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนเวลาสำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาดให้เนาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. จากนั้นโปรแกรมจะทำการลงฐานข้อมูลเข้าสู่เครื่องคอมพิวเตอร์ (ภาพผนวกที่ 40)
13. เมื่อลงฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จะปรากฏ กล่องโต้ตอบ ว่าได้ลงฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จากนั้น กดปุ่ม OK (ภาพผนวกที่ 41)
14. เมื่อลงฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้วจะปรากฏ รูปไอคอนของฐานข้อมูล ที่ชื่อ ZalapaoHK บน หน้าจอด้านขวา (ภาพผนวกที่ 42)

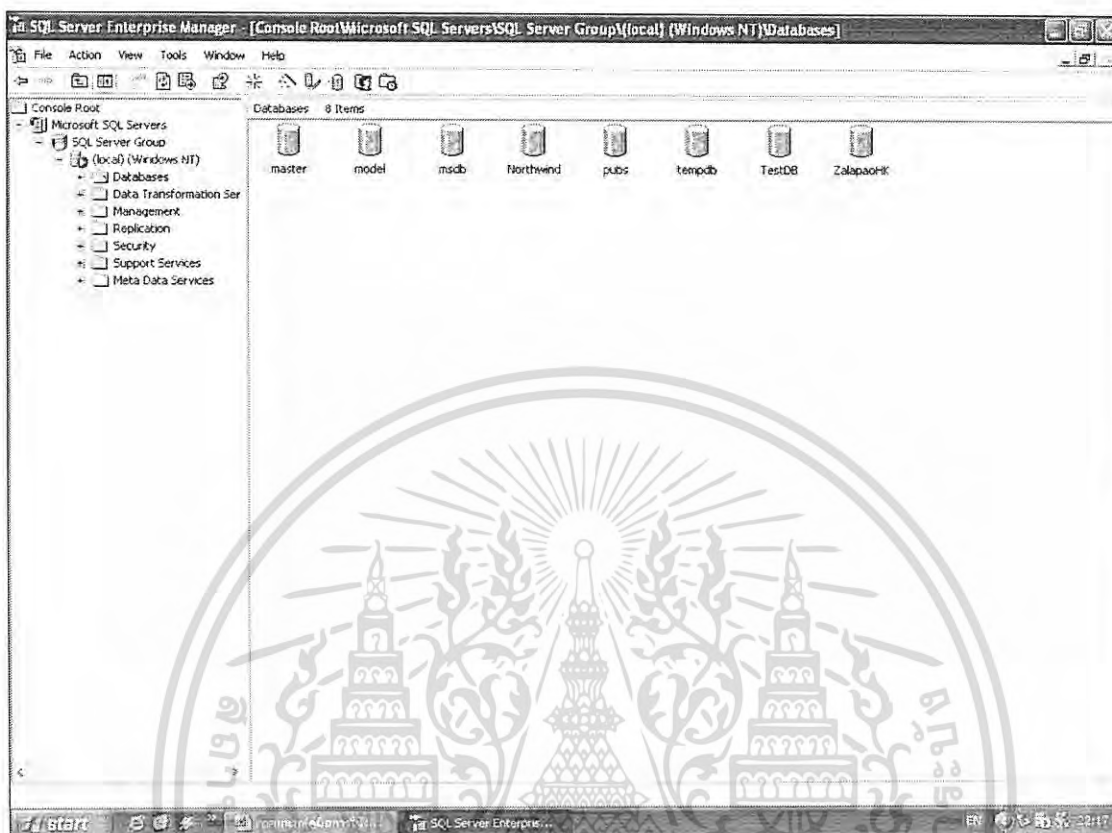


ภาพผนวกที่ 40 หน้าจอกำลังลงฐานข้อมูลสู่คอมพิวเตอร์



ภาพผนวกที่ 41 ข้อความเตือนว่าลงฐานข้อมูลเข้าสู่เครื่องคอมพิวเตอร์เรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 42 หน้าจอการลงฐานข้อมูลเรียบร้อย

ขั้นตอนการเข้าใช้ระบบการรับคำสั่งซื้อผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

การเริ่มต้นเข้าใช้ระบบการรับคำสั่งซื้อผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยการเลือกโปรแกรมบราวเซอร์เพื่อใช้ในการค้นหาเว็บไซต์ จากนั้นจึงพิมพ์ที่อยู่ของเว็บไซต์ในที่นี่ คือ <http://localhost/ProjZalapaoHK/ZalapaoHK/index.aspx> เมื่อทำการพิมพ์และตั้งค้นหาแล้ว จะแสดงหน้าจอโฮมเพจ (Home Page) ซึ่งเป็นหน้าแรกในการเข้าสู่เว็บไซต์ และสามารถเข้าสู่หน้าจอการทำงานได้ทุกหน้า เช่น ประวัติร้านค้า , ข้อมูลลูกค้า , ข้อมูลสินค้า , สั่งซื้อสินค้า , ติดต่อทางร้าน, การเข้าสู่ระบบ และหน้าจอย่อยจากหน้าจอหลักต่าง ๆ ได้อีก

โดยจะมีระบบการทำงานอยู่หลัก ๆ 3 ส่วน คือ ส่วนการสั่งซื้อ ส่วนการตรวจสอบสิทธิของสมาชิก และการแสดงข้อมูลทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนหน้าร้าน

การเข้าใช้ระบบการรับคำสั่งซื้อผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เริ่มจากเลือก โปรแกรมบราวเซอร์เพื่อใช้ในการค้นหาเว็บไซต์ จากนั้นจึงพิมพ์ที่อยู่ของเว็บไซต์ ในที่นี้ คือ <http://localhost/ProjZalapaoHK/ZalapaoHK/index.aspx> ลงในช่อง Address Bar เมื่อทำการพิมพ์และสั่งค้นหาแล้ว จะแสดงหน้าโฮมเพจซึ่งเป็น หน้าแรกในการเข้าสู่เว็บไซต์ (ภาพผนวกที่ 43)



ภาพผนวกที่ 43 หน้าจอ โฮมเพจ

ประวัติร้าน

เป็นหน้าจอที่แสดงรายละเอียดผู้ก่อตั้งของทางร้านซาลาเปาฮ่องกง (ภาพผนวกที่ 44)

การดำเนินงานกิจการในระยะแรกและในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หอม...หอม...

Salween Hotel (สงขลา) ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 09:06 หน้าหลัก > ประวัติร้าน			
ชื่อร้าน	: ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง		
ก่อตั้งโดย	: นายสมชัย ผิวอ่อนดี		
สินค้า	: ซาลาเป่า และ ขนมจีบ		
การตัดสินใจ ก่อตั้งกิจการ	: เนื่องมาจากการสังเกตเห็นว่าคนไทยบริโภคซาลาเป่ามากขึ้น จึงนำจะก่อตั้งธุรกิจนี้ในประเทศไทย		
การดำเนินงาน ในระยะแรก	: ไม่ค่อยประสบความสำเร็จเท่าที่ควรเนื่องจากขาดความรู้ในเรื่องของตลาดกับสินค้า		
การดำเนินงาน ในปัจจุบัน	: จากการลองผิดลองถูก และประสบการณ์ ในขณะที่การดำเนินงานที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้กิจการเจริญรุ่งเรืองตามสภาวะทางเศรษฐกิจ		
ปัจจุบัน	: ทางร้านได้ผลิตซาลาเป่า จำนวน 3 ไร่ คือ ซาลาเป่าไส้หมูสับ ซาลาเป่าไส้ครีม และ ซาลาเป่าไส้หมูแดง โดยแบ่งเป็น 2 ขนาด คือ ขนาดเล็ก และ ขนาดใหญ่		
ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยคากสิน18 ถนนคากสิน แขวงบุคคโล เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697			

ภาพผนวกที่ 44 หน้าจอประวัติร้าน

สินค้า

เป็นหน้าจอแสดงรายละเอียดของสินค้าที่ทางร้านทำการจัดจำหน่าย ลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าได้ทันทีเมื่อทำการเข้าสู่ระบบเรียบร้อยแล้ว (ภาพผนวกที่ 45) ถ้าลูกค้ายังไม่เข้าระบบจะแสดงข้อความเตือนให้ทำการล็อกอินเข้าสู่ระบบก่อน (ภาพผนวกที่ 46)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salween Hotel

07 March, 2006 09:12

หน้าหลัก > สินค้า

สินค้า	รายละเอียดสินค้า	จำนวน[ลูก]
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มฉาบ เนื้อชาลาเป่าขามคั้น ใ้หุ้มฉาบหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มฉาบ เนื้อชาลาเป่าขามคั้น ใ้หุ้มฉาบหอมๆ พิเศษใส่ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มแดง เนื้อชาลาเป่าขาม ทำจากเนื้อหุ้ม แดงที่ข่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มแดง เนื้อชาลาเป่าขาม ทำจากเนื้อหุ้ม แดงที่ข่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่ครีม เนื้อชาลาเป่าขาม ใ้หุ้มฉาบรสครีม	<input type="text"/>

ภาพผนวกที่ 45 หน้าจอสินค้า เมื่อได้เข้าสู่ระบบเพื่อทำการสั่งซื้อสินค้า

Salween Hotel

07 March, 2006 09:12

หน้าหลัก > สินค้า

กรุณา Login ก่อนทำการสั่งซื้อสินค้า

สินค้า	รายละเอียดสินค้า	จำนวน[ลูก]
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มฉาบ เนื้อชาลาเป่าขามคั้น ใ้หุ้มฉาบหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มฉาบ เนื้อชาลาเป่าขามคั้น ใ้หุ้มฉาบหอมๆ พิเศษใส่ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มแดง เนื้อชาลาเป่าขาม ทำจากเนื้อหุ้ม แดงที่ข่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่หุ้มแดง เนื้อชาลาเป่าขาม ทำจากเนื้อหุ้ม แดงที่ข่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text"/> <input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ชาลาเป่าไผ่ครีม เนื้อชาลาเป่าขาม ใ้หุ้มฉาบรสครีม	<input type="text"/>

ภาพผนวกที่ 46 หน้าจอ สั่งซื้อสินค้า โดยยังไม่ได้เข้าสู่ระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีสั่งซื้อสินค้า

เป็นหน้าจอที่แสดงรายละเอียดของวิธีการสั่งซื้อสินค้า ซึ่งจะแสดงรายละเอียดและวิธีการในการสั่งซื้อสินค้า โดยลูกค้าใหม่ที่จะเข้ามาเป็นสมาชิกของทางร้านจะต้องทำการติดต่อกับทางร้านโดยตรงเสียก่อนเพื่อขอรับชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน เพื่อใช้ในการเข้าสู่ระบบและสั่งซื้อสินค้า โดยทางร้านจะทำการสอบถามประวัติของลูกค้าและขอเอกสารเกี่ยวกับลูกค้าเพื่อใช้ในการพิจารณาอนุมัติให้เป็นลูกค้าของทางร้าน เมื่อทางร้านได้อนุมัติแล้ว ลูกค้าหรือสมาชิกก็จะได้รับชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านเพื่อใช้ในการเข้าสู่ระบบและสั่งซื้อสินค้าในครั้งต่อไป (ภาพผนวกที่ 47)

07 March, 2006 09:15 หน้าหลัก > วิธีสั่งซื้อสินค้า

เงื่อนไขการสั่งซื้อ

1. กรุณาอ่านเงื่อนไขการสั่งซื้อและวิธีการสั่งซื้อให้ละเอียด ก่อนทำการสั่งซื้อสินค้า
2. ทางร้านทำการขายส่งเพียงอย่างเดียวเท่านั้น
3. สินค้าทั้งหมดของทางร้านจะจัดส่งเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร
4. ทางร้านมีบริการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้าโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย
5. ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลต่างๆ โดยมีต้องแจ้งให้สมาชิกทราบล่วงหน้า

วิธีการสั่งซื้อสินค้า

1. สั่งซื้อสินค้ากันตามทางโทรศัพท์
2. สั่งซื้อสินค้ากันจากทางเวบไซต์

ขั้นตอนการสั่งซื้อ

1. ผ่านทางโทรศัพท์
กรุณาติดต่อสั่งซื้อสินค้าโดยตรงที่ เบอร์ 02-4657697
2. ผ่านทางเวบไซต์

ข้อมูลผู้ติดต่อรับลูกค้ารายใหม่

- 1.1 เตรียมหลักฐานเช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน เอกสารการจดทะเบียนเป็นบริษัท ห้างร้าน หรือ ห้างหุ้นส่วน และ รูปถ่าย ขนาด 2 นิ้ว
- 1.2 ติดต่อกับทางร้านโดยตรงที่ เบอร์ 02-4657697 หรือตามที่อยู่ของ

ภาพผนวกที่ 47 หน้าจอวิธีการสั่งซื้อ

ติดต่อทางร้าน

เป็นหน้าจอที่แสดงถึงช่องทางการติดต่อกับกิจการ เช่น ชื่อ ที่อยู่กิจการ หมายเลขโทรศัพท์ หมายเลขโทรสาร และชื่อที่อยู่จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น (ภาพผนวกที่ 48)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อน...ร้อน...

Zelapao Hotspot

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 09:16	หน้าหลัก > ติดต่อทางร้าน		

ร้านชาลาเป่าฮ่องกง
 31/65 ตากสิน18 ถนน ตากสิน
 แขวงบวรนิเวศ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600
 Tel. 02-4657697, 06-3981631
 Email: jeab_jatingja@yahoo.com

การติดต่อเพื่อสั่งซื้อสินค้า
 ท่านที่ต้องการติดต่อเพื่อซื้อสินค้า สามารถติดต่อได้ตามที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ และที่อยู่อีเมลล์ที่ไว้ข้างต้นเพื่อให้ทางร้านได้สอบถาม และพิจารณาสถานะภาพของท่าน ก่อนที่ทางร้านจะอำนวยความสะดวกให้ท่าน เป็นสมาชิก หรือลูกค้าของทางร้าน

ร้านชาลาเป่าฮ่องกง





ภาพผนวกที่ 48 หน้าจอติดต่อทางร้าน



วิธีการสั่งซื้อสินค้า

1. ลูกค้าจะเข้าสู่ระบบโดยการกรอก ชื่อเข้าสู่ระบบ (Username) และรหัสผ่าน (Password) ในที่นี้ใช้ชื่อเข้าสู่ระบบว่า “udom” และรหัสผ่าน “udomudom” แล้วกดปุ่ม “เข้าสู่ระบบ” (ภาพผนวกที่ 49) ถ้าชื่อเข้าสู่ระบบ และรหัสผ่าน ไม่ถูกต้อง ระบบจะแจ้งว่า “ชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง” (ภาพผนวกที่ 50) ถ้าชื่อเข้าสู่ระบบ และรหัสผ่านถูกต้อง จะปรากฏหน้าจอรายการสินค้า ให้ลูกค้าทำการเลือกซื้อสินค้า (ภาพผนวกที่ 51)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

				ผู้ดูแลระบบ
07 March, 2006 09:17		หน้าหลัก		
เข้าสู่ระบบ Username udom Password ●●●●●●●● <input type="button" value="เข้าสู่ระบบ"/>				
ซาลาเปาฮ่องกง บริการส่งฟรี ถึงที่ ถึงมือคุณ				
ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน แขวงบुकคโ โศกธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 49 หน้าจอการกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน

				ผู้ดูแลระบบ
07 March, 2006 09:17		หน้าหลัก		
เข้าสู่ระบบ Username udom Password <input type="button" value="เข้าสู่ระบบ"/> ชื่อเข้าสู่ระบบ และ รหัสผ่าน ไม่ถูกต้อง				
ซาลาเปาฮ่องกง บริการส่งฟรี ถึงที่ ถึงมือคุณ				
ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน แขวงบुकคโ โศกธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 50 หน้าจอแจ้งชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ชมมจีบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:19 หน้าหลัก > สินค้า

สินค้า	รายละเอียดสินค้า	จำนวน[ลูก]
	ซาลาเปาไส้ช็อคโกแลต เนื้อซาลาเปาแน่นลิ้น ไข่หมูไส้หอมๆ ราคา ลูกเล็ก 400 บาท/ลูก	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูสับ เนื้อซาลาเปาแน่นลิ้น ไข่หมูไส้หอมๆ พิเศษใส่ไข่เค็ม ราคา ลูกเล็ก 700 บาท/ลูก	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูแดง เนื้อซาลาเปาขาวนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แดงที่ย่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกเล็ก 400 บาท/ลูก	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูแดง เนื้อซาลาเปาขาวนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แดงที่ย่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกเล็ก 700 บาท/ลูก	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>

ภาพผนวกที่ 51 หน้าจอสินค้าเพื่อทำการเลือกซื้อ

2. ลูกค้าต้องระบุจำนวนสินค้าที่ต้องการสั่งซื้อ จากนั้นกดปุ่ม “สั่งซื้อ” (ภาพผนวกที่ 52) ระบบจะเข้าสู่หน้าจอตะกร้าสินค้า (ภาพผนวกที่ 53)
3. ในหน้าตะกร้าสินค้าจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าที่ต้องการสั่งซื้อ เช่น รายการสินค้า ราคาต่อหน่วย ส่วนลดสินค้า และ ยอดเงินชำระทั้งสิ้น เป็นต้น ถ้าลูกค้าต้องการเปลี่ยนแปลงปริมาณการสั่งซื้อ ให้ทำการกรอกปริมาณที่ต้องการในช่องจำนวนที่ต้องการเปลี่ยนแปลง แล้วกดปุ่ม “คำนวณใหม่” ระบบจะแสดงราคารวมมูลค่าสินค้า ส่วนลด และ ยอดเงินชำระทั้งสิ้น
4. ลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าเพิ่ม โดยกดปุ่ม “สั่งซื้อเพิ่ม” ระบบจะกลับไปหน้าสินค้าที่สามารถสั่งซื้อได้อีกครั้ง (ภาพผนวกที่ 54)
5. ลูกค้าสามารถลบรายการสินค้าที่ไม่ต้องการโดย การเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการสินค้าที่ไม่ต้องการ (ภาพผนวกที่ 56) จากนั้นกดปุ่ม “คำนวณใหม่” รายการสินค้านั้นจะถูกลบจาก ตะกร้าสินค้า (ภาพผนวกที่ 57)













เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Calabao ฝึกอบรมเกษตรกร

ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:26	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
----------------------	-------------	--------	--------------------	---------------

หน้าหลัก > สินค้า

สินค้า	รายละเอียดสินค้า	จำนวน[ลูก]																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">สินค้า</td></tr> <tr><td>ชวลาลาเปา</td></tr> <tr><td>ชวลาลาเปา</td></tr> </table>	สินค้า	ชวลาลาเปา	ชวลาลาเปา	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: right;"><input type="button" value="สั่งซื้อ"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ พิเศษใส้ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก</td> <td></td> <td style="text-align: right;"><input type="button" value="สั่งซื้อ"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกเล็ก 1.00 บาท/ลูก</td> <td></td> <td style="text-align: right;"><input type="button" value="สั่งซื้อ"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก</td> <td></td> <td style="text-align: right;"><input type="button" value="สั่งซื้อ"/></td> </tr> </table>		ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	100	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>		ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ พิเศษใส้ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>		ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกเล็ก 1.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>		ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>		
สินค้า																						
ชวลาลาเปา																						
ชวลาลาเปา																						
	ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	100	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>																			
	ชวลาลาเปาไส้ทุย เนื้อชวลาลาเปานุ่มลิ้น ใสทุยลิ้นหอมๆ พิเศษใส้ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>																			
	ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกเล็ก 1.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>																			
	ชวลาลาเปาไส้ทุยแฉง เนื้อชวลาลาเปาหวานนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แฉงที่ช่างพร้อมผสมเตยจืดรสชาติ อร่อย ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก		<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>																			

ภาพผนวกที่ 52 หน้าจอระบุจำนวนสินค้าที่ต้องการสั่งซื้อ

Calabao ฝึกอบรมเกษตรกร

ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:31	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
----------------------	-------------	--------	--------------------	---------------

หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า

ตะกร้าสินค้า					
ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ชวลาลาเปาไส้ทุยลูกเล็ก	4.00	100	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					400
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 %
หักส่วนลดปกติ [บาท]					0 %
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					400
วันที่ต้องการรับสินค้า					<input type="button" value="เลือก"/>
			<input type="button" value="สั่งซื้อเพิ่ม"/>	<input type="button" value="คำนวณราคาใหม่"/>	<input type="button" value="ยืนยันการสั่งซื้อ"/>

ภาพผนวกที่ 53 หน้าจอตะกร้าสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ขนมือจับ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ต๊ะ ??

Zalapano Hotel ๒๕๓๓ ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

07 March, 2006 09:34 [หน้าหลัก](#) > [สินค้า](#)

สินค้า

ซาลาเปา

ขนมเคป

สินค้า	รายละเอียดสินค้า	จำนวน[ลูก]	
	ซาลาเปาไส้หมูฝอย เนื้อซาลาเปาขนมเส้น ไส้หมูฝอยหอมๆ ราคา ลูกเล็ก 4.00 บาท/ลูก	<input type="text"/>	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูฝอย เนื้อซาลาเปาขนมเส้น ไส้หมูฝอยหอมๆ พิเศษไส้ไข่เค็ม ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text" value="150"/>	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูแดง เนื้อซาลาเปาขาวนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แดงที่ย่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกเล็ก 5.00 บาท/ลูก	<input type="text"/>	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>
	ซาลาเปาไส้หมูแดง เนื้อซาลาเปาขาวนุ่ม ทำจากเนื้อหมู แดงที่ย่างพร้อมผสมเครื่องเทศ ราคา ลูกใหญ่ 7.00 บาท/ลูก	<input type="text"/>	<input type="button" value="สั่งซื้อ"/>

ภาพผนวกที่ 54 หน้าจอรายการสินค้าเมื่อสั่งซื้อเพิ่ม

Tel.. 0-2465-7697

Zalapano Hotel ๒๕๓๓ ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

07 March, 2006 09:36 [หน้าหลัก](#) > [สินค้า](#) > [ตะกร้าสินค้า](#)

ตะกร้าสินค้า

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ซาลาเปาไส้หมูฝอยลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ซาลาเปาไส้หมูฝอยลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					1,450
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 % 0
หักส่วนลดปกติ [บาท]					0 % 0
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					1,450
วันที่ต้องการรับสินค้า					<input type="text"/>

ภาพผนวกที่ 55 หน้าจอตะกร้าสินค้าเมื่อสั่งซื้อเพิ่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Calapan Hotel ๒๕๓๖ ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:39 ประวัติร้าน สินค้า วิธีสั่งซื้อสินค้า ติดต่อทางร้าน

หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า

สั่งซื้อสินค้า

ใส่ชื่อสินค้าเพิ่มเติม

เลขที่คำสั่งซื้อ

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ชลาเป่าไส้หมูสับลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ชลาเป่าไส้หมูสับลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	3	ชลาเป่าไส้หมูแดงลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	4	ชลาเป่าไส้หมูแดงลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input checked="" type="checkbox"/>	5	ชลาเป่าไส้โครมลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	1,000.00
<input type="checkbox"/>	6	ชลาเป่าไส้โครมลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	7	ขนมจีบ	2.00	<input type="text" value="200"/>	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					5,350
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 %
หักส่วนลดปกติ [บาท]					1 %
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					5,297

วันที่ต้องการรับสินค้า

ภาพผนวกที่ 56 การเลือกสินค้าที่ต้องการลบออกจากตะกร้าสินค้า

Calapan Hotel ๒๕๓๖ ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:39 ประวัติร้าน สินค้า วิธีสั่งซื้อสินค้า ติดต่อทางร้าน

หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า

สั่งซื้อสินค้า

ใส่ชื่อสินค้าเพิ่มเติม

เลขที่คำสั่งซื้อ

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ชลาเป่าไส้หมูสับลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ชลาเป่าไส้หมูสับลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	3	ชลาเป่าไส้หมูแดงลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	4	ชลาเป่าไส้หมูแดงลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	5	ชลาเป่าไส้โครมลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	6	ขนมจีบ	2.00	<input type="text" value="200"/>	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					4,350
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 %
หักส่วนลดปกติ [บาท]					1 %
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					4,307

วันที่ต้องการรับสินค้า

ภาพผนวกที่ 57 แสดงรายการสินค้าหลังจากลบสินค้าออกจากตะกร้าสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. เมื่อลูกค้าเลือกรายการสินค้าที่ต้องการเรียบร้อย ให้ระบบวันที่ต้องการรับสินค้า ถ้าไม่ระบุวันที่ต้องการรับสินค้า ระบบจะมีข้อความ แจ้งเตือนว่า “กรุณาระบุวันที่ ที่ต้องการรับสินค้า” (ภาพผนวกที่ 58) เมื่อระบุวันที่รับสินค้า จากนั้นกดปุ่ม “ยืนยันคำสั่งซื้อ” (ภาพผนวกที่ 59)
7. ระบบจะเข้าสู่หน้าจอเพื่อให้ระบุสถานที่ส่งสินค้า ถ้าไม่ระบุสถานที่ส่งสินค้าแล้วกดปุ่ม “ยืนยันคำสั่งซื้อ” จะขึ้นข้อความเตือนระบุสถานที่ส่ง (ภาพผนวกที่ 60) เมื่อระบุสถานที่ส่งสินค้า (ภาพผนวกที่ 61) ถ้าระบบตรวจสอบแล้วพบว่า วันที่ต้องการรับสินค้านั้นมีคำสั่งซื้อเข้ามาเต็มกำลังผลิตแล้ว ระบบจะเสนอวันที่รับสินค้าใหม่ (ภาพผนวกที่ 62) เพื่อให้ลูกค้าสามารถเลือกวันที่รับสินค้าจากวันที่ระบบเสนอให้ (ภาพผนวกที่ 63) จากนั้นกดปุ่ม “ยืนยันคำสั่งซื้อ” ระบบจะบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อของลูกค้า และจะแสดงใบยืนยันคำสั่งซื้อทางหน้าจอให้ลูกค้าดู (ภาพผนวกที่ 64) ลูกค้าสามารถสั่งพิมพ์ใบยืนยันคำสั่งซื้อได้โดยกดปุ่ม “พิมพ์” เพื่อสั่งพิมพ์ใบยืนยันคำสั่งซื้อออกมา (ภาพผนวกที่ 65) หรือ กดปุ่ม “กลับสู่หน้าหลัก” เพื่อกลับไปหน้าโฮมเพจ
8. แต่ถ้าลูกค้าไม่ต้องการวันที่ระบบเสนอ ให้กดปุ่ม “เปลี่ยนแปลงปริมาณ” ระบบจะเข้าสู่หน้าจอปริมาณสินค้า ซึ่งจะแสดงจำนวนของสินค้าที่สามารถสั่งซื้อเพิ่มได้อีก โดยสามารถเลือกดูได้ตามชนิดสินค้าที่มีการรับคำสั่งซื้อเข้ามาในแต่ละวันนั้น
9. หน้าจอปริมาณสินค้าจะแสดงปริมาณสินค้าที่สามารถสั่งซื้อได้ ซึ่งสามารถค้นหาตามชนิดของสินค้า โดยเลือกสินค้าที่ต้องการค้นหา (ภาพผนวกที่ 66) จากนั้นกดปุ่ม “ค้นหา” (ภาพผนวกที่ 67) หากต้องการดูสินค้าทั้งหมดที่สามารถสั่งซื้อได้ ให้กดปุ่ม “ดูทั้งหมด” (ภาพผนวกที่ 68) และสามารถ กลับหน้าตะกร้าสินค้าโดยกดปุ่ม “กลับสู่ตะกร้าสินค้า” เพื่อทำการแก้ไขจำนวนสินค้าตาม ปริมาณที่ต้องการ (ภาพผนวกที่ 69) แล้วยืนยันคำสั่งซื้อ จากนั้นลูกค้าจะต้องระบุที่อยู่ที่ใช้ในการส่งสินค้าอีกครั้งหนึ่ง แล้วกด “ตกลง” ระบบจะแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อทางหน้าจอ เพื่อให้ลูกค้าสามารถสั่งพิมพ์เก็บไว้ เป็นหลักฐานในการรับสินค้าได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tel.. 0-2465-7697

Zalando ประเทศไทย

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 09:39	หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า		

ตะกร้าสินค้า

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	4.00	100	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	3	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	4.00	100	400.00
<input type="checkbox"/>	4	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	5	ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	6	ขนมจีบ	2.00	200	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					4,350
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 % 0
หักส่วนลดปกติ [บาท]					1 % 43.5
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					4,307

วันที่ต้องการรับสินค้า

ภาพผนวกที่ 58 ข้อความแจ้งเตือนเมื่อไม่มีการระบุวันที่ต้องการรับสินค้า

Tel.. 0-2465-7697

Zalando ประเทศไทย

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 09:44	หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า		

ตะกร้าสินค้า

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	4.00	100	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	3	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	4.00	100	400.00
<input type="checkbox"/>	4	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	5	ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	7.00	150	1,050.00
<input type="checkbox"/>	6	ขนมจีบ	2.00	200	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					4,350
หักส่วนลดสะสม [บาท]					0 % 0
หักส่วนลดปกติ [บาท]					1 % 43.5
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					4,307

วันที่ต้องการรับสินค้า

09-Mar-2006

09-Mar-2006

-	March, 2006	x
<	Today	>
wk	Mon Tue Wed Thu Fri Sat Sun	
9	1 2 3 4 5	
10	6 7 8 9 10 11 12	
11	13 14 15 16 17 18 19	
12	20 21 22 23 24 25 26	
13	27 28 29 30 31	

Select date

ภาพผนวกที่ 59 การระบุวันที่รับสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

07 March, 2006 09:46

หน้าหลัก > สินค้า > สถานที่ส่งสินค้า

สถานที่ส่งสินค้า

สถานที่ระบุไว้ในเอกสารแนบ
 สถานที่ใหม่ตามที่ระบุด้านล่าง

หมายเหตุ *
กรุณาระบุสถานที่ส่งสินค้าให้ชัดเจนเพื่อความรวดเร็วในการจัดส่งสินค้า เช่น อยู่ข้างปั๊มน้ำมัน, อยู่ข้างโรงพยาบาล ฯลฯ เป็นต้น

กรุณาระบุสถานที่ส่งสินค้า

ตกลง ยกเลิก

ภาพผนวกที่ 60 หน้าจอข้อความเตือนเมื่อไม่ระบุสถานที่ส่งสินค้า

07 March, 2006 09:46

หน้าหลัก > สินค้า > สถานที่ส่งสินค้า

สถานที่ส่งสินค้า

สถานที่ระบุไว้ในเอกสารแนบ
 สถานที่ใหม่ตามที่ระบุด้านล่าง

โรงเรียนตากสินวิทยา ซ.ตากสิน 20 ถนนตากสิน อยู่ข้างปั๊มน้ำมันจาก

หมายเหตุ *
กรุณาระบุสถานที่ส่งสินค้าให้ชัดเจนเพื่อความรวดเร็วในการจัดส่งสินค้า เช่น อยู่ข้างปั๊มน้ำมัน, อยู่ข้างโรงพยาบาล ฯลฯ เป็นต้น

กรุณากรอกชื่อร้านค้า

ตกลง ยกเลิก

ภาพผนวกที่ 61 หน้าจอระบุสถานที่ส่งสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ขนมหีบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจากระบบ

	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 09:50	หน้าหลัก >	สินค้า >	แนะนำวันรับสินค้า	

ระบบแนะนำวันรับสินค้า

ท่านไม่สามารถเลือกวันรับสินค้าที่ 09-Mar-2006
เนื่องจากมีคำสั่งซื้อเข้ามาเต็มแล้ว ระบบจะเสนอวันรับสินค้าใหม่ดังนี้

เลือก	วันที่รับสินค้าใหม่
<input type="radio"/>	08/Mar/2006
<input type="radio"/>	10/Mar/2006
<input type="radio"/>	11/Mar/2006
<input type="radio"/>	12/Mar/2006
<input type="radio"/>	13/Mar/2006
<input type="radio"/>	14/Mar/2006

* ไม่สามารถสั่งหรือสั่งซื้อสินค้าและกรรมสิทธิ์วันรับสินค้าใหม่แล้วกลับไป "ยืนยันคำสั่งซื้อ"
* ถ้าท่านไม่ต้องการสั่งซื้อสินค้า "ยกเลิก"

ภาพผนวกที่ 62 หน้าจอให้ระบุวันรับสินค้าใหม่ที่ระบบเสนอให้

ทอม...ทอม...

ออกจากระบบ

	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 10:04	หน้าหลัก >	สินค้า >	แนะนำวันรับสินค้า	

ระบบแนะนำวันรับสินค้า

ท่านไม่สามารถเลือกวันรับสินค้าที่ 09-Mar-2006
เนื่องจากมีคำสั่งซื้อเข้ามาเต็มแล้ว ระบบจะเสนอวันรับสินค้าใหม่ดังนี้

เลือก	วันที่รับสินค้าใหม่
<input type="radio"/>	08/Mar/2006
<input checked="" type="radio"/>	10/Mar/2006
<input type="radio"/>	11/Mar/2006
<input type="radio"/>	12/Mar/2006
<input type="radio"/>	13/Mar/2006
<input type="radio"/>	14/Mar/2006

* ถ้าท่านเลือก ทางสั่งซื้อสินค้าและกรรมสิทธิ์วันรับสินค้าใหม่ แล้วกลับไป "ยืนยันคำสั่งซื้อ"
* ถ้าท่านไม่ต้องการสั่งซื้อสินค้า "ยกเลิก"

ภาพผนวกที่ 63 หน้าจอระบุวันรับสินค้าใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

07/03/2006 10:03:00

ใบยืนยันการสั่งซื้อ



31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน
แขวงบวรคดี เขตธนบุรี
กทม.10600

วันที่สั่งซื้อ : 07/03/2006

ชื่อ-นามสกุลผู้สั่ง : อุดม สมบูรณ์พูนสุข

สถานที่จัดส่ง : โรงเรียนตากสินวิทยา ซ.ตากสิน 20 ถนนตากสิน อยู่ข้างป้อม
บางจาก

วันที่รับสินค้า : 10/03/2006

เลขที่คำสั่งซื้อ: 00076

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวน [ลูก]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	ราคารวม [บาท]
00001	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	100	4.00	400.00
00002	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00003	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	100	4.00	400.00
00004	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00006	ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00007	ขนมจีบ	200	2.00	400.00
รวมมูลค่าสินค้า[บาท]				4,350
ส่วนลดรวมทั้งสิ้น [บาท]				43.5
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น[บาท]				4,307

พิมพ์

กลับสู่หน้าหลัก

ภาพผนวกที่ 64 หน้าจอแสดงใบยืนยันการสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3/7/2006 10:08:02PM

ใบยืนยันการสั่งซื้อ

ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง

31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน
แขวงมุกโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600
Tel. 02-4657697

เลขที่คำสั่งซื้อ : 00076
วันที่สั่งซื้อ : 07 March, 2006 10:03
วันที่รับสินค้า : 10/03/2006

ชื่อ-นามสกุลผู้สั่ง : อุดม สมบูรณ์สุข

สถานที่จัดส่ง : โรงเรียนตากสินวิทยา ซ.ตากสิน 20 ถนนตากสิน อยู่ข้างป้อมบางจาก

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวน [ลูก]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	ราคารวม [บาท]
00001	ซาลาเปาไส้หมูสับจุกเล็ก	100	4.00	400.00
00002	ซาลาเปาไส้หมูสับจุกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00003	ซาลาเปาไส้หมูแดงจุกเล็ก	100	4.00	400.00
00004	ซาลาเปาไส้หมูแดงจุกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00006	ซาลาเปาไส้ครีมจุกใหญ่	150	7.00	1,050.00
00007	ขนมจีบ&nb	200	2.00	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]:				4,350.00
ส่วนลดรวมทั้งสิ้น [บาท] :				43.50
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]:				4,307.00

ภาพผนวกที่ 65 หน้าจัดส่งพิมพ์ใบยืนยันการสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทอม...ทอม...

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

07 March, 2006 09:56 [หน้าหลัก](#) > [ตะกร้าสินค้า](#) > [ค้นหาสินค้าที่ต้องการ](#)

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

กรุณาระบุสินค้าที่ต้องการและกดปุ่ม "ค้นหา"

เงื่อนไข : สินค้าที่ต้องการ

เวลาเอาไปหามาเลือกเล็ก

ค้นหา

ดูสินค้าทั้งหมด

เวลาเอาไปหามาเลือกเล็ก
 เวลาเอาไปหามาเลือกใหญ่
 เวลาเอาไปหามาเลือกเล็ก
 เวลาเอาไปหามาเลือกใหญ่
 เวลาเอาไปหามาเลือกเล็ก
 เวลาเอาไปหามาเลือกใหญ่
 ขนมหีบ-

ภาพผนวกที่ 66 หน้าจอการค้นหาปริมาณสินค้าที่ต้องการตามชนิดสินค้า

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

07 March, 2006 09:56 [หน้าหลัก](#) > [ตะกร้าสินค้า](#) > [ค้นหาสินค้าที่ต้องการ](#)

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

กรุณาระบุสินค้าที่ต้องการและกดปุ่ม "ค้นหา"

เงื่อนไข : สินค้าที่ต้องการ

ขนมหีบ-

ค้นหา

ดูสินค้าทั้งหมด

ชนิดสินค้า	วันที่	จำนวนที่สามารถรับเพิ่มได้อีก [ลูก]
ขนมหีบ-	08/03/2006	500
ขนมหีบ-	09/03/2006	50
ขนมหีบ-	10/03/2006	500
ขนมหีบ-	11/03/2006	200
ขนมหีบ-	12/03/2006	500
ขนมหีบ-	13/03/2006	500
ขนมหีบ-	14/03/2006	500

ภาพผนวกที่ 67 หน้าจอแสดงปริมาณสินค้าที่ต้องการตามชนิดสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Calipso: ฝากดู! ฝากดู! ออกจากระบบ

07 March, 2006 09:56 หน้าหลัก > ตะกร้าสินค้า > ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

ค้นหาสินค้าที่ต้องการ

กรุณาระบุสินค้าที่ต้องการและกดปุ่ม "ค้นหา"

เงื่อนไข : สินค้าที่ต้องการ

ชนิดสินค้า	วันที่	จำนวนที่สามารถรับเพิ่มได้อีก [ลูก]
ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	09/03/2006	70
ซาลาเปาไส้ครีมลูกเล็ก	09/03/2006	70
ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	09/03/2006	70
ขนมจีบ-	09/03/2006	50
ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	10/03/2006	500
ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	10/03/2006	500
ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	10/03/2006	500
ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	10/03/2006	500
ซาลาเปาไส้ครีมลูกเล็ก	10/03/2006	500
ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	10/03/2006	500

2

ภาพผนวกที่ 68 หน้าจอการค้นหาปริมาณสินค้าที่ต้องการทั้งหมด

Calipso: ฝากดู! ฝากดู! ออกจากระบบ

07 March, 2006 10:02 หน้าหลัก > สินค้า > ตะกร้าสินค้า

Tel.: 0-2465-7697

Calipso: ฝากดู! ฝากดู!

ตะกร้าสินค้า

ลบ	ลำดับที่	รายการสินค้า	ราคา [บาท]	จำนวน [ลูก]	ราคารวม [บาท]
<input type="checkbox"/>	1	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	2	ซาลาเปาไส้หมูสับลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	3	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกเล็ก	4.00	<input type="text" value="100"/>	400.00
<input type="checkbox"/>	4	ซาลาเปาไส้หมูแดงลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	5	ซาลาเปาไส้ครีมลูกใหญ่	7.00	<input type="text" value="150"/>	1,050.00
<input type="checkbox"/>	6	ขนมจีบ	2.00	<input type="text" value="200"/>	400.00
รวมมูลค่าสินค้า [บาท]					4,350
หักส่วนลดสะสม [บาท]				0 %	0
หักส่วนลดปกติ [บาท]				1 %	43.5
ยอดเงินชำระทั้งสิ้น [บาท]					4,307

วันที่ต้องการรับสินค้า 09-Mar-2006

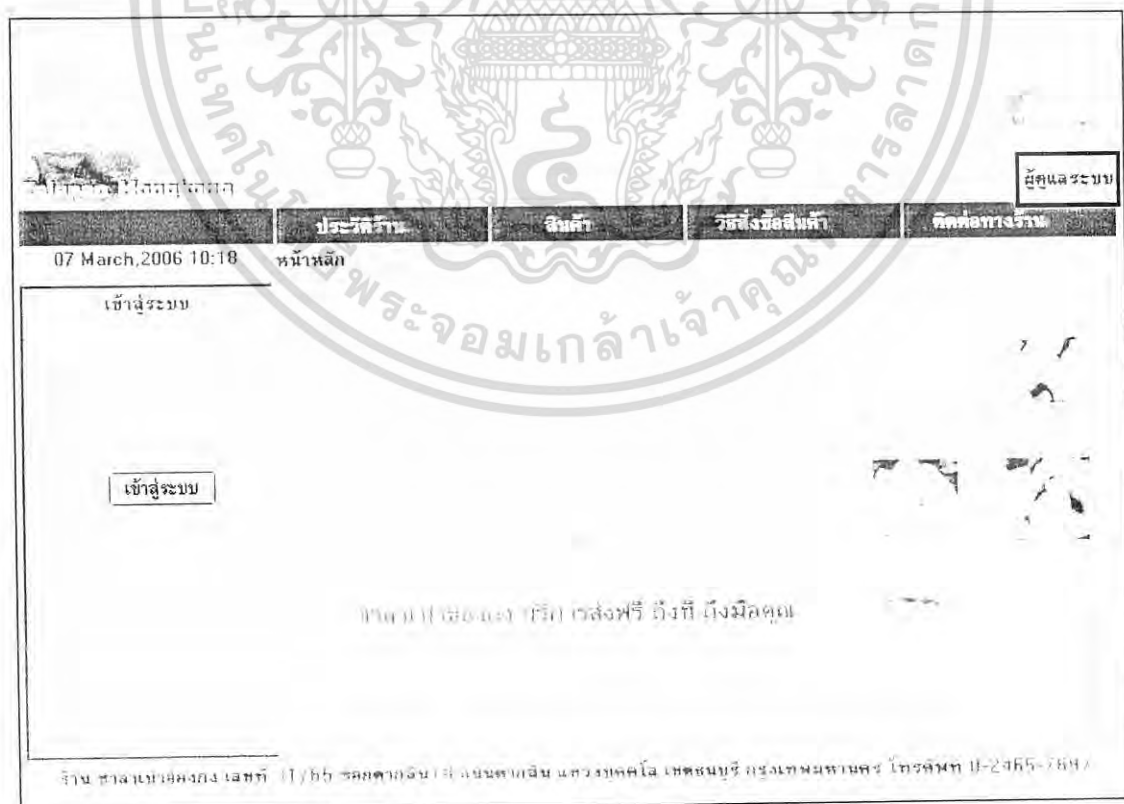
ภาพผนวกที่ 69 หน้าจอตะกร้าสินค้าเพื่อแก้ปริมาณสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนหลังร้าน

ส่วนหลังร้านจะเป็นส่วนงานของผู้ดูแลระบบ ซึ่งเป็นส่วนงานที่ใช้ในการจัดการเกี่ยวกับการดำเนินการภายในร้าน เช่น การกำหนดคำสั่งการผลิต การจัดการข้อมูลลูกค้า การจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ และการจัดทำรายงานต่างๆ เป็นต้น โดยมีขั้นตอนของการเข้าสู่ระบบ ดังนี้

1. ผู้ดูแลระบบสามารถเข้าสู่ระบบโดยการเลือก ผู้ดูแลระบบ ที่มุมบนขวาของหน้าโฮมเพจ (ภาพผนวกที่ 70)
2. จากนั้นจะเข้าสู่หน้าจอของผู้ดูแลระบบ (ภาพผนวกที่ 71) ผู้ดูแลระบบต้องทำการกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน เพื่อเข้าสู่ระบบ (ภาพผนวกที่ 72) ในที่นี้ใช้ชื่อเข้าสู่ระบบว่า “somchai” และ รหัสผ่านว่า “somchai” ถ้าชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง ระบบจะแสดงข้อความแจ้งเตือนว่า “ชื่อผู้ใช้ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง” (ภาพผนวกที่ 73) แต่เมื่อได้เข้าสู่ระบบเรียบร้อยแล้ว จะปรากฏส่วนงานของผู้ดูแลระบบซึ่งมีเมนูหลัก 4 รายการ คือ เมนูระบบรับคำสั่งซื้อ เมนูระบบคำนวณส่วนลดการค้า เมนูระบบจัดการวัตถุดิบ และเมนูระบบการจัดการข้อมูลลูกค้า (ภาพผนวกที่ 74)



ภาพผนวกที่ 70 หน้าจอการเข้าสู่หน้าจของผู้ดูแลระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalapa Home				
07 March, 2006 10:20	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ				
เข้าสู่ระบบ Username <input type="text"/> Password <input type="password"/> <input type="button" value="เข้าสู่ระบบ"/>		ผู้ดูแลระบบ เมื่อท่านได้ล็อกอินเข้าสู่ระบบแล้วท่านสามารถแก้ไขข้อมูลและรายละเอียดต่างๆ ของระบบได้จากเมนูทางด้านซ้ายมือ		
ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยศาลากิน18 ถนนศาลากิน แขวงยุคโคโล เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 71 หน้าจอผู้ดูแลระบบ

Zalapa Home				
07 March, 2006 10:20	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ				
เข้าสู่ระบบ Username somchai Password ●●●●●● <input type="button" value="เข้าสู่ระบบ"/>		ผู้ดูแลระบบ เมื่อท่านได้ล็อกอินเข้าสู่ระบบแล้วท่านสามารถแก้ไขข้อมูลและรายละเอียดต่างๆ ของระบบได้จากเมนูทางด้านซ้ายมือ		
ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยศาลากิน18 ถนนศาลากิน แขวงยุคโคโล เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 72 หน้าจอกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalapan Hotel				
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March, 2006 10:20	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ			
เข้าสู่ระบบ Username <input type="text" value="somchai"/> Password <input type="password"/> <input type="button" value="เข้าสู่ระบบ"/> ชื่อเข้าสู่ระบบ และ รหัสผ่าน ไม่ถูกต้อง		ผู้ดูแลระบบ เมื่อก่อนได้ล็อกอินเข้าสู่ระบบแล้วท่านสามารถแก้ไขที่บุคคลและรายละเอียดต่างๆ ของระบบได้จากเมนู ทางด้านซ้ายมือ		
ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 73 หน้าจอข้อความแจ้งเมื่อกรอกชื่อเข้าสู่ระบบและรหัสผ่านไม่ถูกต้อง

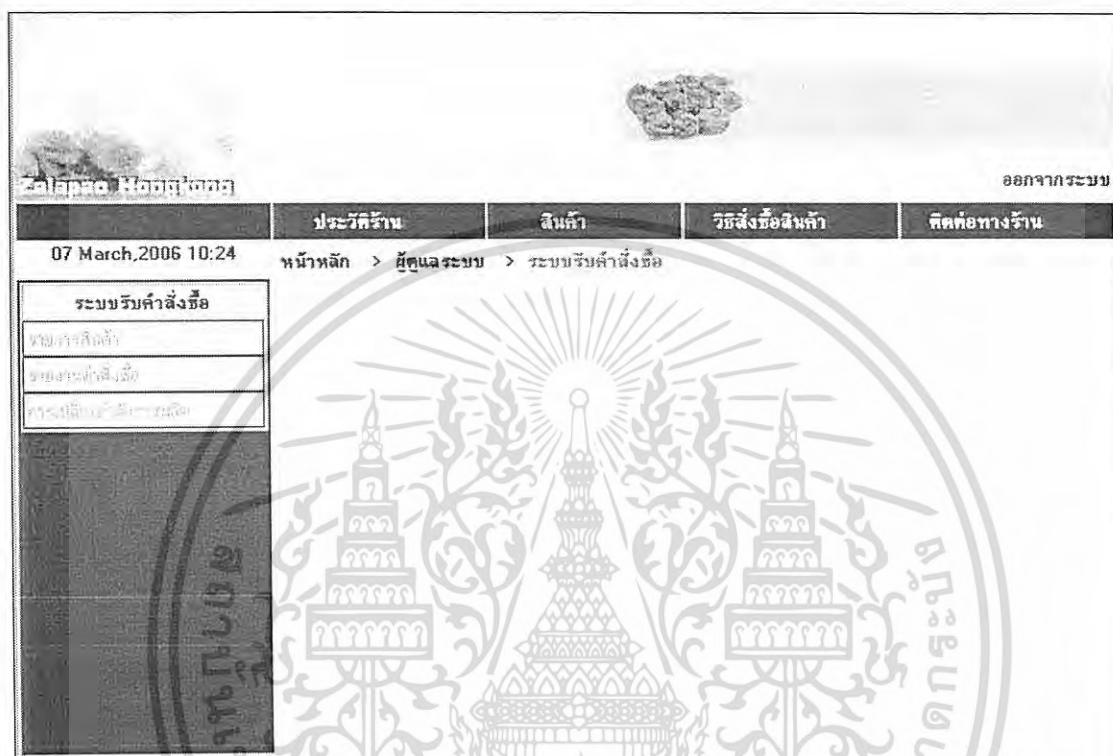
Zalapan Hotel				
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March, 2006 10:23	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ			
ผู้ดูแลระบบ ระบบแจ้งคำสั่งซื้อ ระบบคำนวณผ่านลดราคา ระบบจัดการยอดคืน ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		ออกจากระบบ		
ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697				

ภาพผนวกที่ 74 หน้าจอเมนูหลักของผู้ดูแลระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการเชิงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบรับคำสั่งซื้อ

เมื่อเลือกเมนูระบบรับคำสั่งซื้อ จะพบเมนูย่อย อีก 3 เมนู คือ เมนูรายการสินค้า เมนูรายงานคำสั่งซื้อ และเมนูการเปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต (ภาพผนวกที่ 75)



ภาพผนวกที่ 75 หน้าจอเมนูย่อยของระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

1. หน้าจอรายการสินค้าจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า เช่น ชื่อ รหัสสินค้า ชนิดสินค้า ราคาต่อหน่วย เป็นต้น (ภาพผนวกที่ 76)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่มรายการสินค้า โดยการกดปุ่ม “เพิ่ม” (ภาพผนวกที่ 77) แล้วทำการกรอกรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า แล้วกดปุ่ม “บันทึก” เมื่อระบุรหัสสินค้าซ้ำ จะมีข้อความเตือน (ภาพผนวกที่ 78) ถ้าระบุรหัสสินค้าที่เพิ่มใหม่ไม่ซ้ำ แล้วกดปุ่ม “บันทึก” ระบบจะบันทึกรายการสินค้าใหม่ลงในฐานข้อมูล และแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการเพิ่มเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 79)
3. ผู้ดูแลระบบสามารถแก้ไขรายการสินค้า โดยการเลือกที่ช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการสินค้านั้น (ภาพผนวกที่ 80) แล้วกดปุ่ม “แก้ไข” เพื่อทำการแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า (ภาพผนวกที่ 81) จากนั้นกดปุ่ม “บันทึก” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลการแก้ไข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกี่ยวกับรายการสินค้านั้น และแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 82)

4. ผู้ดูแลระบบสามารถลบรายการสินค้า โดยการเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการสินค้า (ภาพผนวกที่ 83) แล้วกดปุ่ม “ลบ” ระบบจะทำการลบรายการสินค้านั้นออกและแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการลบเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 84)

หอม...หอม...

07 March, 2006 10:25

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า

รายละเอียดสินค้าในปัจจุบัน

เลือก	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ประเภทสินค้า	ขนาด	ราคาสินค้า [บาท]
<input type="checkbox"/>	00001	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00002	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00003	ชาลาเป่าไต้หวันแดง	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00004	ชาลาเป่าไต้หวันแดง	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00005	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00006	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00007	ขนมจีบ	ขนมจีบ	-	2.00
					1.

ภาพผนวกที่ 76 หน้าจอรายการสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalando Thailand		ออกจากระบบ		
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March, 2006 10:27	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า			
ระบบรับคำสั่งซื้อ				
เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเข้าสู่ฐานข้อมูล				
รายการสินค้า	รหัสสินค้า:	<input type="text"/>		
รายชื่อสินค้า	รหัสประเภทสินค้า:	1 [ขาลาปา]		
คำสั่งซื้อสินค้า	ชื่อสินค้า:	<input type="text"/>		
	ขนาด:	<input type="text"/>		
	ราคาสินค้า [บาท]:	<input type="text"/>		
	รูปภาพ:	<input type="text"/> Browse...		
	รายละเอียดสินค้า:	<input type="text"/>		
		บันทึก ปิด		

ภาพผนวกที่ 77 หน้าจอเพิ่มรายการสินค้า

Zalando Thailand		ออกจากระบบ		
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March, 2006 10:27	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า			
ระบบรับคำสั่งซื้อ				
เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเข้าสู่ฐานข้อมูล				
รายการสินค้า	รหัสสินค้า:	00007		
รายชื่อสินค้า	รหัสประเภทสินค้า:	2 [ขนมจีบ]		
คำสั่งซื้อสินค้า	ชื่อสินค้า:	ขนมจีบไส้		
	ขนาด:	-		
	ราคาสินค้า [บาท]:	3		
	รูปภาพ:	<input type="text"/> Browse...		
	รายละเอียดสินค้า:	ขนมจีบไส้ หอมๆ ปรุงด้วยเครื่องเทศอย่างดี		
		รหัสสินค้าเก่า กรุณากรอกรหัสสินค้าใหม่		
		บันทึก ปิด		

ภาพผนวกที่ 78 หน้าจอบันทึกรายการสินค้าเมื่อรหัสสินค้าซ้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalipoo โปรแกรมไทยๆ ออกจากระบบ

07 March, 2006 10:27 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายงานสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงคำสั่งซื้อ

เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเข้าสู่ฐานข้อมูล

รหัสสินค้า: 00008

รหัสประเภทสินค้า: 2 [ขนมจีน] ▼

ชื่อสินค้า: ขนมจีนไก่

ขนาด: -

ราคาสินค้า [บาท]: 3

รูปภาพ:

รายละเอียดสินค้า:

ทำการเพิ่มเรียบร้อยแล้ว

ภาพผนวกที่ 79 หน้าจอบันทึกรายการสินค้า

Zalipoo โปรแกรมไทยๆ ออกจากระบบ

07 March, 2006 10:33 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า

รายละเอียดสินค้าในปัจจุบัน

เลือก	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ประเภทสินค้า	ขนาด	ราคาสินค้า [บาท]
<input type="checkbox"/>	00001	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00002	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00003	ชาลาเป่าไต้หวันแดง	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00004	ชาลาเป่าไต้หวันแดง	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00005	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00006	ชาลาเป่าไต้หวัน	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00007	ขนมจีน	ขนมจีน	-	2.00
<input checked="" type="checkbox"/>	00008	ขนมจีนไก่	ขนมจีน	-	3.00
					1

ภาพผนวกที่ 80 หน้าจอเลือกแก้ไขรายการสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalapaoc Hittotujitotok		Tel.. 0-2465-7697		
Zalapaoc Hittotujitotok		ออกจากระบบ		
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March,2006 10:34	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบร้านค้าสั่งซื้อ > รายการสินค้า			
ระบบร้านค้าสั่งซื้อ รายการสินค้า รายงานคำสั่งซื้อ การเปลี่ยนแปลงคำสั่งซื้อ		เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเข้าสู่ฐานข้อมูล รหัสสินค้า: 00008 รหัสประเภทสินค้า: 2 [ขนมจีบ] ▼ ชื่อสินค้า: ขนมจีบกุ้ง ขนาด: - ราคาสินค้า [บาท]: 3.00 รูปภาพ: c:\inetpub\wwwroot\ProjZalapaocHK\ZalapaocHK\images\e_jeeb.jpg รายละเอียดสินค้า: ขนมจีบไก่ หอมๆ ร้อนๆ ปรุงด้วยเครื่องเทศอย่างดี รายละเอียดสินค้า:		
		<input type="button" value="บันทึก"/> <input type="button" value="ปิด"/>		

ภาพผนวกที่ 81 หน้าจอแก้ไขรายการสินค้า

Zalapaoc Hittotujitotok		Tel.. 0-2465-7697		
Zalapaoc Hittotujitotok		ออกจากระบบ		
ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน	
07 March,2006 10:34	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบร้านค้าสั่งซื้อ > รายการสินค้า			
ระบบร้านค้าสั่งซื้อ รายการสินค้า รายงานคำสั่งซื้อ การเปลี่ยนแปลงคำสั่งซื้อ		เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเข้าสู่ฐานข้อมูล รหัสสินค้า: 00008 รหัสประเภทสินค้า: 2 [ขนมจีบ] ▼ ชื่อสินค้า: ขนมจีบกุ้ง ขนาด: - ราคาสินค้า [บาท]: 3.00 รูปภาพ: c:\inetpub\wwwroot\ProjZalapaocHK\ZalapaocHK\images\e_jeeb.jpg รายละเอียดสินค้า: ขนมจีบไก่ หอมๆ ร้อนๆ ปรุงด้วยเครื่องเทศอย่างดี รายละเอียดสินค้า:		
		ทำการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว <input type="button" value="บันทึก"/> <input type="button" value="ปิด"/>		

ภาพผนวกที่ 82 หน้าจอแก้ไขรายการสินค้าเรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

07 March, 2006 10:37

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า

ออกจากระบบ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

ระบบรับคำสั่งซื้อ

การเชื่อมโยงคำสั่งระบบ

เลือก รหัสสินค้า ชื่อสินค้า ประเภทสินค้า ขนาด ราคาสินค้า [บาท]

<input type="checkbox"/>	00001	ชาลาเป่าไล่หนูสับ	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00002	ชาลาเป่าไล่หนูสับ	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00003	ชาลาเป่าไล่หนูแดง	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00004	ชาลาเป่าไล่หนูแดง	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00005	ชาลาเป่าไล่คริม	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00006	ชาลาเป่าไล่คริม	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00007	ขนมจีบ	ขนมจีบ	-	2.00
<input checked="" type="checkbox"/>	00008	ขนมจีบกุ้ง	ขนมจีบ	-	3.00
					1

เพิ่ม ลบ แก้ไข

กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 83 หน้าจอลบรายการสินค้า

07 March, 2006 10:37

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายการสินค้า

ออกจากระบบ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

ระบบรับคำสั่งซื้อ

การเชื่อมโยงคำสั่งระบบ

เลือก รหัสสินค้า ชื่อสินค้า ประเภทสินค้า ขนาด ราคาสินค้า [บาท]

<input type="checkbox"/>	00001	ชาลาเป่าไล่หนูสับ	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00002	ชาลาเป่าไล่หนูสับ	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00003	ชาลาเป่าไล่หนูแดง	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00004	ชาลาเป่าไล่หนูแดง	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00005	ชาลาเป่าไล่คริม	ชาลาเป่า	ลูกเล็ก	4.00
<input type="checkbox"/>	00006	ชาลาเป่าไล่คริม	ชาลาเป่า	ลูกใหญ่	7.00
<input type="checkbox"/>	00007	ขนมจีบ	ขนมจีบ	-	2.00
					1

เพิ่ม ลบ แก้ไข

กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ทำการลบเรียบร้อยแล้ว

ภาพผนวกที่ 84 หน้าจอลบรายการสินค้าเรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายงานคำสั่งซื้อ

1. หน้าจอรายงานคำสั่งซื้อ จะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับคำสั่งซื้อ เช่น รหัสคำสั่งซื้อ ชื่อลูกค้า วันรับสินค้า จำนวนเงินที่ต้องชำระ เป็นต้น ซึ่งสามารถเลือกรายงานได้จากเงื่อนไข 2 แบบ คือ จากรหัสคำสั่งซื้อ และ ช่วงเดือนที่รับคำสั่งซื้อ (ภาพผนวกที่ 85)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถดูรายงานคำสั่งซื้อได้จากการค้นหาตามรหัสคำสั่งซื้อ โดยพิมพ์รหัสคำสั่งซื้อที่ต้องการค้นหา (ภาพผนวกที่ 86) จากนั้น กดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายการคำสั่งซื้อบนหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 87)
3. ผู้ดูแลระบบสามารถดูรายงานคำสั่งซื้อแบบรายเดือนโดย เลือกเดือน และปี ที่ต้องการดูรายงาน (ภาพผนวกที่ 88) จากนั้นกดปุ่ม “ตกลง” ระบบจะแสดงรายการคำสั่งซื้อ ในช่วงเดือนนั้นทางหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 89)
4. ผู้ดูแลระบบสามารถดูรายละเอียดของคำสั่งซื้อโดยละเอียด โดยการเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการคำสั่งซื้อที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม “ดูใบยืนยันคำสั่งซื้อย้อนหลัง” จากนั้นระบบจะแสดง ใบยืนยันคำสั่งซื้อแบบย้อนหลังบนหน้าจอ ถ้ามีการเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการคำสั่งซื้อมากกว่า 1 รายการ ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “กรุณาเลือกรายการที่ต้องการ ดูรายละเอียดเพียง 1 รายการ” (ภาพผนวกที่ 90)
5. หากต้องการพิมพ์รายงาน ให้ทำการ กดปุ่ม “พิมพ์รายงาน” ระบบจะเข้าสู่หน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์รายงานคำสั่งซื้อและจะแสดงรายการคำสั่งซื้อ ทางหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 91)

ภาพผนวกที่ 85 หน้าจอรายงานคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalapano Hootel (ไทย) ออกจากระบบ

07 March, 2006 10:44 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

จัดการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงการผลิต

รายงานคำสั่งซื้อ

เงื่อนไข: รหัสคำสั่งซื้อ

ภาคผนวกที่ 86 หน้าจอค้นหารายงานคำสั่งซื้อแบบรหัสคำสั่งซื้อ

Zalapano Hootel (ไทย) ออกจากระบบ

07 March, 2006 10:44 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

จัดการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงการผลิต

รายงานคำสั่งซื้อ

เงื่อนไข: รหัสคำสั่งซื้อ

เลือก	รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันที่รับสินค้า	ส่วนลด [บาท]	รวมราคาค่าสินค้า [บาท]	ราคาหลังหักส่วนลด [บาท]
<input type="checkbox"/>	00070	พชรธรวี สงวนหงษ์	06/03/2006	0	2,220.00	2,220.00
						1

ภาคผนวกที่ 87 หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อแบบรหัสคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salapao ผลิตสุ่ม

07 March, 2006 10:49

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ

รายงานคำสั่งซื้อ

เดือน : ช่วงเดือนที่รับคำสั่งซื้อ

ปี : กุมภาพันธ์ 2006

ตกลง

กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาคผนวกที่ 88 หน้าจอรายงานคำสั่งซื้อแบบเดือน

Salapao ผลิตสุ่ม

07 March, 2006 10:49

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ

รายงานคำสั่งซื้อ

เดือน : ช่วงเดือนที่รับคำสั่งซื้อ

ปี : กุมภาพันธ์ 2006

ตกลง

เลือก	รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันที่รับสินค้า	ส่วนลด [บาท]	รวมราคาสินค้า [บาท]	ราคาหลังหักส่วนลด [บาท]
<input type="checkbox"/>	00032	กมลฉัตรศาสตร์	27/02/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
<input type="checkbox"/>	00033	กัทกร นิลเพชร	28/02/2006	21.00	2,100.00	2,090.00
<input type="checkbox"/>	00034	พรรณรวี สงวณหงษ์	04/03/2006	18.00	1,750.00	1,741.00
<input type="checkbox"/>	00035	ร้านसान 2	04/03/2006	105.00	10,500.00	10,238.00
<input type="checkbox"/>	00036	ร้านสำเห่	03/03/2006	44.00	4,350.00	4,285.00
<input type="checkbox"/>	00037	กมลวิศวะกรรมศาสตร์ -	02/03/2006	16.00	1,600.00	1,592.00
<input type="checkbox"/>	00038	วิชุดา วุฒิวิษ	28/02/2006	36.00	3,550.00	3,532.00
<input type="checkbox"/>	00039	ตลวิภา บอขุนทด	28/02/2006	46.00	4,600.00	4,531.00
<input type="checkbox"/>	00040	อุดม สมบูรณ์สุข	03/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
<input type="checkbox"/>	00041	ร้านसान 2	02/03/2006	42.00	4,150.00	4,088.00

4

ไวย้อนคำสั่งซื้อย้อนหลัง พิมพ์รายงาน กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาคผนวกที่ 89 หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อแบบเดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกจากระบบ

	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--	-------------	--------	--------------------	---------------

07 March, 2006 10:49 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > รายงานคำสั่งซื้อ

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายงานสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงรายการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

เงื่อนไข : ช่วงเดือนที่รับคำสั่งซื้อ

 กุมภาพันธ์ 2006

เลือก	รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันที่รับสินค้า	ส่วนลด [บาท]	รวมราคาสินค้า [บาท]	ราคาหลังหักส่วนลด [บาท]
<input type="checkbox"/>	00032	คณะอักษรศาสตร์	27/02/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
<input type="checkbox"/>	00033	กีฬากร นิลเนตร	28/02/2006	21.00	2,100.00	2,090.00
<input type="checkbox"/>	00034	พรรคเสรี สงวนพงษ์	04/03/2006	18.00	1,750.00	1,741.00
<input type="checkbox"/>	00035	ร้านसान 2	04/03/2006	105.00	10,500.00	10,238.00
<input type="checkbox"/>	00036	ร้านสำเภา	03/03/2006	44.00	4,350.00	4,285.00
<input type="checkbox"/>	00037	คณะวิศวกรรมศาสตร์ -	02/03/2006	16.00	1,600.00	1,592.00
<input type="checkbox"/>	00038	วิชุดา ภูมิวิธ	28/02/2006	36.00	3,550.00	3,532.00
<input checked="" type="checkbox"/>	00039	ตลวิภา ขอบุนทด	28/02/2006	46.00	4,600.00	4,531.00
<input checked="" type="checkbox"/>	00040	อุดม สมบูรณ์สุข	03/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
<input checked="" type="checkbox"/>	00041	ร้านसान 2	02/03/2006	42.00	4,150.00	4,088.00

4

กรุณาเลือกรายการที่ต้องการดูรายละเอียด 1 รายการ

ภาคผนวกที่ 90 หน้าจอเลือกดูรายงานคำสั่งซื้อมากกว่า 1 รายการ

ร้าน ชาลนเปาฮ่องกง
31/85 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรนิเวศ
เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel. 02-4657697

รายงานคำสั่งซื้อ

รหัสคำสั่งซื้อ	ชื่อลูกค้า	วันที่รับสินค้า	ส่วนลด [บาท]	รวมราคาสินค้า [บาท]	ราคาหลังหักส่วนลด [บาท]
00038	วิชุดา ภูมิวิธ	28/02/2006	36.00	3,550.00	3,532.00
00039	ตลวิภา ขอบุนทด	28/02/2006	46.00	4,600.00	4,531.00
00040	อุดม สมบูรณ์สุข	03/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
00041	ร้านसान 2	02/03/2006	42.00	4,150.00	4,088.00
00042	ร้านसान 2	03/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
00043	ร้านसान 2	01/03/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
00044	ร้านसान 2	28/02/2006	37.00	3,700.00	3,682.00
00045	ร้านสำเภา	28/02/2006	175.00	17,500.00	17,063.00
00046	กีฬากร นิลเนตร	28/02/2006	60.00	8,000.00	5,910.00
00047	คณะวิศวกรรมศาสตร์ -	28/02/2006	85.00	8,500.00	8,288.00
00048	คณะอักษรศาสตร์	28/02/2006	42.00	4,200.00	4,137.00
00049	ตลวิภา ขอบุนทด	27/02/2006	355.00	35,500.00	34,613.00
00051	อุดม สมบูรณ์สุข	02/03/2006	46.00	4,550.00	4,482.00
00052	วิชุดา ภูมิวิธ	04/03/2006	22.00	2,200.00	2,189.00

ภาคผนวกที่ 91 หน้าจอพิมพ์รายงานคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเปลี่ยนแปลงกำลังผลิต

1. หน้าจอการเปลี่ยนแปลงกำลังผลิต จะแสดงกำลังผลิตของสินค้าแต่ละรายการในแต่ละวัน (ภาพผนวกที่ 92)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่มกำลังผลิต โดยการกดปุ่ม “เพิ่ม” (ภาพผนวกที่ 93) ระบบจะเข้าสู่หน้าจอเปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต จากนั้นทำการเลือกวันที่ที่จะกำหนดกำลังการผลิต (ภาพผนวกที่ 94) และเลือกรหัสสินค้าที่จะกำหนดกำลังการผลิต (ภาพผนวกที่ 95) และกรอกปริมาณกำลังการผลิตที่ต้องการจะกำหนดในแต่ละวัน ถ้ามีการกำหนดกำลังการผลิตให้กับรหัสสินค้าที่ต้องการนั้นแล้ว ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “คุณได้กำหนดกำลังการผลิตในวันนี้ให้กับสินค้าชนิดนี้แล้ว กรุณาเลือกวันใหม่หรือสินค้าชนิดใหม่”(ภาพผนวกที่ 96) และทำการเลือกวันที่ในการกำหนดกำลังการผลิตใหม่ หรือเลือกเปลี่ยนเป็นการกำหนดกำลังการผลิตให้กับรหัสสินค้าชนิดใหม่แทน (ภาพผนวกที่ 97) จากนั้นกดปุ่ม “ตกลง” (ภาพผนวกที่ 98) ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” และ ทำการ กดปุ่ม “ปิด” เพื่อกลับสู่หน้าจอกำลังการผลิตในแต่ละวัน
3. ผู้ดูแลระบบสามารถแก้ไขกำลังผลิต โดยการเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการกำลังผลิตนั้นแล้วกดปุ่ม “แก้ไข” (ภาพผนวกที่ 99) จากนั้นจะแสดงหน้าจอให้ทำการแก้ไขกำลังการผลิต (ภาพผนวกที่ 100) เมื่อแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับกำลังผลิตแล้ว กดปุ่ม “ตกลง” (ภาพผนวกที่ 101) ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการแก้ไขข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” จากนั้น ทำการ กดปุ่ม “ปิด” เพื่อกลับสู่หน้าจอกำลังการผลิตในแต่ละวัน
4. ผู้ดูแลระบบสามารถลบกำลังการผลิตของสินค้าแต่ละรายการ โดยการเลือกช่องสี่เหลี่ยมหน้ารายการกำลังผลิตนั้นแล้วกดปุ่ม “ลบ” ระบบจะทำการลบกำลังการผลิตนั้น และจะแสดงข้อความเตือนว่า “ทำการลบเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 102)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salapan Hotel ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:18 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

กำลังผลิต ในปัจจุบัน						
เลือก	รหัสกำลังการผลิต	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ขนาด	ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด [ลูก]	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00001	ชาลาเป่าได้หมูลิบ	ลูกเล็ก	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00002	ชาลาเป่าได้หมูลิบ	ลูกใหญ่	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00003	ชาลาเป่าได้หมูแดง	ลูกเล็ก	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00004	ชาลาเป่าได้หมูแดง	ลูกใหญ่	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00005	ชาลาเป่าได้ครีม	ลูกเล็ก	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00006	ชาลาเป่าได้ครีม	ลูกใหญ่	500	
<input type="checkbox"/>	08/03/2006	00007	ขนมจีบ	-	500	
<input type="checkbox"/>	09/03/2006	00001	ชาลาเป่าได้หมูลิบ	ลูกเล็ก	500	
<input type="checkbox"/>	09/03/2006	00002	ชาลาเป่าได้หมูลิบ	ลูกใหญ่	500	
<input type="checkbox"/>	09/03/2006	00003	ชาลาเป่าได้หมูแดง	ลูกเล็ก	500	

1

ภาพผนวกที่ 92 หน้าจอของการเปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

Salapan Hotel Tel.. 0-2465-7697

07 March, 2006 11:19 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

เปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

รหัสกำลังการผลิต:

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า:

ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด [ลูก]:

ภาพผนวกที่ 93 หน้าจอของการเพิ่มกำลังการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salween Plant Co., Ltd. ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:19 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

รายละเอียดคำสั่งซื้อ

ภาพเปลี่ยนคำสั่งการผลิต

เปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

รหัสคำสั่งการผลิต: 14-Mar-2006

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า:

ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด (ชุด)

March, 2006						
Today						
wk	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat Sun
9			1	2	3	4 5
10	6	7	8	9	10	11 12
11	13	14	15	16	17	18 19
12	20	21	22	23	24	25 26
13	27	28	29	30	31	

Select date

ภาพผนวกที่ 94 หน้าจอของการเพิ่มกำลังการผลิตโดยเลือกวันที่กำหนดกำลังการผลิต

Salween Plant Co., Ltd. Tel: 0-2465-7697

07 March, 2006 11:19 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

รายละเอียดคำสั่งซื้อ

ภาพเปลี่ยนคำสั่งการผลิต

เปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

รหัสคำสั่งการผลิต: 14-Mar-2006

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า:

ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด (ชุด)

00001
00002
00003
00004
00005
00006
00007

ภาพผนวกที่ 95 หน้าจอของการเพิ่มกำลังการผลิตเลือกสินค้าที่ต้องการกำหนดกำลังการผลิต เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จับ ขนมะจิบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจากระบบ

07 March,2006 11:19	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > คำสั่งการผลิต				
เปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต				
ระบบรับคำสั่งซื้อ		วันที่คำสั่งการผลิต: 14-Mar-2006		
รายละเอียดคำสั่งซื้อ		จุดผลิตสินค้า: 00007		
รายละเอียดคำสั่งการผลิต		ชื่อสินค้า: ขนมะจิบ		
		ปริมาณคำสั่งผลิตสูงสุด [ลูก]: 500		
		ตกลง ปิด		
คุณได้กำหนดคำสั่งการผลิตในวันนี้ให้กับสินค้าชนิดนี้แล้ว กรุณาเลือกวันใหม่หรือสินค้าชนิดใหม่				

ภาพผนวกที่ 96 หน้าจอแสดงเตือนการกำหนดการผลิตซ้ำ

ทอม...ทอม...

ออกจากระบบ

07 March,2006 11:28	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > คำสั่งการผลิต				
เปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต				
ระบบรับคำสั่งซื้อ		วันที่คำสั่งการผลิต: 15-Mar-2006		
รายละเอียดคำสั่งซื้อ		จุดผลิตสินค้า: 00001		
รายละเอียดคำสั่งการผลิต		ชื่อสินค้า: ซาลาเปาไส้หมูสับ		
		ปริมาณคำสั่งผลิตสูงสุด [ลูก]: 500		
		ตกลง ปิด		

ภาพผนวกที่ 97 หน้าจอกำหนดคำสั่งการผลิตใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ขนมะขี้ปวด ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ต๊ะ ??

ออกจากระบบ

Salapao Hoot?๓๓๓๓

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 11:28	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต		

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายการสินค้า

รายงานคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต

เปลี่ยนแปลงกำลังการผลิต

รหัสคำสั่งการผลิต:

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า: ซาลาเปาไส้หมูสับ

ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด [ลูก]

ทำการบันทึกเรียบร้อยแล้ว

ภาพผนวกที่ 98 หน้าจอกำหนดกำลังการผลิตใหม่เรียบร้อยแล้ว

ออกจากระบบ

Salapao Hoot?๓๓๓๓

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March, 2006 11:30	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต		

กำลังผลิตในปัจจุบัน

เลือก	รหัสคำสั่งการผลิต	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ขนาด	ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด [ลูก]
<input type="checkbox"/>	13/03/2006	00006	ซาลาเปาไส้ครีม	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	13/03/2006	00007	ขนมจีบ	-	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00001	ซาลาเปาไส้หมูสับ	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00002	ซาลาเปาไส้หมูสับ	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00003	ซาลาเปาไส้หมูแดง	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00004	ซาลาเปาไส้หมูแดง	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00005	ซาลาเปาไส้ครีม	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00006	ซาลาเปาไส้ครีม	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00007	ขนมจีบ	-	500
<input checked="" type="checkbox"/>	15/03/2006	00001	ซาลาเปาไส้หมูสับ	ลูกเล็ก	500

5

ภาพผนวกที่ 99 หน้าจอแก้ไขกำลังการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tel.. 0-2465-7697

ศาลากลางจังหวัดภูเก็ต

ออกจากระบบ

ระบบรับคำสั่งซื้อ	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า
--------------------------	--------------------	---------------	---------------------------

07 March,2006 11:32 [หน้าหลัก](#) > [ผู้ดูแลระบบ](#) > [ระบบรับคำสั่งซื้อ](#) > [กำลังการผลิต](#)

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายละเอียดสินค้า

รายละเอียดคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต

เปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต

วันที่คำสั่งการผลิต: 15/03/2006

รหัสสินค้า: 000001

ชื่อสินค้า: ซาลาเปาไส้หมูสับ

ปริมาณคำสั่งผลิตสูงสุด [ลูก]: 700

ภาพผนวกที่ 100 หน้าจอแก้ไขคำสั่งการผลิต

รอน...รอน...

ออกจากระบบ

ระบบรับคำสั่งซื้อ	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า
--------------------------	--------------------	---------------	---------------------------

07 March,2006 11:32 [หน้าหลัก](#) > [ผู้ดูแลระบบ](#) > [ระบบรับคำสั่งซื้อ](#) > [กำลังการผลิต](#)

ระบบรับคำสั่งซื้อ

รายละเอียดสินค้า

รายละเอียดคำสั่งซื้อ

การเปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต

เปลี่ยนแปลงคำสั่งการผลิต

วันที่คำสั่งการผลิต: 15/03/2006

รหัสสินค้า: 000001

ชื่อสินค้า: ซาลาเปาไส้หมูสับ

ปริมาณคำสั่งผลิตสูงสุด [ลูก]: 700

ทำการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว

ภาพผนวกที่ 101 หน้าจอแก้ไขคำสั่งการผลิตเรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:34	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
----------------------	-------------	--------	--------------------	---------------

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบรับคำสั่งซื้อ > กำลังการผลิต

กำลังผลิตในปัจจุบัน

เลือก	รหัสกำลังการผลิต	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ขนาด	ปริมาณกำลังผลิตสูงสุด [ลูก]
<input type="checkbox"/>	13/03/2006	00006	ชาลาเปาไส้ครีม	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	13/03/2006	00007	ขนมจีบ	-	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00001	ชาลาเปาไส้หมูสับ	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00002	ชาลาเปาไส้หมูสับ	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00003	ชาลาเปาไส้หมูแดง	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00004	ชาลาเปาไส้หมูแดง	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00005	ชาลาเปาไส้ครีม	ลูกเล็ก	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00006	ชาลาเปาไส้ครีม	ลูกใหญ่	500
<input type="checkbox"/>	14/03/2006	00007	ขนมจีบ	-	500
					5

เพิ่ม
ลบ
แก้ไข
กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ถ้าการลบเรียบร้อยแล้ว

ภาพผนวกที่ 102 หน้าจอลบกำลังการผลิตเรียบร้อยแล้ว

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เมื่อเลือกเมนูระบบคำนวณส่วนลดการค้า จะพบเมนูย่อย อีก 2 เมนู คือ เมนูแก้ไขส่วนลดการค้า และเมนูยอดซื้อสะสมของลูกค้า (ภาพผนวกที่ 103)

แก้ไขส่วนลดการค้า

1. ผู้ดูแลระบบสามารถ ค้นหาส่วนลดการค้าโดย กรอกรหัสส่วนลดการค้า แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” (ภาพผนวกที่ 104) จะปรากฏรายการส่วนลดการค้าตามรหัสที่ทำการค้นหา (ภาพผนวกที่ 105) หรือสามารถดูส่วนลดการค้าทั้งหมดโดยกดปุ่ม “เรียกดูส่วนลดทั้งหมด” จะปรากฏรายการส่วนลดการค้าทั้งหมดที่ทางร้านกำหนดไว้ (ภาพผนวกที่ 106)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่ม หรือ แก้ไขส่วนลดการค้า โดยกดปุ่ม “แก้ไข/เพิ่มส่วนลด” จะเข้าสู่หน้าจอแก้ไขและเพิ่มส่วนลด (ภาพผนวกที่ 107) จากนั้นกรอกรหัสส่วนลด (ภาพผนวกที่ 108) แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนลดสินค้านั้น (ภาพผนวกที่ 109) เมื่อแก้ไขส่วนลดเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “บันทึก” ระบบจะแสดง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อความเตือนว่า “ทำการบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 110) และกดปุ่ม “ปิด” เพื่อกลับสู่หน้าจอส่วนลดการค้าในปัจจุบัน ซึ่งผู้ดูแลระบบสามารถพิมพ์รายงานส่วนลดการค้า โดยการกดปุ่ม “พิมพ์” ระบบจะแสดงหน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์รายงานส่วนลดการค้าในปัจจุบัน (ภาพผนวกที่ 111)

Calapao Hotel ภูเก็ต Tel.. 0-2465-7697

Calapao Hotel ภูเก็ต ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
-------------	--------	--------------------	---------------

07 March, 2006 11:37 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า
แก้ไขระบบส่วนลดการค้า
แสดงรายชื่อระบบส่วนลดการค้า

ร้าน ชาลาเป่าฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรคดี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697

ภาพผนวกที่ 103 หน้าจอเมนูย่อยของระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tel.. 0-2465-7697

Zalapa Hotel

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
07 March,2006 11:38	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > แก้ไขส่วนลดการค้า	เงื่อนไข : รหัสส่วนลด 00010	ค้นหา เรียกดูส่วนลดทั้งหมด
ระบบคำนวณส่วนลดการค้า แก้ไขส่วนลดการค้า ยอดซื้อสะสมของร้านค้า		แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด	กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 104 การค้นหาส่วนลดจากรหัสส่วนลด

รอน...รอน...

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน										
07 March,2006 11:41	หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > แก้ไขส่วนลดการค้า	เงื่อนไข : รหัสส่วนลด 00010	ค้นหา เรียกดูส่วนลดทั้งหมด										
ระบบคำนวณส่วนลดการค้า แก้ไขส่วนลดการค้า ยอดซื้อสะสมของร้านค้า	<table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสส่วนลด</th> <th>ประเภทส่วนลด</th> <th>รายละเอียดส่วนลด</th> <th>ยอดซื้อที่กำหนด [บาท]</th> <th>อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>00010</td> <td>ส่วนลดปกติ</td> <td>ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป</td> <td>32,000</td> <td>2.50</td> </tr> </tbody> </table>	รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียดส่วนลด	ยอดซื้อที่กำหนด [บาท]	อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]	00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000	2.50	พิมพ์	แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด
รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียดส่วนลด	ยอดซื้อที่กำหนด [บาท]	อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]									
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000	2.50									
			กลับเมนูผู้ดูแลระบบ										

ภาพผนวกที่ 105 หน้าจอแสดงส่วนลดจากรหัสส่วนลด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

~ ~
รอน...รอน...

ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:41

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > แก้ไขส่วนลดการค้า

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

แก้ไขส่วนลดการค้า

ยอดซื้อรวมของคู่ค้า

เงินไทย / รหัสส่วนลด

ค้นหา เรียกดูส่วนลดทั้งหมด

รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียดส่วนลด	ยอดซื้อที่กำหนด [บาท]	อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]
00001	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 150,001-300,000 บาท	150,000	0.50
00002	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 300,001-600,000 บาท	300,000	1.00
00003	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 600,001-1,200,000 บาท	600,000	1.50
00004	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 1,200,001-2,400,000 บาท	1,200,000	2.00
00005	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อมากกว่า 2,400,001 บาท ขึ้นไป	2,400,000	2.50
00006	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 2,001-4,000 บาท	2,000	0.50
00007	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 4,001-8,000 บาท	4,000	1.00
00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000	1.50
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000	2.00
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000	2.50

1

พิมพ์ แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 106 การค้นหาส่วนลดเมื่อเรียกดูส่วนลดทั้งหมด

ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:41

ระบบแก้ไขส่วนลดการค้า : แก้ไข และ เพิ่มส่วนลด

รหัสส่วนลด: ค้นหา

รหัสประเภทส่วนลด:

ชื่อประเภทส่วนลด:

ยอดซื้อ [บาท]:

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]:

รายละเอียดส่วนลด:

บันทึก ปิด

00001	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 150,001-300,000 บาท	150,000	0.50
00002	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 300,001-600,000 บาท	300,000	1.00
00003	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 600,001-1,200,000 บาท	600,000	1.50
00004	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 1,200,001-2,400,000 บาท	1,200,000	2.00
00005	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อมากกว่า 2,400,001 บาท ขึ้นไป	2,400,000	2.50
00006	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 2,001-4,000 บาท	2,000	0.50
00007	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 4,001-8,000 บาท	4,000	1.00
00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000	1.50
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000	2.00
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000	2.50

1

พิมพ์ แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 107 หน้าจอการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

07 March, 2006 11:41

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

แก้ไขส่วนลดการค้า
ยอดซื้อส่งมอบของมูลค่า

ระบบแก้ไขส่วนลดการค้า : แก้ไข และ เพิ่มส่วนลด

รหัสส่วนลด: 00010 ค้นหา

รหัสประเภทส่วนลด: 00001

ชื่อประเภทส่วนลด:

ยอดซื้อ [บาท]:

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]:

รายละเอียดส่วนลด:

บันทึกลับ ปิด

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]

0.50
1.00
1.50
2.00
2.50
0.50
1.00
1.50
2.00
2.50
1

00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000

พิมพ์ แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 108 หน้าจอการค้นหาของการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด

07 March, 2006 11:41

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

แก้ไขส่วนลดการค้า
ยอดซื้อส่งมอบของมูลค่า

ระบบแก้ไขส่วนลดการค้า : แก้ไข และ เพิ่มส่วนลด

รหัสส่วนลด: 00010 ค้นหา

รหัสประเภทส่วนลด: 00002

ชื่อประเภทส่วนลด: ส่วนลดปกติ

ยอดซื้อ [บาท]: 32000.00

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]: 2.50

รายละเอียดส่วนลด: ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป

บันทึกลับ ปิด


อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]

0.50
1.00
1.50
2.00
2.50
0.50
1.00
1.50
2.00
2.50
1

00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,000 บาท ขึ้นไป	32,000

พิมพ์ แก้ไข/เพิ่ม ส่วนลด กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 109 หน้าจอแสดงผลการค้นหาของการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลด
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

07 March, 2006 11:41

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

แก้ไขส่วนลดการค้า

ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

ระบบแก้ไขส่วนลดการค้า : แก้ไข และ เพิ่มส่วนลด

รหัสส่วนลด: 00010

รหัสประเภทส่วนลด: 00002

ชื่อประเภทส่วนลด: ส่วนลดปกติ

ยอดซื้อ [บาท]: 32000.00

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]: 2.50

รายละเอียดส่วนลด: ยอดซื้อมากกว่า 32,001 บาท ขึ้นไป

ทำการบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียด	ยอดซื้อขั้นต่ำ [บาท]	อัตราส่วนลด [%]
00001	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 150,001-300,000 บาท	150,000.00	0.50
00002	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 300,001-600,000 บาท	300,000.00	1.00
00003	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 600,001-1,200,000 บาท	600,000.00	1.50
00004	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 1,200,001-2,400,000 บาท	1,200,000.00	2.00
00005	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อมากกว่า 2,400,001 บาท ขึ้นไป	2,400,000.00	2.50
00006	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 2,001-4000 บาท	2,000.00	0.50
00007	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 4,001-8,000 บาท	4,000.00	1.00
00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000.00	1.50
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000.00	2.00
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,001 บาท ขึ้นไป	32,000.00	2.50

ออกจากระบบ

ไอทางร้าน

อัตราส่วนลด [เปอร์เซ็นต์]

ภาพผนวกที่ 110 หน้าจอการแก้ไขส่วนลด หรือ เพิ่มส่วนลดเรียบร้อยแล้ว

ร้าน ซาลาเปาย่องกง

31/85 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงมุกดา

เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel 02-4657697

รายงานส่วนลดการค้าในปัจจุบัน

รหัสส่วนลด	ประเภทส่วนลด	รายละเอียดส่วนลด	ยอดซื้อที่กำหนด [บาท]	อัตราส่วนลด [%]
00001	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 150,001-300,000 บาท	150,000.00	0.50
00002	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 300,001-600,000 บาท	300,000.00	1.00
00003	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 600,001-1,200,000 บาท	600,000.00	1.50
00004	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อระหว่าง 1,200,001-2,400,000 บาท	1,200,000.00	2.00
00005	ส่วนลดสะสม	ยอดซื้อมากกว่า 2,400,001 บาท ขึ้นไป	2,400,000.00	2.50
00006	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 2,001-4000 บาท	2,000.00	0.50
00007	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 4,001-8,000 บาท	4,000.00	1.00
00008	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 8,001-16,000 บาท	8,000.00	1.50
00009	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อระหว่าง 16,001-32,000 บาท	16,000.00	2.00
00010	ส่วนลดปกติ	ยอดซื้อมากกว่า 32,001 บาท ขึ้นไป	32,000.00	2.50

ภาพผนวกที่ 111 หน้าจอพิมพ์รายงานส่วนลดการค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

1. ผู้ดูแลระบบสามารถค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า จากรหัสของลูกค้า หรือชื่อของลูกค้า โดยการเลือกประเภทที่ต้องการก่อน (ภาพผนวกที่ 112)
2. ค้นหาจากรหัสลูกค้า โดยการกรอกรหัสลูกค้า (ภาพผนวกที่ 113) แล้วกดปุ่ม “ตกลง” ระบบจะแสดงรายละเอียดรายการยอดซื้อสะสมของลูกค้า ซึ่งค้นหาจากรหัสลูกค้า (ภาพผนวกที่ 114)
3. ค้นหาจากชื่อของลูกค้า โดยการกรอกชื่อลูกค้า (ภาพผนวกที่ 115) แล้วกดปุ่ม “ตกลง” ระบบจะแสดงรายละเอียดรายการยอดซื้อสะสมของลูกค้า ซึ่งค้นหาจากชื่อลูกค้า (ภาพผนวกที่ 116)
4. หรือสามารถดูยอดซื้อสะสมของลูกค้าทั้งหมดโดยการกดปุ่ม “ตกลง” (ภาพผนวกที่ 117)
5. ผู้ดูแลระบบสามารถพิมพ์ยอดซื้อสะสม โดยกดปุ่ม “พิมพ์” ระบบจะแสดงหน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์รายงานยอดซื้อสะสมของลูกค้า (ภาพผนวกที่ 118)

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า	เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ	รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า
เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ			
ยอดซื้อสะสมของลูกค้า			

ภาพผนวกที่ 112 หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salapao Hoot โฮตเปลว

ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:57

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

ระบบคำนวณส่วนลดการค้า

เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ: รหัสลูกค้า [v] 00011 []

ภาพผนวกที่ 113 หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า จากรหัสของลูกค้า

Salapao Hoot โฮตเปลว

ออกจากระบบ

07 March, 2006 11:57

รับ ขนเมจิบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ: รหัสลูกค้า [v] 00011 []

ลำดับที่	รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า	นามสกุล	ยอดซื้อสะสม [บาท]
1	00011	อุดม	สมบุญสุนสุข	33,815.50

ภาพผนวกที่ 114 หน้าจอแสดงยอดซื้อสะสมของลูกค้า จากรหัสของลูกค้า
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ขนมือจับ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

Zalapan Midpointไทยกฏ ออกจากระบบ

08 March,2006 12:02

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > ยอดซื้อสะสมของลูกค้า			
เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ: ชื่อลูกค้า <input type="text" value="อตุ้ม"/> <input type="button" value="ตกลง"/>			
<input type="button" value="ล้างข้อมูล"/>			

ระบบคำนวณส่วนลดการการค้า

แก้ไขส่วนลดการค้า

ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

ภาพผนวกที่ 115 หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้า จากชื่อของลูกค้า

รอน...รอน...

Zalapan Midpointไทยกฏ ออกจากระบบ

08 March,2006 12:02

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน		
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการการค้า > ยอดซื้อสะสมของลูกค้า					
เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ: ชื่อลูกค้า <input type="text" value="อตุ้ม"/> <input type="button" value="ตกลง"/>					
<input type="button" value="ล้างข้อมูล"/>					
ระบบคำนวณส่วนลดการการค้า	ลำดับที่	รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า	นามสกุล	ยอดซื้อสะสม [บาท]
แก้ไขส่วนลดการค้า	1	00011	อตุ้ม	สมบุญพันธุ์สุข	33,815.50
ยอดซื้อสะสมของลูกค้า					1

ภาพผนวกที่ 116 หน้าจอแสดงยอดซื้อสะสมของลูกค้า จากชื่อของลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ขนมีจิบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจากระบบ

08 March, 2006 12:02

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบคำนวณส่วนลดการค้า > ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

เลือกเงื่อนไขที่ต้องการ:

ลำดับที่	รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า	นามสกุล	ยอดซื้อสะสม [บาท]
1	00002	พรรณรวิ	สงวนพงษ์	39,659.07
2	00003	ทิพากร	นิลเนตร	32,004.25
3	00004	ศิราธร	ศัตร์พินาศ	13,347.00
4	00005	วิชุดา	วุฒิวิธ	17,973.75
5	00006	ชลวิภา	บอขุนทด	50,075.75
6	00007	ร้านสี่หรั่ง		42,117.75
7	00008	ร้านสาม 2		54,964.75
8	00009	คณะอักษรศาสตร์		38,114.25
9	00010	คณะวิศวกรรมศาสตร์	-	293,228.50
10	00011	อุดม	สมบูรณ์พูนสุข	33,815.50
				1

ภาพผนวกที่ 117 หน้าจอค้นหายอดซื้อสะสมของลูกค้าทั้งหมด

ร้าน ซาลาเปาช่องกง
31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรนิเวศ
เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel.02-4657697

รายงานยอดซื้อสะสมของลูกค้า [จำแนกตามรายชื่อลูกค้า]

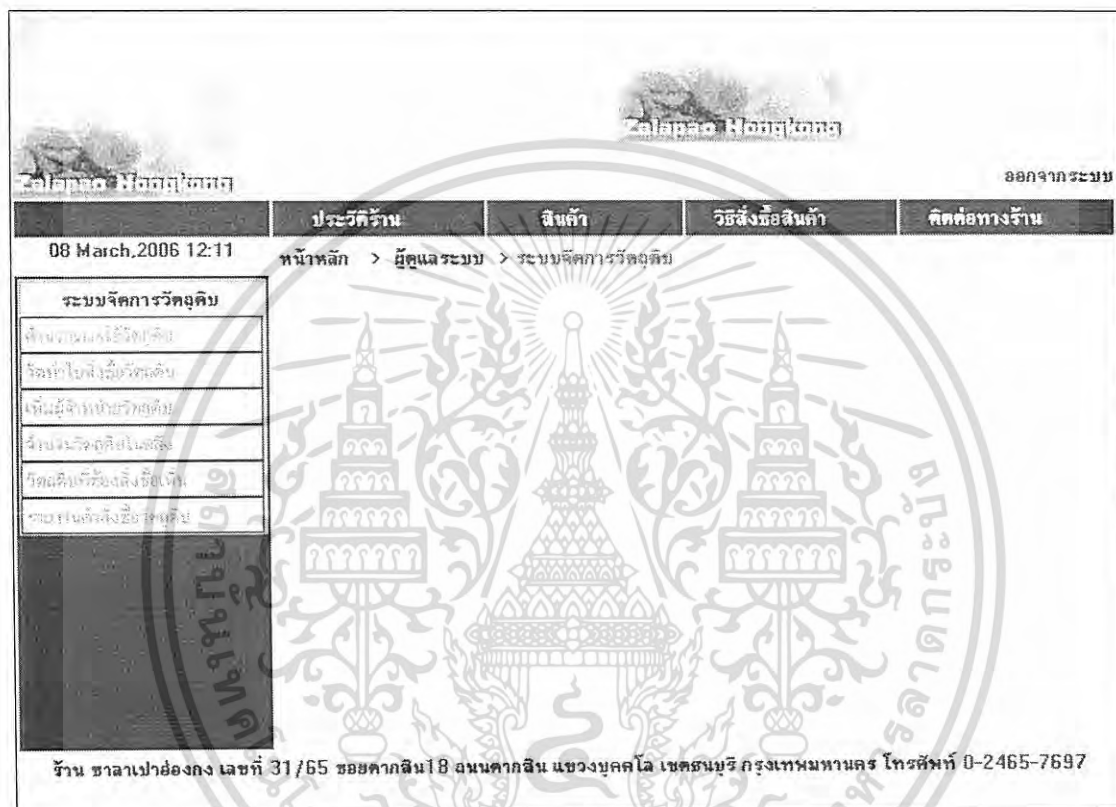
รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า	นามสกุล	ยอดซื้อสะสม [บาท]
00002	พรรณรวิ	สงวนพงษ์	39,659.07
00003	ทิพากร	นิลเนตร	32,004.25
00004	ศิราธร	ศัตร์พินาศ	13,347.00
00005	วิชุดา	วุฒิวิธ	17,973.75
00006	ชลวิภา	บอขุนทด	50,075.75
00007	ร้านสี่หรั่ง		42,117.75
00008	ร้านสาม 2		54,964.75
00009	คณะอักษรศาสตร์		38,114.25
00010	คณะวิศวกรรมศาสตร์	-	293,228.50
00011	อุดม	สมบูรณ์พูนสุข	33,815.50

ภาพผนวกที่ 118 หน้าจอพิมพ์ยอดซื้อสะสมของลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบจัดการวัดถุดิบ

เมื่อเลือกเมนูระบบจัดการวัดถุดิบ จะพบเมนูย่อย อีก 6 เมนู คือ เมนูการคำนวณการใช้วัดถุดิบ เมนูการจัดทำใบสั่งซื้อวัดถุดิบ เมนูการเพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ เมนูจำนวนวัดถุดิบในคลัง เมนูจำนวนวัดถุดิบที่ต้องการสั่งซื้อเพิ่ม และเมนูรายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิบ (ภาพผนวกที่ 119)



The screenshot shows the Zalapao Home Page interface. At the top, there is a header with the text "Zalapao Home Page" and "ออกจากระบบ" (Logout). Below the header is a navigation bar with the following items: "ประวัติร้าน" (Store History), "สินค้า" (Products), "วิธีสั่งซื้อสินค้า" (How to Order), and "ติดต่อทางร้าน" (Contact Us). The main content area displays the date and time "08 March, 2006 12:11" and a breadcrumb trail: "หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิบ". A sidebar menu titled "ระบบจัดการวัดถุดิบ" (Temple Management System) contains the following items: "คำนวณการใช้วัดถุดิบ" (Calculate Temple Usage), "จัดทำใบสั่งซื้อวัดถุดิบ" (Create Purchase Order), "เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ" (Add Supplier), "จัดการวัดถุดิบในคลัง" (Manage Temple Inventory), "วัดถุดิบที่ต้องการสั่งซื้อเพิ่ม" (Add More Temple Orders), and "รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิบ" (Report Temple Orders). The footer contains the address: "ร้าน ซาลาเปาฮ่องกง เลขที่ 31/65 ซอยคากสิน 18 ถนนคากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 0-2465-7697".

ภาพผนวกที่ 119 หน้าจอเมนูระบบการจัดการวัดถุดิบ

การคำนวณการใช้วัดถุดิบ

1. ผู้ดูแลระบบต้องเลือกวันที่จะทำการคำนวณการใช้วัดถุดิบ และต้องกรอกรหัสสินค้า หรือ ถ้า ไม่ทราบรหัสสินค้าสามารถเลือกชื่อสินค้าจากการกดปุ่ม “ค้นหา” (ภาพผนวกที่ 120) จะปรากฏหน้าจอ ในการระบุวัน และ เลือกรหัสสินค้าที่จะทำการคำนวณ โดยการกดปุ่ม “เลือก” หน้ารายการสินค้านั้น (ภาพผนวกที่ 121) ระบบจะนำข้อมูลยอดคำสั่งซื้อรวม ของการกรอกรหัสสินค้านั้นขึ้นมา (ภาพผนวกที่ 122) จากนั้น กดปุ่ม “คำนวณ” ระบบจะทำการคำนวณวัดถุดิบที่ต้องใช้สำหรับสินค้านั้นและแสดงรายการผลการคำนวณบนหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 123)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หน้าจอการคำนวณการใช้วัตถุดิบจะแสดงรหัสวัตถุดิบ ชื่อวัตถุดิบ จำนวนวัตถุดิบที่ถูกคำนวณไปใช้ในช่องคำนวณการใช้นั้น จะถูกนำไปตัดออกจากคลังวัตถุดิบในทันที เมื่อกดปุ่ม “บันทึก” และระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “เพิ่มข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 124)
- ผู้ดูแลระบบสามารถพิมพ์รายการใช้วัตถุดิบที่คำนวณได้โดยการกดปุ่ม “พิมพ์” ระบบจะแสดงหน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์ (ภาพผนวกที่ 125)

08 March, 2006 12:12

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > คำนวณการใช้วัตถุดิบ			
ระบบคำนวณการใช้วัตถุดิบ			
คำนวณการใช้วัตถุดิบ	เงื่อนไข รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวนคลังซื้อสินค้ารวม [ยกเลิก]
จัดซื้อใบสั่งซื้อวัตถุดิบ	ค้นหา	คำนวณ	คำนวณ
พิมพ์ใบแจ้งใช้วัตถุดิบ	พิมพ์	ปรับปรุงวัตถุดิบคงเหลือ	ปิดการคำนวณ
คำนวณวัตถุดิบคงเหลือ			ล้าง
วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อ/พิมพ์			
รายละเอียดสิ่งมีค่าวัตถุดิบ			

ภาพผนวกที่ 120 หน้าจอการคำนวณการใช้วัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

08 March, 2006 12:12

ระบบจัดการวัดดุจติย

กรรณาเลือกวันที่ และ สินค้าที่ต้องการคำนวณ

วันที่ : 06-Mar-2006

รหัสสินค้า : 00007

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาต่อลูก [บาท]	จำนวนยอดสั่งซื้อรวม [ลูก]
00007	ขนมจีบ	2.00	600
			1

ภาพผนวกที่ 121 หน้าจอเลือกวันที่ และรหัสสินค้าที่ต้องการคำนวณ

08 March, 2006 12:12

ระบบจัดการวัดดุจติย

หอม...หอม...

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดดุจติย > คำนวณการใช้วัดดุจติย

ระบบคำนวณการใช้วัดดุจติย

เงื่อนไข : รหัสสินค้า

รหัสสินค้า : 00007 ชื่อสินค้า : จำนวนยอดสั่งซื้อสินค้ารวม [ลูก] : 600

ภาพผนวกที่ 122 หน้าจอคำนวณการใช้วัดดุจติย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Calamagrostis ปลูกในประเทศไทย ออกจากระบบ

08 March, 2006 12:12 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุคัม > คำนวณการใช้วัตถุคัม

ระบบจัดการวัตถุคัม
 ระบบคำนวณการใช้วัตถุคัม

เงื่อนไข : รหัสสินค้า
 รหัสสินค้า : ชื่อสินค้า : จำนวนยอดสั่งซื้อสินค้ารวม (ลูก)

00007

รหัสวัตถุคัม	ชื่อวัตถุคัม	จำนวนการใช้ [หน่วย]	วัตถุคัมคงเหลือ [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	วัตถุคัมที่สามารถใช้ได้ [หน่วย]
00003	แป้งมัน	3 kg.	20.00 กระสอบ	5 กระสอบ	19.7384 กระสอบ
00005	น้ำตาลทราย	0.6 kg.	34.00 กระสอบ	10 กระสอบ	33.897 กระสอบ
00011	เกลือป่น	0.6 kg.	14.00 ถุงเล็ก	5 ถุงเล็ก	13.72 ถุงเล็ก
00012	พริกไทย	0.6 kg.	10.00 ถุงเล็ก	4 ถุงเล็ก	8.99 ถุงเล็ก
00013	ผงชูรส	0.012 kg.	9.00 ถุงเล็ก	2 ถุงเล็ก	8.638 ถุงเล็ก
00017	แผ่นก๊วย	6 kg.	160.00 กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	154 กิโลกรัม
00018	เนื้อหมู	6 kg.	198.00 กิโลกรัม	50 กิโลกรัม	192.38 กิโลกรัม
00019	ต้นหอม	0.3 kg.	13.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	12.3 กิโลกรัม
00020	ผักชี	3 kg.	18.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	14 กิโลกรัม
00023	เนื้อปลาสด	3 kg.	50.00 กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	47 กิโลกรัม

ภาพผนวกที่ 123 หน้าจอแสดงผลการคำนวณการใช้วัตถุคัม

Calamagrostis ปลูกในประเทศไทย ออกจากระบบ

08 March, 2006 12:12 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุคัม > คำนวณการใช้วัตถุคัม

ระบบจัดการวัตถุคัม
 ระบบคำนวณการใช้วัตถุคัม

เงื่อนไข : รหัสสินค้า
 รหัสสินค้า : ชื่อสินค้า : จำนวนยอดสั่งซื้อสินค้ารวม (ลูก)

00007

รหัสวัตถุคัม	ชื่อวัตถุคัม	จำนวนการใช้ [หน่วย]	วัตถุคัมคงเหลือ [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	วัตถุคัมที่สามารถใช้ได้ [หน่วย]
00003	แป้งมัน	3 kg.	20.00 กระสอบ	5 กระสอบ	19.7384 กระสอบ
00005	น้ำตาลทราย	0.6 kg.	34.00 กระสอบ	10 กระสอบ	33.897 กระสอบ
00011	เกลือป่น	0.6 kg.	14.00 ถุงเล็ก	5 ถุงเล็ก	13.72 ถุงเล็ก
00012	พริกไทย	0.6 kg.	10.00 ถุงเล็ก	4 ถุงเล็ก	8.99 ถุงเล็ก
00013	ผงชูรส	0.012 kg.	9.00 ถุงเล็ก	2 ถุงเล็ก	8.638 ถุงเล็ก
00017	แผ่นก๊วย	6 kg.	160.00 กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	154 กิโลกรัม
00018	เนื้อหมู	6 kg.	198.00 กิโลกรัม	50 กิโลกรัม	192.38 กิโลกรัม
00019	ต้นหอม	0.3 kg.	13.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	12.3 กิโลกรัม
00020	ผักชี	3 kg.	18.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	14 กิโลกรัม
00023	เนื้อปลาสด	3 kg.	50.00 กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	47 กิโลกรัม

ภาพผนวกที่ 124 หน้าจอการบันทึกการใช้วัตถุคัมจากการคำนวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน ซาลาเปียงกง

31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบุดโล
เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel.02-4657697

รายงานการคำนวณการใช้วัตถุดิบ วันที่ 3/8/2006

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	จำนวนการใช้ [หน่วย]	วัตถุดิบคงเหลือ [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	วัตถุดิบที่สามารถใช้ได้ [หน่วย]
00003	แป้งมัน	3 kg.	20.00 กระสอบ	5 กระสอบ	19.7384 กระสอบ
00005	น้ำตาลทราย	0.6 kg.	34.00 กระสอบ	10 กระสอบ	33.897 กระสอบ
00011	เกลือป่น	0.6 kg.	14.00 ถุงเล็ก	5 ถุงเล็ก	13.72 ถุงเล็ก
00012	พริกไทย	0.6 kg.	10.00 ถุงเล็ก	4 ถุงเล็ก	8.99 ถุงเล็ก
00013	ผงชูรส	0.012 kg.	9.00 ถุงเล็ก	2 ถุงเล็ก	8.638 ถุงเล็ก
00017	แผ่นเกี๊ยว	6 kg.	160.00 กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	154 กิโลกรัม
00018	เห็ดหูหนู	6 kg.	198.00 กิโลกรัม	50 กิโลกรัม	192.38 กิโลกรัม
00019	ต้นหอม	0.3 kg.	13.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	12.3 กิโลกรัม
00020	ผักชี	3 kg.	18.00 กิโลกรัม	3 กิโลกรัม	14 กิโลกรัม
00023	เนื้อมะเขีายัด	3 kg.	50.00 กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	47 กิโลกรัม

ภาพผนวกที่ 125 หน้าจอพิมพ์การใช้วัตถุดิบจากการคำนวณ

การจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

- เมื่อเลือกเมนูหน้าจอการจัดทำใบสั่งซื้อ (ภาพผนวกที่ 126) ผู้ดูแลระบบต้องค้นหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบโดย กดปุ่ม “ค้นหา” จะปรากฏหน้าจอให้ค้นหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบ จากนั้นทำการค้นหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบที่ต้องการทำใบสั่งซื้อ โดยการกรอกรหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” (ภาพผนวกที่ 127) กดปุ่ม “เลือก” เมื่อได้ผู้จำหน่ายวัตถุดิบที่ต้องการ ถ้าระบบค้นหาและไม่พบตามรหัสที่ได้ทำการกรอกรหัสจะแสดงข้อความเตือนว่า “ไม่พบข้อมูลที่ท่านต้องการ” (ภาพผนวกที่ 128)
- ระบบจะแสดงข้อมูลผู้จำหน่ายสินค้าที่ถูกเลือก จากนั้น กดปุ่ม “ดูข้อมูลวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ” ระบบจะแสดงวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อของผู้จำหน่ายวัตถุดิบรายนั้นจำหน่ายพร้อมจำนวนที่มีอยู่ในคลัง จุดสั่งซื้อ ราคาต่อหน่วย และวันที่และเวลาที่ทำการสั่งซื้อครั้งล่าสุด (ภาพผนวกที่ 129) และ สามารถจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเลือกช่องสี่เหลี่ยมหลังรายการวัตถุดิบนั้น แล้วกดปุ่ม “ทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ”
- ถ้าต้องการดูวัตถุดิบทั้งหมดที่ผู้จำหน่ายรายนั้นจำหน่าย ให้ กดปุ่ม “ดูข้อมูลวัตถุดิบทั้งหมด” ระบบจะแสดงรายละเอียดข้อมูลวัตถุดิบของผู้จำหน่ายรายนั้นทั้งหมดบนหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 130) และ สามารถจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเลือกช่องสี่เหลี่ยมหลังรายการวัตถุดิบนั้น (ภาพผนวกที่ 131) แล้วกดปุ่ม “ตกลง”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ระบบจะแสดงหน้าจอการระบุจำนวนวัตถุที่ต้องสั่งซื้อ ให้ผู้ดูแลระบบระบุจำนวนวัตถุที่ต้องสั่งซื้อ ถ้าไม่มีการระบุวันที่รับวัตถุระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “กรุณาระบุวันรับวัตถุ” (ภาพผนวกที่ 132) จากนั้น กดปุ่ม “ตกลง” (ภาพผนวกที่ 133)
5. ระบบจะแสดงหน้าจอรายละเอียดการทำใบสั่งซื้อ ให้ผู้ดูแลระบบตรวจสอบถ้าต้องการทำใบสั่งซื้อ กดปุ่ม “ยืนยันการสั่งซื้อ” ถ้าไม่ต้องการสั่งซื้อให้กดปุ่ม “ยกเลิกการสั่งซื้อ” (ภาพผนวกที่ 134)
6. เมื่อยืนยันการสั่งซื้อแล้วระบบจะแสดงใบสั่งซื้อวัตถุ (ภาพผนวกที่ 135) สามารถสั่งพิมพ์ได้ โดยกดปุ่ม “พิมพ์” ระบบจะแสดงหน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์ใบสั่งซื้อวัตถุ (ภาพผนวกที่ 136) หรือกลับเมนูหลักของระบบการจัดการวัตถุโดยกดปุ่ม “กลับเมนูการจัดการวัตถุ”

รับ ขนมอบ ซาลาเปา เพิ่ม มีย..ย ต๊ะ ??

ออกจากระบบ

08 March, 2006 01:03

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุ > ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุ

ระบบจัดการวัตถุ

คำนวณราคา วัสดุ

จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุ

จำนวนวัตถุใบสั่งซื้อ

วัตถุที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

รายงานคำสั่งซื้อวัตถุ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุ

รหัสผู้จำหน่าย:

ชื่อผู้จำหน่าย:

ที่อยู่:

ค้นหา:

ข้อมูลวัตถุ

ข้อมูลวัตถุถึงจุดสั่งซื้อ

ภาพผนวกที่ 126 หน้าจอการจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 127 หน้าจอการค้นหาผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ



ภาพผนวกที่ 128 หน้าจอการค้นหาผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ ไม่พบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับ ชมฉีก ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย...ย ต๊ะ ??

ออกจากระบบ

27 February, 2006 01:50

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

ระบบจัดการวัตถุดิบ

- บ้านรวมสาขาใช้วัตถุดิบ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
- จัดการวัตถุดิบในคลัง
- วัตถุดิบที่ถือครองซื้อวัตถุดิบ
- รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

รหัสผู้จำหน่าย: 00001 ค้นหา โทรศัทพ์บ้าน/สำนักงาน: 019999555

ชื่อผู้จำหน่าย: ร้าน จ. สวัสดิ์ โทรศัทพ์มือถือ: 029955555

ที่อยู่อีเมล: j_sawat@yahoo.com

ที่อยู่: 11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896

ข้อมูลวัตถุดิบ

ข้อมูลวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ ข้อมูลวัตถุดิบทั้งหมด

รหัสวัตถุ คิบ	ชื่อวัตถุ คิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อ หน่วย	จำนวนซื้อต่อ ครั้ง [หน่วย]	วันที่ทำการสั่งซื้อ ล่าสุด	สั่ง ซื้อ
00011	เกลือป่น	3.00 ถุงหนัก	5	13.00	15	2/27/2006 1:27:00 PM	<input type="checkbox"/>

ภาพผนวกที่ 129 หน้าจอแสดงวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่าย

08 March, 2006 01:30

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

ระบบจัดการวัตถุดิบ

- บ้านรวมสาขาใช้วัตถุดิบ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
- จัดการวัตถุดิบในคลัง
- วัตถุดิบที่ถือครองซื้อวัตถุดิบ
- รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

รหัสผู้จำหน่าย: 00001 ค้นหา โทรศัทพ์บ้าน/สำนักงาน: 019999555

ชื่อผู้จำหน่าย: ร้าน จ. สวัสดิ์ โทรศัทพ์มือถือ: 029955555

ที่อยู่อีเมล: j_sawat@yahoo.com

ที่อยู่: 11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896

ข้อมูลวัตถุดิบ

ข้อมูลวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ ข้อมูลวัตถุดิบทั้งหมด

รหัสวัตถุ คิบ	ชื่อวัตถุ คิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อ ครั้ง [หน่วย]	วันที่ทำการสั่งซื้อ ล่าสุด	สั่ง ซื้อ
00001	แป้งสาลี	95.00 กระสอบ	10	575.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>
00002	แป้งข้าว โพด	69.00 กระสอบ	10	625.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>
00003	แป้งมัน	20.00 กระสอบ	5	450.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>
00004	แป้งเหน็น	8.00 กระสอบ	5	820.00	8	05/03/2006	<input type="checkbox"/>
00005	น้ำตาล ทราย	34.00 กระสอบ	10	900.00	25		<input type="checkbox"/>
00006	ผงฟู	3.00 ชิม	2	2200.00	5	05/03/2006	<input type="checkbox"/>
00007	เนยเทียม	14.00 สังก	5	3500.00	10		<input type="checkbox"/>
00008	นมข้น	100.00 กระป๋อง	10	16.00	50		<input type="checkbox"/>
00009	นมสด	100.00 กระป๋อง	10	17.00	50		<input type="checkbox"/>
00010	ไข่ไก่	200.00 ฟอง	100	2.00	500	05/03/2006	<input type="checkbox"/>

ภาพผนวกที่ 130 หน้าจอแสดงวัตถุดิบทั้งหมดที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบจำหน่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลวัตถุดิบ								
คู่มือวัตถุดิบที่ส่งรุดสั่งซื้อ				คู่มือวัตถุดิบทั้งหมด				
รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]	วันที่ทำการสั่งซื้อล่าสุด	ตั้งชื่อ	
00001	แป้งสาลี	95.00 กระสอบ	10	575.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>	
00002	แป้งข้าวโพด	69.00 กระสอบ	10	625.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>	
00003	แป้งมัน	20.00 กระสอบ	5	450.00	25	05/03/2006	<input type="checkbox"/>	
00004	แป้งหมื่น	8.00 กระสอบ	5	820.00	8	05/03/2006	<input checked="" type="checkbox"/>	
00005	น้ำตาลทราย	34.00 กระสอบ	10	900.00	25		<input checked="" type="checkbox"/>	
00006	ผงฟู	3.00 ซึ้ง	2	2200.00	5	05/03/2006	<input checked="" type="checkbox"/>	
00007	เนยเทียม	14.00 ลัง	5	3500.00	10		<input checked="" type="checkbox"/>	
00008	นมข้น	100.00 กระป๋อง	10	16.00	50		<input type="checkbox"/>	
00009	นมสด	100.00 กระป๋อง	10	17.00	50		<input type="checkbox"/>	
00010	ไข่ไก่	200.00 ฟอง	100	2.00	500	05/03/2006	<input type="checkbox"/>	
00011	เกลือป่น	14.00 ถุงเล็ก	5	13.00	15	27/02/2006	<input type="checkbox"/>	
00012	พริกไทย	9.00 ถุงเล็ก	4	420.00	10		<input type="checkbox"/>	
00013	ผงชูรส	9.00 ถุงเล็ก	2	175.00	10		<input type="checkbox"/>	
00014	ไข่เค็ม	500.00 ใบ	100	4.00	500		<input type="checkbox"/>	
00019	ต้นหอม	12.00 กิโลกรัม	3	35.00	8		<input type="checkbox"/>	
00020	ผักชี	14.00 กิโลกรัม	3	85.00	8		<input type="checkbox"/>	
00022	กระเทียม	50.00 กิโลกรัม	10	42.00	50		<input type="checkbox"/>	

ตกลง กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ภาพผนวกที่ 131 หน้าจอเลือกวัตถุดิบที่ต้องการจัดทำใบสั่งซื้อ

08 March, 2006 01:44	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีตั้งชื่อสินค้า	ติดต่อทางร้าน				
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ								
ระบบจัดการวัตถุดิบ								
จำนวนรายการใช้วัตถุดิบ	ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ : ระบบจำนวนวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อ							
จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ	ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ							
เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	รหัสผู้จำหน่าย 00001	ชื่อผู้จำหน่าย ร้าน จ. สวัสดิ์	โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน 019999555					
จำนวนวัตถุดิบในคลัง	ที่อยู่ 11/22 วงเวียน 22 กรุงเทพมหานคร 10896	โทรศัพท์มือถือ 029955555						
วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่มเติม	วันรับวัตถุดิบ							
รายงานราคาสั่งซื้อวัตถุดิบ	ระบุวันที่รับวัตถุดิบ							
ข้อมูลวัตถุดิบ								
รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]	วันที่ทำการสั่งซื้อล่าสุด	จำนวนที่ตั้ง [หน่วย]	
00004	แป้งหมื่น	8.00 กระสอบ	5	820.00	8	05/03/2006	8	
00005	น้ำตาลทราย	34.00 กระสอบ	10	900.00	25		25	
00006	ผงฟู	3.00 ซึ้ง	2	2200.00	5	05/03/2006	5	
00007	เนยเทียม	14.00 ลัง	5	3500.00	10		10	
กรุณาระบุวันรับวัตถุดิบ					ตกลง	ยกเลิกการสั่งซื้อ		

ภาพผนวกที่ 132 หน้าจอระบุจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการจัดทำใบสั่งซื้อ และไม่ระบุวันรับวัตถุดิบ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

08 March,2006 01:44	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน		
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ						
ระบบจัดการวัตถุดิบ						
ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ : ระบบคำนวณวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อ						
ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ						
รหัสผู้จำหน่าย : 00001		โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน : 019999555				
ชื่อผู้จำหน่าย : ร้าน จ. สวัสดิ์		โทรศัพท์มือถือ : 029955555				
ที่อยู่ : 11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896						
วันรับวัตถุดิบ						
ระบุวันที่รับวัตถุดิบ 10-Mar-2006						
ข้อมูลวัตถุดิบ						
รหัส วัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวน [หน่วย]	วันที่ทำการสั่งซื้อล่าสุด	จำนวนที่สั่ง [หน่วย]
00004	แป้ง เหม็น			8	05/03/2006	8
00005	น้ำตาลทราย			25		25
00006	ผงฟู	3.00 ช้อน	2200.00	5	05/03/2006	5
00007	เนยเทียม	14.00 ลัง	3500.00	10		10
กรุณาระบุวันรับวัตถุดิบ					ตกลง	ยกเลิกการสั่งซื้อ

ภาพผนวกที่ 133 หน้าจอระบุวันรับวัตถุดิบ

08 March,2006 01:48	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน		
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ						
ระบบจัดการวัตถุดิบ						
ระบบจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ : ตรวจสอบรายละเอียดการสั่งซื้อ						
ข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ						
รหัสผู้จำหน่าย : 00001		โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน : 019999555				
ชื่อผู้จำหน่าย : ร้าน จ. สวัสดิ์		โทรศัพท์มือถือ : 029955555				
ที่อยู่ : 11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896						
วันรับวัตถุดิบ : 10/03/2006						
รายละเอียดวัตถุดิบที่สั่งซื้อ						
ลำดับที่	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวน [หน่วย]	ราคารวม [บาท]	
1	แป้ง เหม็น	กระสอบ	820.00	8	6,560.00	
2	น้ำตาลทราย	กระสอบ	900.00	25	22,500.00	
3	ผงฟู	ช้อน	2200.00	5	11,000.00	
4	เนยเทียม	ลัง	3500.00	10	35,000.00	
ราคารวมทั้งสิ้น [บาท]					75,060.00	
					ยกเลิกการสั่งซื้อ	ยืนยันการสั่งซื้อ

ภาพผนวกที่ 134 หน้าจอตรวจสอบใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

08/03/2006						
ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ						
						
31/65 ซอยตากสิน18 ถนนตากสิน แขวงบวรศกโล เขตธนบุรี กทม.10600						
เลขที่ใบสั่งซื้อ :00021						
วันที่ :08/03/2006						
ผู้จำหน่าย						
ชื่อผู้จำหน่าย	ร้าน จ. สวัสดิ์		วันที่ต้องการสินค้า		10/03/2006	
ที่อยู่	11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896					
ลำดับที่	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวน [หน่วย]	ราคารวม [บาท]	
1	แป้งเหนียว	กระสอบ	820.00	8	6,560.00	
2	น้ำตาลทราย	กระสอบ	900.00	25	22,500.00	
3	ผงฟู	ปี๊บ	2,200.00	5	11,000.00	
4	เนยเทียม	ลัง	3,500.00	10	35,000.00	
ราคารวมสุทธิ [บาท]					75,060	
ผู้อนุมัติการสั่งซื้อ						
วันที่						
<input type="button" value="พิมพ์"/> <input type="button" value="กลับเมนูการจัดการวัตถุดิบ"/>						

ภาพผนวกที่ 135 หน้าจอบใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ		3/8/2006		
ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง 31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงบวรบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600 Tel. 02-4657697				
เลขที่ใบสั่งซื้อ : 00021 วันที่ : 08/03/2006				
ผู้จำหน่าย	รายละเอียด			
ชื่อผู้จำหน่าย : ร้าน จ. สวัสดิ์ ที่อยู่ : 11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896	วันที่รับวัตถุดิบ : 10/03/2006			
ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวน	ราคารวม [บาท]
แป้งเหนียน	กระสอบ	820.00	8	6,560.00
น้ำตาลทราย	กระสอบ	900.00	25	22,500.00
ผงฟู	ปึก	2,200.00	5	11,000.00
เนยเทียม	ลัง	3,500.00	10	35,000.00
ราคารวมสุทธิ [บาท]				75,060.00
ผู้อนุมัติการสั่งซื้อ				
วันที่				

ภาพผนวกที่ 136 หน้าจอพิมพ์ใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

การเพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

1. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบรายใหม่ (ภาพผนวกที่ 137) โดยการกรอกรายละเอียดเกี่ยวกับผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (ภาพผนวกที่ 138) จากนั้น กดปุ่ม “บันทึกข้อมูล” เพื่อบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 139)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบของผู้จำหน่ายวัตถุดิบเดิม โดยกรอกรหัสผู้จำหน่ายวัตถุดิบ แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงหน้าจอค้นหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (ภาพผนวกที่ 140) กดปุ่ม “ค้นหา” เพื่อดูรายชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบทั้งหมด แล้วกดปุ่ม “เลือก” หน้าชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบที่ต้องการเพิ่มชนิดวัตถุดิบ (ภาพผนวกที่ 141) ระบบจะแสดงรายละเอียดของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ จากนั้นกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุดิบ” (ภาพผนวกที่ 142) เมื่อทำการกรอกข้อมูลวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “บันทึกข้อมูล” เพื่อบันทึกข้อมูล ลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 143)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ผู้ดูแลระบบสามารถดูวัดตุคิบที่ผู้จำหน่ายวัดตุคิบนั้นจำหน่ายอยู่ โดยการรอกรหัสวัดตุคิบของผู้จำหน่ายวัดตุคิบ แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายละเอียดของผู้จำหน่ายวัดตุคิบ กดปุ่ม “ดูข้อมูลวัดตุคิบ” (ภาพผนวกที่ 144) ถ้าวัดตุคิบที่จำหน่ายมีหลายรายการสามารถเลือกดูวัดตุคิบ โดยกดปุ่มสามเหลี่ยมข้างรหัสวัดตุคิบ เพื่อดูวัดตุคิบชนิดอื่น ๆ ที่ผู้จำหน่ายนั้นจำหน่ายอยู่(ภาพผนวกที่ 145)
4. ผู้ดูแลระบบสามารถลบผู้จำหน่ายวัดตุคิบโดยรอก รหัสผู้จำหน่ายวัดตุคิบ แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” แล้วระบบจะแสดงรายละเอียดของผู้จำหน่ายวัดตุคิบ จากนั้นกดปุ่ม “ลบ” (ภาพผนวกที่ 146)

ทอม...ทอม...

ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:02

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดตุคิบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดตุคิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัดตุคิบและข้อมูลวัดตุคิบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดตุคิบ

รหัสผู้จำหน่าย: ค้นหา

ชื่อผู้จำหน่าย:

ที่อยู่:

ชื่อวัดตุคิบ:

รหัสวัดตุคิบ:

จำนวนวัดตุคิบในคลัง[หน่วย]:

จำนวนวัดตุคิบในคลัง[กิโลกรัม]:

จุดสั่งซื้อ[หน่วย]:

จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง[หน่วย]:

ราคาวัดตุคิบต่อหน่วย[บาท]:

ภาพผนวกที่ 137 หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัดตุคิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Salapao Hotel ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:02

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดฤดูติบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบและข้อมูลวัดฤดูติบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดฤดูติบ

รหัสผู้จำหน่าย : 00006 ค้นหา โทรตั้งที่บ้าน/ที่ทำงาน 024623564

ชื่อผู้จำหน่าย : ร้านเองเอง โทรศัพท์มือถือ 014256325

ที่อยู่อีเมลล์ : heng_heng@gmail.com

ที่อยู่ : 48/35 ถ.ตากสิน แขวงบุดคโ ไชยเสนบุรี กทม.

ข้อมูลวัดฤดูติบ

รหัสวัดฤดูติบ:

ชื่อวัดฤดูติบ:

จำนวนวัดฤดูติบในตั่ง[หน่วย]:

จำนวนวัดฤดูติบในตั่ง[กิโลกรัม]:

หน่วย:

จุดสั่งซื้อ[หน่วย]:

จำนวนการสั่งซื้อต่อตั่ง[หน่วย]:

ราคาวัดฤดูติบต่อหน่วย[บาท]:

ภาพผนวกที่ 138 หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบ

Salapao Hotel ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:02

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดฤดูติบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบและข้อมูลวัดฤดูติบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดฤดูติบ

รหัสผู้จำหน่าย : 00006 ค้นหา โทรตั้งที่บ้าน/ที่ทำงาน 024623564

ชื่อผู้จำหน่าย : ร้านเองเอง โทรศัพท์มือถือ 014256325

ที่อยู่อีเมลล์ : heng_heng@gmail.com

ที่อยู่ : 48/35 ถ.ตากสิน แขวงบุดคโ ไชยเสนบุรี กทม.

ข้อมูลวัดฤดูติบ

รหัสวัดฤดูติบ:

ชื่อวัดฤดูติบ:

จำนวนวัดฤดูติบในตั่ง[หน่วย]:

จำนวนวัดฤดูติบในตั่ง[กิโลกรัม]:

หน่วย:

จุดสั่งซื้อ[หน่วย]:

จำนวนการสั่งซื้อต่อตั่ง[หน่วย]:

ราคาวัดฤดูติบต่อหน่วย[บาท]:

ภาพผนวกที่ 139 หน้าจอเพิ่มผู้จำหน่ายวัดฤดูติบเรียบร้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จับ ขนมหีบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:02

รายละเอียดผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ

เงื่อนไข : รหัสผู้จำหน่าย ค้นหา

จำนวนวัดฤๅติบในคลัง[กิโลกรัม]:

หน่วย:

คลังสินค้า[จำนวน]:

จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง[หน่วย]:

ซาลาเปาวัดฤๅติบต่อหน่วย[บาท]:

ภาพผนวกที่ 140 หน้าจอค้นหาผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ

จับ ขนมหีบ ซาลาเปา เพิ่ม มั้ย..ย ค่ะ ??

ออกจาก ระบบ

08 March, 2006 02:02

รายละเอียดผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ

เงื่อนไข : รหัสผู้จำหน่าย ค้นหา

รหัสผู้จำหน่าย	ชื่อผู้จำหน่าย	เบอร์โทรศัพท์	ที่อยู่อีเมล
<input type="button" value="เลือก"/> 00001	ร้าน จ. สวัสดิ์	019999555	j_sawat@yahoo.com
<input type="button" value="เลือก"/> 00002	บริษัท N.C.I. Internaro จำกัด	019999333	nci_inter@yahoo.com
<input type="button" value="เลือก"/> 00003	โรงงานระหมังกอรัปรัย	018555123	korbchai@yahoo.com
<input type="button" value="เลือก"/> 00004	ร้านหีบวง	014567890	hearkoung@hotmail.com
<input type="button" value="เลือก"/> 00006	ร้านเฮงเฮง	024623564	heng_heng@gmail.com

จำนวนวัดฤๅติบในคลัง[กิโลกรัม]:

หน่วย:

คลังสินค้า[จำนวน]:

จำนวนการสั่งซื้อต่อครั้ง[หน่วย]:

ซาลาเปาวัดฤๅติบต่อหน่วย[บาท]:

ภาพผนวกที่ 141 หน้าจอเลือกผู้จำหน่ายวัดฤๅติบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tel.. 0-2465-7697

Zalappao Hotel (โรงแรม)

ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:23

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบและ ข้อมูลวัดถุดิบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

รหัสผู้จำหน่าย	00001	ค้นหา	โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน	019999555
ชื่อผู้จำหน่าย	ร้าน จ. สวัสดิ์		โทรศัพท์มือถือ	029955555
ที่อยู่อีเมลล์:	j_sawat@yahoo.com			
ที่อยู่	11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร 10896			

ข้อมูลวัดถุดิบ

รหัสวัดถุดิบ:	00001	<input type="button" value="เพิ่มวัดถุดิบ"/>
ชื่อวัดถุดิบ:	แป็งสาตี	
จำนวนวัดถุดิบในคลัง[หน่วย]	95.00	
จำนวนวัดถุดิบในคลัง[กิโลกรัม]	4742.73	
หน่วย	กระสอบ	
จุดสั่งซื้อ[หน่วย]	10	
จำนวนการสั่งซื้ออัตโนมัติ[หน่วย]	25	
ราคาวัดถุดิบต่อหน่วย[บาท]	575.00	

ภาพผนวกที่ 144 หน้าจอข้อมูลวัดถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัดถุดิบจำหน่าย

ออกจากระบบ

Zalappao Hotel (โรงแรม)

08 March, 2006 02:23

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดถุดิบ




รหัสผู้จำหน่าย	00001	ค้นหา	โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน	019999555
ชื่อผู้จำหน่าย	ร้าน จ. สวัสดิ์		โทรศัพท์มือถือ	029955555
ที่อยู่อีเมลล์:	j_sawat@yahoo.com			
ที่อยู่	11/22 วงเวียน22 กรุงเทพมหานคร			

ข้อมูลวัดถุดิบ

รหัสวัดถุดิบ:	00001	<input type="button" value="เพิ่มวัดถุดิบ"/>
ชื่อวัดถุดิบ:	แป็งสาตี	
จำนวนวัดถุดิบในคลัง[หน่วย]	95.00	
จำนวนวัดถุดิบในคลัง[กิโลกรัม]	4742.73	
หน่วย	กระสอบ	
จุดสั่งซื้อ[หน่วย]	10	
จำนวนการสั่งซื้ออัตโนมัติ[หน่วย]	25	
ราคาวัดถุดิบต่อหน่วย[บาท]	575.00	

ภาพผนวกที่ 145 หน้าจอข้อมูลวัดถุดิบหลายรายการที่ผู้จำหน่ายวัดถุดิบจำหน่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


 		Tel.. 0-2465-7697		
		ออกจากระบบ		
08 March, 2006 02:23	ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิบ > เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบและข้อมูลวัดถุดิบ				
ระบบจัดการวัดถุดิบ ค้นหาประวัติวัดถุดิบ เพิ่มผู้จำหน่ายวัดถุดิบ จำนวนวัดถุดิบในคลัง วัดถุดิบที่ต้องสั่งเพิ่ม รายงานค่าเฉลี่ยวัดถุดิบ		ข้อมูลผู้จำหน่ายวัดถุดิบ รหัสผู้จำหน่าย : <input type="text"/> ค้นหา <input type="text"/> โทรศัพท์บ้าน/ที่ทำงาน : <input type="text"/> ชื่อผู้จำหน่าย : <input type="text"/> โทรศัพท์มือถือ : <input type="text"/> ที่อยู่อีเมลล์ : <input type="text"/> ที่อยู่ : <input type="text"/> <input type="button" value="ดูข้อมูลวัดถุดิบ"/>		
		ข้อมูลวัดถุดิบ จังหวัดวัดถุดิบ <input type="text"/> <input type="button" value="เพิ่มวัดถุดิบ"/> ชื่อวัดถุดิบ <input type="text"/> จำนวนวัดถุดิบในคลัง [หน่วย] <input type="text"/> จำนวนวัดถุดิบในคลัง [กิโลกรัม] <input type="text"/> หน่วย <input type="text"/> รหัสสั่งซื้อ [หน่วย] <input type="text"/> จำนวนการสั่งซื้อต่อคลัง [หน่วย] <input type="text"/> รหัสวัดถุดิบของหน่วยงาน <input type="text"/> ลงข้อมูลเรียบร้อยแล้ว <input type="button" value="ลบ"/> <input type="button" value="บันทึกข้อมูล"/> <input type="button" value="ล้าง"/> <input type="button" value="กลับเมนูผู้ดูแลระบบ"/>		

ภาพผนวกที่ 146 หน้าจอลบผู้จำหน่ายวัดถุดิบ

จำนวนวัดถุดิบในคลัง

1. เป็นหน้าจอแสดงรายงานวัดถุดิบที่เหลืออยู่ในคลังทั้งหมด (ภาพผนวกที่ 147)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถพิมพ์รายงานได้โดยการกดปุ่ม “พิมพ์” (ภาพผนวกที่ 148)
3. ผู้ดูแลระบบสามารถเพิ่มปริมาณวัดถุดิบโดย กดปุ่ม “ปรับปรุงวัดถุดิบคงเหลือ” จะปรากฏหน้าจอเพิ่มปริมาณวัดถุดิบ โดยการกรอกรหัสวัดถุดิบ (ภาพผนวกที่ 149) แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงข้อมูลเกี่ยวกับวัดถุดิบ จากนั้นทำการกรอกปริมาณวัดถุดิบที่เพิ่ม กดปุ่ม “บันทึก” เมื่อระบบปรับปรุงปริมาณวัดถุดิบเรียบร้อยแล้ว ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “แก้ไขข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 150) จากนั้น กดปุ่ม “ปิด” เพื่อปิดหน้าจอการเพิ่มปริมาณวัดถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

		ออกจากระบบ					
08 March, 2006 02:32	ประวัติจำน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน			
หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จำนวนวัตถุดิบในคลัง							
ระบบจัดการวัตถุดิบ							
ข้อมูลวัตถุดิบที่อยู่ในคลังวัตถุดิบทั้งสิ้น							
ค้นหาโดยใช้รหัสวัตถุดิบ	รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]	ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ	00001	แป้งสาลี	95.00 กระสอบ	10	575.00	25	ร้าน จ. สวัสดิ์
จำนวนวัตถุดิบในคลัง	00002	แป้งข้าวโพด	69.00 กระสอบ	10	625.00	25	ร้าน จ. สวัสดิ์
วัตถุดิบที่คงคลังชื่อเดิม	00003	แป้งมัน	20.00 กระสอบ	5	450.00	25	ร้าน จ. สวัสดิ์
ตามรายละเอียดสินค้าวัตถุดิบ	00004	แป้งหมื่น	8.00 กระสอบ	5	820.00	8	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00005	น้ำตาลทราย	34.00 กระสอบ	10	900.00	25	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00006	ผงฟู	3.00 ซิป	2	2200.00	5	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00007	เนยเทียม	14.00 ลิ้ง	5	3500.00	10	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00008	นมข้น	100.00 กระป๋อง	10	16.00	50	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00009	นมสด	100.00 กระป๋อง	10	17.00	50	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00010	ไข่ไก่	200.00 ฟอง	100	2.00	500	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00011	เกลือป่น	14.00 ถุงเล็ก	5	13.00	15	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00012	พริกไทย	9.00 ถุงเล็ก	4	420.00	10	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00013	ผงชูรส	9.00 ถุงเล็ก	2	175.00	10	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00014	ไข่เค็ม	500.00 ไก่	100	4.00	500	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00019	ต้นหอม	12.00 กิโลกรัม	3	35.00	8	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00020	ผักชี	14.00 กิโลกรัม	3	85.00	8	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00022	กระเทียม	50.00 กิโลกรัม	10	42.00	50	ร้าน จ. สวัสดิ์
	00015	ซีอิ๊วขาว	9.00 ขวดใหญ่	10	23.00	25	บริษัท N.C.I. Intermark จำกัด
	00016	ซีอิ๊วดำ	40.00 ขวดใหญ่	10	21.00	25	บริษัท N.C.I. Intermark จำกัด
	00021	น้ำมันหอย	30.00 ขวดใหญ่	10	27.00	25	บริษัท N.C.I. Intermark จำกัด
	00017	ผ่างก๊วย	154.00 กิโลกรัม	20	45.00	80	โรงงานเซหมักอรัญชัย
	00018	เนื้อหมู	192.00 กิโลกรัม	50	80.00	100	ร้านเอียงกวาง
	00023	เนื้อปลาสด	47.00 กิโลกรัม	10	60.00	50	ร้านเอียงกวาง
	ดูข้อมูลวัตถุดิบในคลัง		ปรับปรุงวัตถุดิบคงเหลือ		พิมพ์	กลับสู่หน้าหลัก	

ภาพผนวกที่ 147 หน้าจอรายงานวัตถุดิบในคลังทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ้าน ขาลาเปาย่องกง
31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงมุดใจ
เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel. 02-4657697

รายงานวัตถุดิบในคลัง วันที่ 3/8/2006

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]
00001	แป้งสาลี	95.00 กระสอบ	10	575.00	25.00
00002	แป้งข้าวโพด	89.00 กระสอบ	10	625.00	25.00
00003	แป้งมัน	20.00 กระสอบ	5	450.00	25.00
00004	แป้งเทร็น	8.00 กระสอบ	5	820.00	8.00
00005	น้ำตาลทราย	34.00 กระสอบ	10	900.00	25.00
00006	ผงชู	3.00 ชาม	2	2,200.00	5.00
00007	เนยเทียม	14.00 ลัง	5	3,500.00	10.00
00008	นมข้น	100.00 กระป๋อง	10	16.00	50.00
00009	นมสด	100.00 กระป๋อง	10	17.00	50.00
00010	ไข่ไก่	200.00 ฟอง	100	2.00	500.00
00011	เกลือป่น	14.00 ถุงเล็ก	5	13.00	15.00
00012	พริกไทย	9.00 ถุงเล็ก	4	420.00	10.00
00013	ผงชูรส	9.00 ถุงเล็ก	2	175.00	10.00
00014	ไข่ต้ม	500.00 ใบ	100	4.00	500.00
00019	ต้นหอม	12.00 กิโลกรัม	3	35.00	8.00
00020	ผักชี	14.00 กิโลกรัม	3	85.00	8.00
00022	กระเทียม	50.00 กิโลกรัม	10	42.00	50.00
00015	ซีอิ๊วขาว	9.00 ขวดใหญ่	10	23.00	25.00
00016	ซีอิ๊วดำ	40.00 ขวดใหญ่	10	21.00	25.00

ภาพผนวกที่ 148 หน้าจอพิมพ์รายงานวัตถุดิบในคลังทั้งหมด

Tel.. 0-2465-7697

เว็บไซต์ : www.ban-khala-pea.com

ออกจากระบบ

27 February, 2006 01:13

ระบบจัดการวัตถุดิบ

คำนวณราคาใช้วัตถุดิบ

จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

คำนวณวัตถุดิบในคลัง

วัตถุดิบที่ติดสั่งซื้อเพิ่ม

รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

เพิ่มปริมาณวัตถุดิบ

รหัสวัตถุดิบ: 00011

ชื่อวัตถุดิบ:

หน่วย:

ปริมาณที่เพิ่ม[หน่วย]:

00007	เนยเทียม	15.00	ลัง	5	3300.00	10	ร้าน จ. สวัสดิ์
00008	นมข้น	50.00	กระป๋อง	10	800.00	50	ร้าน จ. สวัสดิ์
00009	นมสด	50.00	กระป๋อง	10	1200.00	50	ร้าน จ. สวัสดิ์
00010	ไข่ไก่	500.00	ฟอง	100	2.00	500	ร้าน จ. สวัสดิ์
00011	เกลือป่น	3.00	ถุงเล็ก	5	13.00	15	ร้าน จ. สวัสดิ์
00012	พริกไทย	10.00	ถุงเล็ก	4	420.00	10	ร้าน จ. สวัสดิ์

ภาพผนวกที่ 149 หน้าจอการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบในคลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tel.. 0-2465-7697

Calapan Hospital

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

27 February, 2006 01:13 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > จำนวนวัตถุดิบในคลัง

ระบบจัดการวัตถุดิบ

คำนวณราคาวัตถุดิบ

จัดการใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวนวัตถุดิบในคลัง

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

ตารางราคาสั่งซื้อวัตถุดิบ

เพิ่มปริมาณวัตถุดิบ

รหัสวัตถุดิบ: 00011

ชื่อวัตถุดิบ: เกือบปน

หน่วย: ถุงเล็ก

ปริมาณที่เพิ่ม[หน่วย]: 15

ทำการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว

00010	ไข่ไก่	500.00 ฟอง	100	2.00	500	ร้าน จ. ลวิสต์
00011	เกลือป่น	3.00 ถุงเล็ก	5	13.00	15	ร้าน จ. ลวิสต์
00012	พริกไทย	10.00 ถุงเล็ก	4	420.00	10	ร้าน จ. ลวิสต์
00013	ผงชูรส	10.00 ถุงเล็ก	2	175.00	10	ร้าน จ. ลวิสต์

ภาพผนวกที่ 150 หน้าจอการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบในคลังเรียบร้อยแล้ว

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

1. เมนูวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม (ภาพผนวกที่ 151) ผู้ดูแลระบบสามารถค้นหาวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อแล้ว โดยการกดปุ่ม “ค้นหา” (ภาพผนวกที่ 152) หรือกดปุ่ม “เรียกดูทั้งหมด” ระบบจะแสดงวัตถุดิบทั้งหมดที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบรายนั้นจำหน่าย (ภาพผนวกที่ 153)
2. ถ้าผู้ดูแลระบบต้องการทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ กดปุ่ม “ทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ” ระบบจะเข้าสู่หน้าจอการทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
3. ถ้าผู้ดูแลระบบกดปุ่ม “กลับสู่หน้าหลัก” ระบบจะกลับไปยังหน้า หลักของผู้ดูแลระบบ
4. ถ้าต้องการพิมพ์รายการวัตถุดิบของผู้จำหน่ายรายนั้น กดปุ่ม “พิมพ์” เพื่อสั่งพิมพ์รายงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยาลัยเทคโนโลยี

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

08 March, 2006 02:44 [หน้าหลัก](#) > [ผู้ดูแลระบบ](#) > [ระบบจัดการวัตถุดิบ](#) > [วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม](#)

ระบบจัดการวัตถุดิบ

- คำนวณเวลาใช้วัตถุดิบ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
- จำนวนวัตถุดิบในคลัง
- วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม
- รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

สามารถค้นหาได้จากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และสามารถเรียกดูได้ทั้งหมด

ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ:

ภาพผนวกที่ 151 หน้าจอเลือกผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

วิทยาลัยเทคโนโลยี

ออกจากระบบ

ประวัติร้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------

08 March, 2006 02:44 [หน้าหลัก](#) > [ผู้ดูแลระบบ](#) > [ระบบจัดการวัตถุดิบ](#) > [วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม](#)

ระบบจัดการวัตถุดิบ

- คำนวณเวลาใช้วัตถุดิบ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
- จำนวนวัตถุดิบในคลัง
- วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม
- รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

สามารถค้นหาได้จากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และสามารถเรียกดูได้ทั้งหมด

ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ:

รหัสวัสดุ	ชื่อวัสดุ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]
00015	ซีอิ้วขาว	9.00 ขวดใหญ่	10	23.00	25

ภาพผนวกที่ 152 หน้าจอแสดงวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Calapso HomePage ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:44 หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัตถุดิบ > วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

ระบบจัดการวัตถุดิบ

คำนวณการใช้วัตถุดิบ

จัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบ

เพิ่มผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

คำนวณวัตถุดิบในคลัง

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อเพิ่ม

สามารถค้นหาได้จากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ และสามารถเรียกดูได้ทั้งหมด

ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ: บริษัท N.C.I. Intermark จำกัด

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	วัตถุดิบในคลัง [หน่วย]	จุดสั่งซื้อ [หน่วย]	ราคาต่อหน่วย [บาท]	จำนวนซื้อต่อครั้ง [หน่วย]
00015	ซีอิ๊วขาว	9.00 ขนาดใหญ่	10	23.00	25
00016	ซีอิ๊วดำ	40.00 ขนาดใหญ่	10	21.00	25
00021	น้ำมันหอย	30.00 ขนาดใหญ่	10	27.00	25

ภาพผนวกที่ 153 หน้าจอแสดงวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบทั้งหมดจำหน่าย

รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

1. เมนุรายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ (ภาพผนวกที่ 154) ผู้ดูแลระบบสามารถเลือกเดือน และปีที่ต้องการรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ จากนั้น กดปุ่ม “ตกลง” ระบบจะแสดงคำสั่งซื้อวัตถุดิบออกมาตามช่วงเดือนและปีที่ได้เลือกนั้น (ภาพผนวกที่ 155)
2. ผู้ดูแลระบบสามารถพิมพ์รายงานได้โดยการกดปุ่ม “พิมพ์” ระบบจะแสดงหน้าจอให้ทำการสั่งพิมพ์ข้อมูล (ภาพผนวกที่ 156)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รอน...รอน...

ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:49

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิษ > รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ

รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ : รายงานสรุปคำสั่งซื้อประจำเดือน

รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษประจำเดือน : มกราคม

เดือนปี : เลือกคำสั่งซื้อในช่วงเดือน มกราคม 2006 ค้นหา

พิมพ์ กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ระบบจัดการวัดถุดิษ

- คำสั่งชื้อจากผู้ใช้วัดถุดิษ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัดถุดิษ
- แจ้งผู้จำหน่ายวัดถุดิษ
- จำนวนวัดถุดิษในคลัง
- วัดถุดิษที่จัดส่งถึงมือเจ้า
- รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ

ภาพผนวกที่ 154 หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษแบบรายเดือน

Tel. 0-2465-7697

ออกจากระบบ

08 March, 2006 02:49

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการวัดถุดิษ > รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ

รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ : รายงานสรุปคำสั่งซื้อประจำเดือน

รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษประจำเดือน : มีนาคม

เดือนปี : เลือกคำสั่งซื้อในช่วงเดือน มีนาคม 2006 ค้นหา

ลำดับที่	เลขที่คำสั่งซื้อ	วันที่สั่งซื้อวัดถุดิษ	วันที่รับวัดถุดิษ	ราคารวมทั้งหมด [บาท]	ผู้จำหน่ายวัดถุดิษ
1	00012	02/03/2006	10/03/2006	9,890.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
2	00013	05/03/2006	05/03/2006	14,375.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
3	00014	05/03/2006	05/03/2006	15,625.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
4	00015	05/03/2006	05/03/2006	11,250.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
5	00016	05/03/2006	05/03/2006	6,560.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
6	00017	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
7	00018	05/03/2006	05/03/2006	1,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
8	00019	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
9	00020	06/03/2006	09/03/2006	355.00	บริษัท N.C.I. Internero จำกัด
10	00021	08/03/2006	10/03/2006	75,060.00	ร้าน จ. สวัสดิ์

พิมพ์ กลับเมนูผู้ดูแลระบบ

ระบบจัดการวัดถุดิษ

- คำสั่งชื้อจากผู้ใช้วัดถุดิษ
- จัดทำใบสั่งซื้อวัดถุดิษ
- แจ้งผู้จำหน่ายวัดถุดิษ
- จำนวนวัดถุดิษในคลัง
- วัดถุดิษที่จัดส่งถึงมือเจ้า
- รายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษ

ภาพผนวกที่ 155 หน้าจอแสดงรายงานคำสั่งซื้อวัดถุดิษแบบรายเดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน ซาลาเป่าฮ่องกง				
31/65 ซอยตากสิน 18 ถนนตากสิน แขวงมุดโล เขตธนบุรี กทม. 10600 Tel. 02-4657697				
รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ				
เลขที่คำสั่งซื้อ	วันที่สั่งซื้อวัตถุดิบ	วันที่รับวัตถุดิบ	ราคารวมทั้งหมด (บาท)	ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
00012	02/03/2006	10/03/2006	9,890.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00013	05/03/2006	05/03/2006	14,375.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00014	05/03/2006	05/03/2006	15,625.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00015	05/03/2006	05/03/2006	11,250.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00016	05/03/2006	05/03/2006	6,560.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00017	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00018	05/03/2006	05/03/2006	1,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00019	05/03/2006	05/03/2006	11,000.00	ร้าน จ. สวัสดิ์
00020	06/03/2006	09/03/2006	355.00	บริษัท N.C.I. Intermare จำกัด
00021	08/03/2006	10/03/2006	75,060.00	ร้าน จ. สวัสดิ์

ภาพผนวกที่ 156 หน้าจอพิมพ์รายงานคำสั่งซื้อวัตถุดิบ

ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า

ระบบการจัดการข้อมูลลูกค้าเป็นส่วนงานที่ผู้ดูแลระบบ ใช้ในการกำหนดชื่อเข้าสู่ระบบ และ รหัสผ่าน ให้กับลูกค้าที่เข้ามาติดต่อขอซื้อสินค้ากับทางร้าน ลูกค้าจะทำการติดต่อกับทางร้าน โดยผู้ดูแลระบบจะเป็นผู้กรอกรายละเอียดของลูกค้า และกำหนด ชื่อเข้าสู่ระบบ รวมทั้งรหัสผ่าน ให้กับลูกค้าในการเข้าสู่ระบบ (ภาพผนวกที่ 157)

1. เมื่อต้องการเพิ่มลูกค้าใหม่ โดยการกรอกรายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้า (ภาพผนวกที่ 158) แล้วกดปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อบันทึกลงฐานข้อมูล ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “เพิ่มข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 159)
2. เมื่อต้องการค้นหาข้อมูลลูกค้า ต้องกรอกรหัสลูกค้า (ภาพผนวกที่ 160) แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้าบนหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 161) สามารถดูรายละเอียดของลูกค้าทั้งหมดโดยกดปุ่ม “เรียกดูลูกค้าทั้งหมด” (ภาพผนวกที่ 162)
3. เมื่อต้องการแก้ไขข้อมูลลูกค้า ต้องกรอกรหัสลูกค้า แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้า (ภาพผนวกที่ 163) จากนั้นแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้า แล้วกดปุ่ม “แก้ไข” เพื่อบันทึกลงฐานข้อมูล ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “แก้ไขข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 164)
4. ผู้ดูแลระบบไม่สามารถแก้ไขยอดซื้อสะสมของลูกค้าได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. เมื่อต้องการลบข้อมูลลูกค้า ทำการกรอกรหัสลูกค้า แล้วกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับลูกค้าจากนั้นกดปุ่ม “ลบ” ระบบจะแสดงข้อความเตือนว่า “ลบข้อมูลเรียบร้อยแล้ว” (ภาพผนวกที่ 165)

ภาพผนวกที่ 157 หน้าจอระบบการจัดการข้อมูลลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Zalophan โปรแกรม/เมนู					ออกจากระบบ				
ประวัติระบบ		สินค้า		วิธีสั่งซื้อสินค้า		ติดต่อทางร้าน			
08 March, 2006 02:59					หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า				
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า					ข้อมูลสมาชิก				
จัดการข้อมูลส่วนติดต่อลูกค้า					ข้อมูลรายละเอียด				
รหัสสมาชิก		00012		ค้นหา		เรียกดูลูกค้าทั้งหมด			
ชื่อ		พัชรินทร์							
นามสกุล		ผิวอ่อนดี							
ชื่อเข้าสู่ระบบ		jeab							
รหัสผ่าน		jeabjeab							
บ้านเลขที่		28/9							
แขวง/ตำบล		สัมพันธวงศ์							
เขต/อำเภอ		สัมพันธวงศ์							
จังหวัด		กรุงเทพมหานคร							
รหัสไปรษณีย์		10300							
โทรศัพท์บ้าน		028585899				ไปรษณีย์จังหวัดนนทบุรีหน้าหน้าหมายเลขโทรศัพท์			
โทรศัพท์มือถือ		014569855				โดยมีรูปแบบดังนี้ ๐๙๐๐๐๐๐๐ เช่น 016303131			
ที่อยู่อีเมล		tung_jeab@hotmail.com				ไปรษณีย์รหัส 01 หรือ 09 นำหน้าหมายเลขโทรศัพท์			
แสดงชื่อระบบ(บาท):									
					ลบ เพิ่ม แก้ไข ยกเลิก กลับเมนูผู้ดูแลระบบ				

ภาพผนวกที่ 158 หน้าจอการเพิ่มข้อมูลสมาชิก

Zalophan โปรแกรม/เมนู					ออกจากระบบ				
ประวัติระบบ		สินค้า		วิธีสั่งซื้อสินค้า		ติดต่อทางร้าน			
08 March, 2006 02:59					หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า				
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า					ข้อมูลสมาชิก				
จัดการข้อมูลส่วนติดต่อลูกค้า					ข้อมูลรายละเอียด				
รหัสสมาชิก		00012		ค้นหา		เรียกดูลูกค้าทั้งหมด			
ชื่อ		พัชรินทร์							
นามสกุล		ผิวอ่อนดี							
ชื่อเข้าสู่ระบบ		jeab							
รหัสผ่าน		jeabjeab							
บ้านเลขที่		28/9							
แขวง/ตำบล		สัมพันธวงศ์							
เขต/อำเภอ		สัมพันธวงศ์							
จังหวัด		กรุงเทพมหานคร							
รหัสไปรษณีย์		10300							
โทรศัพท์บ้าน		028585899				ไปรษณีย์จังหวัดนนทบุรีหน้าหน้าหมายเลขโทรศัพท์			
โทรศัพท์มือถือ		014569855				โดยมีรูปแบบดังนี้ ๐๙๐๐๐๐๐๐ เช่น 016303131			
ที่อยู่อีเมล		tung_jeab@hotmail.com				ไปรษณีย์รหัส 01 หรือ 09 นำหน้าหมายเลขโทรศัพท์			
แสดงชื่อระบบ(บาท):									
					เพิ่มข้อมูลระบบเรียบร้อยแล้ว				
					ลบ เพิ่ม แก้ไข ยกเลิก กลับเมนูผู้ดูแลระบบ				

ภาพผนวกที่ 159 หน้าจอการเพิ่มข้อมูลสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

08 March, 2006 02:59		ประวัติบ้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า			
จัดการข้อมูลลูกค้า		ข้อมูลสมาชิก			
จัดการข้อมูลลูกค้า		ข้อมูลรายละเอียด			
		*รหัสสมาชิก	00012	<input type="button" value="ค้นหา"/>	<input type="button" value="เรียกดูลูกค้าทั้งหมด"/>
		*ชื่อ			
		*นามสกุล			
		*ชื่อเข้าผู้ระบบ			
		*รหัสผ่าน			
		*บ้านเลขที่			
		*แขวง/ตำบล			
		*เขต/อำเภอ			
		*จังหวัด	กรุงเทพมหานคร		
		*รหัสไปรษณีย์			
		โทรศัพท์บ้าน		ไปรษณีย์จังหวัดจันทบุรีสำนักงานเกษตรและสหกรณ์	
		โทรศัพท์มือถือ		โดยมีระบบบัญชีนี้ xxxxxxxxxx เช่น 016303131	
		*ที่อยู่จริง		ไปรษณีย์จังหวัด 01 หรือ 09 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์	
		*ขอต่อระบบ(หากมี)			
		<input type="button" value="ลบ"/> <input type="button" value="เพิ่ม"/> <input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ยกเลิก"/> <input type="button" value="กลับเมนูผู้ดูแลระบบ"/>			

ภาพผนวกที่ 160 หน้าจอค้นหาข้อมูลสมาชิก

08 March, 2006 02:59		ประวัติบ้าน	สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า			
จัดการข้อมูลลูกค้า		ข้อมูลสมาชิก			
		ข้อมูลรายละเอียด			
		*รหัสสมาชิก	00012	<input type="button" value="ค้นหา"/>	<input type="button" value="เรียกดูลูกค้าทั้งหมด"/>
		*ชื่อ	พัชรินทร์		
		*นามสกุล	ภิวอนดี		
		*ชื่อเข้าผู้ระบบ	jeab		
		*รหัสผ่าน	jeabjeab		
		*บ้านเลขที่	28/9		
		*แขวง/ตำบล	สัมพันธวงศ์		
		*เขต/อำเภอ	สัมพันธวงศ์		
		*จังหวัด	กรุงเทพมหานคร		
		*รหัสไปรษณีย์	10300		
		โทรศัพท์บ้าน	028585899	ไปรษณีย์จังหวัดจันทบุรีสำนักงานเกษตรและสหกรณ์	
		โทรศัพท์มือถือ	-	โดยมีระบบบัญชีนี้ xxxxxxxxxx เช่น 016303131	
		*ที่อยู่จริง	01 4569855	ไปรษณีย์จังหวัด 01 หรือ 09 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์	
		*ขอต่อระบบ(หากมี)	tunq_jeab@hotmail.com		
		*ขอต่อระบบ(หากมี)	0		
		<input type="button" value="ลบ"/> <input type="button" value="เพิ่ม"/> <input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ยกเลิก"/> <input type="button" value="กลับเมนูผู้ดูแลระบบ"/>			

ภาพผนวกที่ 161 หน้าจอแสดงการค้นหาข้อมูลสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดลูกค้าทั้งหมด

รหัสลูกค้า	ชื่อลูกค้า	นามสกุล	บ้านเลขที่	แขวง	เขต	จังหวัด	รหัสไปรษณีย์	เบอร์โทรศัพท์บ้าน	เบอร์โทรศัพท์มือถือ	เบอร์โทรศัพท์มือถือ	ชื่ออีเมล	ยอดซื้อสะสม
00002	พรพรรณ	สงวนทรัพย์	77	ประเวศ	พัฒนาการ	กรุงเทพฯ	10220	021113333	-	065679983	zapp_pam@msn.com	39,659.07
00003	กัทธกร	นิลเนตร	13/22	ลาดกระบัง	ลำปางก๊ว	กรุงเทพฯ	10210	023273639	-	041390030	pok_gajab@hotmail.com	32,004.25
00004	สิริธาร	ศศิธรนิล	11	พระราม 9	พระราม 9	กรุงเทพฯ	10117	029901111	-	063351760	fastjang@hotmail.com	13,347.00
00005	วิชุดา	วชิวิรัช	85	บางบอน	รามอินทรา	กรุงเทพฯ	10103	029451751	-	092238522	v_vishuda@hotmail.com	17,973.75
00006	ศรวิภา	มอชุนนท	13/22	ลาดกระบัง	ลำปางก๊ว	กรุงเทพฯ	10210	023273617	-	040193208	ha_deadedeae@hotmail.com	50,075.75
00007	รัตนลำห้		102/25 ซ. ทนสิน 22	ธนบุรี	บุคดิ	กรุงเทพฯ	10600	024658888	-	014658888	samrea@hotmail.com	42,117.75
00008	รัตนลำน 2		ถ. เจริญนคร คลองสาน	ธนบุรี	คลองตันไทร	กรุงเทพฯ	10500	023254444	-	013254444	sansan@hotmail.com	54,964.75
00009	ศุภะดิษกร ศาสตร์		บางขุน	ธนบุรี	รุมลางกรณ์ มหาวิทยาลัย	กรุงเทพฯ	10210	024655252	-	014655252	suugsorn@hotmail.com	38,114.25
00010	ศุภะวิฑูระ กรมสวัสดิ์		บางขุน	ธนบุรี	รุมลางกรณ์ มหาวิทยาลัย	กรุงเทพฯ	10210	024652588	-	091234562	engineer@hotmail.com	293,228.50
00011	สุคน	สมบุญธิ บุญสุข	17/2 ซ. ศา สิน 8	ธนบุรี	บุคดิ	กรุงเทพฯ	10600	024654565	-	014568558	udom_s@yahoo.com	33,815.50
00012	พัชรินทร์	สิริอ่อนศิริ	28/9	สัมพันธวงษ์	สัมพันธวงษ์	กรุงเทพฯ	10300	028585899	-	014569855	tung_jeab@hotmail.com	0.00

ภาพผนวกที่ 162 หน้าจอแสดงข้อมูลสมาชิกทั้งหมด

ออกจากระบบ

08 March 2006 03:11

หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า > ข้อมูลสมาชิก

ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า

จัดการข้อมูลหน้าตาของลูกค้า

ข้อมูลสมาชิก

ข้อมูลรายละเอียด

รหัสสมาชิก: 00012

ชื่อ: พัชรินทร์

นามสกุล: สิริอ่อนศิริ

ชื่อเข้าระบบ: jeab

รหัสผ่าน: jeabjeab

บ้านเลขที่: 28/9

แขวง/ตำบล: สัมพันธวงษ์

เขต/อำเภอ: สัมพันธวงษ์

จังหวัด: กรุงเทพฯ

รหัสไปรษณีย์: 10300

โทรศัพท์บ้าน: 028585899 ไปรษณีย์จังหวัดนำหน้าถ้าหมายเลขโทรศัพท์

โทรศัพท์มือถือ: 025556666 โดยมีรูปขอบตั้งที่ .xxxxxxx เช่น 016303131

โทรศัพท์มือถือ: 014569855 ไปรษณีย์รหัส 01 หรือ 09 นำหน้าหมายเลขโทรศัพท์

ชื่ออีเมล: tung_jeab@hotmail.com

ยอดซื้อสะสม(บาท): 0

ภาพผนวกที่ 163 หน้าจอก่อนการแก้ไขข้อมูลสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติร้าน		สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
08 March, 2006 03:11		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		ข้อมูลสมาชิก		
จัดการข้อมูลส่วนหัวของข้อมูล		ข้อมูลรายละเอียด		
		*รหัสสมาชิก: 00012	ค้นหา	เรียกดูลูกค้าทั้งหมด
		*ชื่อ: พิชรินทร์		
		*นามสกุล: ภิวอนดี		
		*ชื่อเข้าใช้ระบบ: jeab		
		*รหัสผ่าน: jeabjeab		
		*บ้านเลขที่: 28/9		
		*แขวง/ตำบล: สิมพันธงชัย		
		*เขต/อำเภอ: สิมพันธงชัย		
		*จังหวัด: กรุงเทพมหานคร		
		*รหัสไปรษณีย์: 10300		
		โทรศัพท์บ้าน: 028585899	ไปรษณีย์จังหวัดจังหวัดนนทบุรีหมายเลขโทรศัพท์	
		โทรศัพท์มือถือ: 025556666	ไปรษณีย์แบบดั่งนี้: xxxxxxxx เลข 016303131	
		โทรศัพท์มือถือ: 014569855	ไปรษณีย์รหัส 01 หรือ 09 นนทบุรีหมายเลขโทรศัพท์	
		*ที่อยู่อีเมล: tunq_jeab@hotmail.com		
		ยอดซื้อสะสม(บาท): 0		
		แก้ไขข้อมูลเรียบร้อยแล้ว		
		ลบ	เพิ่ม	แก้ไข
		ยกเลิก	กลับเมนูผู้ดูแลระบบ	

ภาพผนวกที่ 164 หน้าจอแก้ไขข้อมูลสมาชิกเรียบร้อยแล้ว

ประวัติร้าน		สินค้า	วิธีสั่งซื้อสินค้า	ติดต่อทางร้าน
08 March, 2006 03:11		หน้าหลัก > ผู้ดูแลระบบ > ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		
ระบบจัดการข้อมูลลูกค้า		ข้อมูลสมาชิก		
จัดการข้อมูลส่วนหัวของข้อมูล		ข้อมูลรายละเอียด		
		*รหัสสมาชิก	ค้นหา	เรียกดูลูกค้าทั้งหมด
		*ชื่อ		
		*นามสกุล		
		*ชื่อเข้าใช้ระบบ		
		*รหัสผ่าน		
		*บ้านเลขที่		
		*แขวง/ตำบล		
		*เขต/อำเภอ		
		*จังหวัด: กรุงเทพมหานคร		
		*รหัสไปรษณีย์		
		โทรศัพท์บ้าน	ไปรษณีย์จังหวัดจังหวัดนนทบุรีหมายเลขโทรศัพท์	
		โทรศัพท์มือถือ	โดยมีรูปแบบดังนี้: xxxxxxxx เลข 016303131	
		โทรศัพท์มือถือ	ไปรษณีย์รหัส 01 หรือ 09 นนทบุรีหมายเลขโทรศัพท์	
		*ที่อยู่อีเมล		
		ยอดซื้อสะสม(บาท)		
		ลบข้อมูลเรียบร้อยแล้ว		
		ลบ	เพิ่ม	แก้ไข
		ยกเลิก	กลับเมนูผู้ดูแลระบบ	

ภาพผนวกที่ 165 หน้าจอลบข้อมูลสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีแก้ปัญหาการใช้งานเบื้องต้น

1. (ปัญหา) ไม่สามารถเรียกใช้งานโปรแกรมได้ แม้ว่าจะมีการติดตั้งโปรแกรมโดยทำตามขั้นตอนการติดตั้งอย่างสมบูรณ์แล้ว

(คำตอบ)-ให้ตรวจสอบว่าเครื่องคอมพิวเตอร์ของท่านได้ลง ซอฟต์แวร์ต่างๆตามที่กำหนดในขั้นต้นครบสมบูรณ์แล้ว

- ให้ตรวจสอบว่าเครื่องของท่านได้ ลง Window Component ในส่วนของ Internet Information Service,IIS เรียบร้อยแล้ว ก่อนที่จะมีการลงโปรแกรม Microsoft Studio.NET 2003 ในเครื่อง (กรณีนี้มีความจำเป็นที่จะทำให้เครื่องของท่านสามารถเรียกใช้โปรแกรมแบบ Web Application ใน VB.Net ได้)

- ถ้าทำการตรวจสอบข้างต้นแล้วพบว่าโปรแกรม ไม่สามารถเรียกใช้งานได้อีก แสดงว่าเครื่องของท่านอาจมีข้อผิดพลาด จากการติดตั้งเครื่อง (Configuration) ซึ่งท่านอาจจะต้องทำการ Format เครื่องใหม่และลง Component ของ Window ให้ครบ (รวมถึง Internet Information Service,IIS) จากนั้นจึงลงโปรแกรม VB.Net 2003 และ SQL 2000 สุดท้าย คือ Cristal Report 10 หรือถ้าไม่สามารถ Format เครื่องได้ ก็ควรจะเปลี่ยนเครื่องในการใช้งาน โปรแกรม

2. (ปัญหา) สามารถเปิดโปรแกรมได้แต่สามารถใช้งานได้เพียงบางฟังก์ชัน เช่นไม่สามารถออกรายงานได้ (เมื่อกดปุ่ม พิมพ์)

(คำตอบ)- ให้ตรวจสอบว่าเครื่องที่ท่านได้ใช้งาน โปรแกรมอยู่นั้นมีการติดตั้ง โปรแกรม Block Popup ไว้ หรือไม่ ถ้าได้ทำการติดตั้งไว้ ให้ท่านทำการ Disable โปรแกรม Block Popup นั้น (ยกเลิกการใช้งานชั่วคราว) เพราะเนื่องจากโปรแกรม (ProjZalapaoHK) มีการใช้งานในส่วนของ การแสดงผลโดยใช้ Popup จากนั้นให้ลองใช้งาน โปรแกรมในส่วนของฟังก์ชัน นั้นใหม่อีกครั้ง

3. (ปัญหา) รูปภาพสินค้าไม่ขึ้น เนื่องจากได้ทำการแก้ไขการใช้งานในส่วนของ การแก้ไขรายการสินค้า (ในกรณีการเรียกใช้งานที่มีการจำลอง Server ไว้ที่เครื่อง Desktop Computer)

(คำตอบ) ให้ทำการแก้ไขรายการสินค้านั้นใหม่อีกครั้งหนึ่งโดยเลือกที่อยู่ของภาพนั้น ตามนี้ C: > Zalapao > ProjZalapaoHK > ZalapaoHK > Images > ภาพที่ต้องการ(กรณีที่มีการแก้ไขรายการสินค้าที่มีอยู่เดิม) แต่ถ้ารายการสินค้านั้นเป็นรายการสินค้าใหม่ที่ได้กำหนดขึ้นเอง ก็ให้เลือกที่อยู่ไปตามเส้นทาง (Path) ที่ต้องการนั้น

4. (ปัญหา) ถ้าพบปัญหาโปรแกรมเกิดข้อผิดพลาดเนื่องจากการใช้งานไม่ถูกต้อง หรือเป็น ความผิดพลาดที่เกิดหลังจากการติดตั้งโปรแกรมและทดลองใช้งานแล้ว ไม่ว่าในกรณีใดๆ ก็ตาม ซึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาจเป็นไปได้จากหลายสาเหตุ เป็นต้นว่า ตัวโปรแกรมเกิดการทำงานผิดพลาด ตัวโปรแกรมไม่ทำงาน เกิดการ Error ขึ้น โดยขึ้นหน้าจอ Error เมื่อใช้ฟังก์ชันการทำงานนั้นๆ

(คำตอบ) ให้ท่านนำไฟล์เคอร์ โปรแกรม ProjZalapaoHK มาลงทับที่เดิม (Save ทับ ตามเส้นทางที่ได้ กำหนด Visual Directory ไว้ ในที่นี้ คือ C: > Zalapao > ProjZalapaoHK) จากนั้นให้ทำการ Restore ไฟล์ฐานข้อมูลเดิม แล้วทำการเรียกใช้โปรแกรมใหม่อีกครั้ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้