

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านคาเฟ่

Effects of using Aristo Food Program for the cafe



โดย

นางสาววิวรรณี วงศาไชย

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน... 134907
วัน,เดือน,ปี... 19 พ.ย. 2557

b.....
i.....

ปัญหาพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการ

สาขาวิชาวิทยาการจัดการ

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร

ปีการศึกษา 2553

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการ สาขาวิชาวิทยาการจัดการ
วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

ผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ
Effects of using Aristo Food Program for the cafe

โดย

นางสาววิวรรธณี วงสาขโย รหัสนักศึกษา 50040135

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิชาปัญหาพิเศษ หลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)
เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2554

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา)

ประธานสาขาวิชา.....

(รองศาสตราจารย์ ดร. อำนาจ แสงโนรี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเห็นชอบใช้ระบบอัตโนมัติในการคำนวณว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้จัดทำขึ้นจนสำเร็จเรียบร้อยเป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องด้วยความอนุเคราะห์จากผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ที่ให้ความกรุณาในการให้คำปรึกษา คำแนะนำ ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์ กรรมการร่วมการสอบปัญหาพิเศษ ตรวจสอบข้อผิดพลาดต่างๆ พร้อมทั้งนำเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหามาทำให้ได้รายงานที่สมบูรณ์ ทางผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ ตลอดจนอาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการทุกท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือ และประสิทธิประสาทวิชาตลอดหลักสูตรการศึกษา ผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้

นอกจากนี้ผู้จัดทำขอขอบคุณเจ้าของร้านและพนักงานที่ได้เสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถามและให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการจัดทำปัญหาพิเศษครั้งนี้

สุดท้ายนี้ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณสำหรับความรัก กำลังใจและความปรารถนาดีที่บิดามารดามีให้ตลอดมา รวมถึงขอบคุณเพื่อนๆ ทุกคนที่ให้คำปรึกษาและเป็นกำลังใจที่ดีพร้อมทั้งให้ความช่วยเหลือในทุกๆ เรื่อง จึงทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

วิวรรณ วงสาชโย

กุมภาพันธ์ 2554

บทคัดย่อ
ปีการศึกษา 2553

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย) ผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ

ชื่อเรื่อง (ภาษาอังกฤษ) Effects of using Aristo Food Program for the cafe

ชื่อ-สกุล นางสาววิวรรธณี วงศาไช

หลักสูตร เทคโนโลยีการจัดการ

สาขาวิชา วิทยาการจัดการ

วิทยาลัยการบริหารและการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา

16 กุมภาพันธ์ 2554

บทคัดย่อ

ระบบคอมพิวเตอร์ในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการดำรงชีวิตของคนยุคปัจจุบัน ซึ่งจะใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการทำงานมากยิ่งขึ้น งานทางด้านร้านอาหาร หรือกิจการที่มีการขายอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นงานที่มีความซับซ้อนสำหรับเจ้าของธุรกิจ ซึ่งถ้าต้องการควบคุมค่าใช้จ่าย การคิดเงินลูกค้าด้วยตัวเอง หรือแม้กระทั่งจ้างพนักงานมาทำหน้าที่นี้แทนอาจจะพบปัญหาหลายอย่าง เช่น การคำนวณผิดพลาด พบการทุจริตของพนักงาน เจ้าของธุรกิจจึงต้องมีการทำการนำเทคโนโลยีมาใช้ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น ดังนั้น การนำโปรแกรมเข้ามาช่วยในธุรกิจนั้น ต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพของ โปรแกรมที่จะตอบสนองผู้ใช้โปรแกรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ โปรแกรมที่นำมาใช้ในธุรกิจนั้นสามารถทำให้ธุรกิจมีการดำเนินงานที่ดีขึ้นในเกณฑ์ที่ผู้ใช้พอใจ ในการศึกษาครั้งนี้ผู้จัดทำได้เลือกโปรแกรมAristo Food แบบจอสัมผัส จากผู้ให้บริการบริษัท แสงสุกามาลย์ จำกัด มาทำการศึกษา เพื่อศึกษาหลักการทำงานของโปรแกรมและเพื่อศึกษาผลที่ได้รับจากโปรแกรม โดยการศึกษาครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ใช้โปรแกรมAristo Food แบบหน้าจอสัมผัส จากธุรกิจร้านกาแฟในเขตกรุงเทพมหานครจำนวน 51 คน

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุน้อยกว่า 25 ปี ศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี และส่วนใหญ่ทำงานในองค์กรน้อยกว่า 1 ปี ผู้ใช้โปรแกรมAristo Food มีความเห็นว่าการใช้ระบบโปรแกรม(Program) ในการดำเนินงานมีความสะดวกและถูกต้องของข้อมูลมากกว่าระบบบันทึกด้วยมือ (Manual) และผู้ใช้โปรแกรมไม่เคย

ได้รับการอบรมการใช้โปรแกรมมาก่อน เพราะทางร้านจะต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมากในไม่ช้ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพรวมของการประเมินผล 3 ด้าน คือ ด้านคุณลักษณะการใช้โปรแกรม ด้านการประเมินประสิทธิภาพของระบบ และด้านความปลอดภัยและความพอใจ โดยภาพรวมมีผลการประเมินอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านเท่ากับ 3.89) แต่เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยของแต่ละด้าน พบว่าด้านความปลอดภัยและความพอใจมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ 3.93 และน้อยที่สุดคือด้านคุณลักษณะการใช้โปรแกรมเท่ากับ 3.82

จากการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะ คือ กลุ่มประชากรที่ใช้โปรแกรม Aristo Food ซึ่งในการศึกษาครั้งนี้ส่วนใหญ่มีการศึกษาที่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ทำให้ขาดความสามารถในการใช้โปรแกรม Aristo Food ผลที่ได้จากการใช้งานจึงไม่เกิดประสิทธิภาพในการทำงานเท่าที่ควร ทางเจ้าของธุรกิจควรจัดการอบรมการใช้งานให้กับพนักงานในร้านเพื่อให้ทำงานด้วยโปรแกรมได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
คำนิยาม	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตของการศึกษา	2
นิยามศัพท์	2
การตรวจเอกสาร	3
แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ศึกษา	4
ระเบียบวิธีวิจัย	7
เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	10
บทที่ 2	11
ระบบโปรแกรม Aristo Food	11
ประวัติความเป็นมาของบริษัท	11
ลักษณะของ โปรแกรม Aristo Food	11
ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน	13
ขั้นตอนการใช้งาน โปรแกรม Aristo Food	13
การตั้งค่านำเข้าโปรแกรม	14
ขั้นตอนในการกำหนดสิทธิ์การทำงาน	14
ตั้งค่านำเข้าอาหาร	15
การขายอาหาร	17
การส่งอาหาร	18
การรวมโต๊ะ	19
การย้ายโต๊ะ	20

เอกสารนี้เป็น**ทรัพย์สิน**ส่วนบุคคลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าได้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 ผลการศึกษา	22
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	22
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food	22
ส่วนที่ 3 ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food	24
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	28
สรุป	28
ข้อเสนอแนะ	29
เอกสารอ้างอิง	31
ภาคผนวก	32
แบบสอบถามผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ	33



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	23
2	จำนวนและร้อยละของระยะเวลาการใช้โปรแกรม Aristo Food	23
3	ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านคุณลักษณะในการใช้งาน	25
4	ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านการประเมินประสิทธิภาพของระบบ	26
5	ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านความปลอดภัยและความพอใจ	27



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แบบจำลองเคาท์ทีทีแนนซ์ของสแตก (Stake 's Countenance Model)	4
2	โครงสร้างระบบของโปรแกรม Aristo Food	12
3	หน้าต่างเข้าสู่โปรแกรม	13
4	การตั้งค่ารหัสผ่าน โปรแกรม	14
5	การตั้งค่าร้านอาหาร	15
6	การติดต่อครัว	16
7	การตั้งค่าอุปกรณ์ต่อพ่วง	17
8	การขายอาหาร	17
9	หน้าต่างเลือกโต๊ะ	18
10	หน้าต่างการสั่งอาหาร	19
11	หน้าต่างรวมโต๊ะ	20
12	หน้าต่างย้ายโต๊ะ	20
13	หน้าต่างกีดเงิน	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ในปัจจุบันสภาพการณ์ที่มีการแข่งขันอย่างสูงของธุรกิจทุกประเภทและทุกขนาด และสภาพเศรษฐกิจที่มีความผันผวนอยู่ตลอดเวลา องค์กรธุรกิจจึงต้องมีการวางแผนการปรับใช้กลยุทธ์ และเครื่องมือทางเทคโนโลยีต่างๆ ให้มีความสอดคล้องกัน เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของ องค์กรให้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้เมื่อเทคโนโลยีมีส่วนเข้ามาพัฒนาในการดำเนินธุรกิจมากขึ้น ทำให้ในตลาดประเภทระบบคอมพิวเตอร์มีการแข่งขันสูง เพื่อที่ผลิตเทคโนโลยีหรือโปรแกรม ขึ้นมาให้เหมาะสมกับธุรกิจในรูปแบบที่มีอย่างหลากหลาย เจ้าของธุรกิจจึงต้องมีการศึกษา เทคโนโลยีและโปรแกรมว่ามีความเหมาะสมกับธุรกิจของตนเองมากน้อยเพียงไร ทำให้เจ้าของ ธุรกิจต้องทำการหาแนวทางการตัดสินใจเพื่อเลือกเทคโนโลยีที่มีความคุ้มค่ามากที่สุดและมี ประสิทธิภาพ

ระบบคอมพิวเตอร์ในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการดำรงชีวิตของคนยุคปัจจุบัน ซึ่ง จะใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการทำงานมากยิ่งขึ้น งานทางด้านร้านอาหาร หรือกิจการที่มีการ ขายอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นงานที่มีความซับซ้อนสำหรับเจ้าของธุรกิจ ซึ่งถ้าต้องการควบคุม ค่าใช้จ่าย การคิดเงินลูกค้าด้วยตัวเอง หรือแม้กระทั่งจ้างพนักงานมาทำหน้าที่นี้แทนก็อาจจะมีสิทธิ ที่จะพบข้อปัญหาหลายอย่าง เช่น การคำนวณผิดพลาด พบการทุจริตของพนักงาน เจ้าของธุรกิจจึง ต้องมีการทำการนำเทคโนโลยีมาใช้ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ดังนั้น การนำโปรแกรมเข้ามาช่วยในธุรกิจนั้น ต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพของโปรแกรมที่จะ ตอบสนองผู้ใช้โปรแกรมได้มากน้อยเพียงไร โปรแกรม Aristo Food เป็นโปรแกรมที่ผลิตขึ้นมา โดยคนไทย ข้อมูลภายในโปรแกรมเป็นภาษาไทยเพื่อให้สะดวกต่อการใช้งานมากขึ้น และ ตอบสนองได้ตรงความต้องการของผู้ใช้เป็นอย่างดี โปรแกรม Aristo Food มีฟังก์ชันรองรับในการ ใช้งาน เช่น การตั้งค่าการเข้าใช้งานของผู้ใช้ เพื่อกำหนดสิทธิของผู้ใช้งานในแต่ละหน้าที่ การตั้งค่า ร้านอาหาร เพื่อออกใบกำกับภาษีอย่างย่อได้ การตั้งค่ากำหนดคุณสมบัติต่อฟ่ง เพื่อต่ออุปกรณ์ เพิ่มเติมอย่างอุปกรณ์ลิ้นชักไฟฟ้า เครื่องพิมพ์รายการอาหาร เครื่องพิมพ์ใบเสร็จ การรวมโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การย้ายโต๊ะ การเช็ควิธีการต่างๆ และสามารถทำรายงานการสรุปแบบรายวัน รายสัปดาห์ หรือ รายเดือนได้ ข้อมูลสรุปแบบรายงานผู้ใช้สามารถใช้งานผ่านอินเทอร์เน็ตได้

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาหลักการทำงานของโปรแกรม Aristo Food
2. เพื่อศึกษาผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้ทราบถึงหลักการทำงานของ โปรแกรม Aristo Food
2. เพื่อให้ทราบถึงผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ

ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้มุ่งเน้นการศึกษากลุ่มประชากรที่เป็นผู้ใช้งานที่มีความเกี่ยวข้องกับการใช้โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัสโดยศึกษาจากธุรกิจร้านกาแฟ ในเขตกรุงเทพมหานคร เฉพาะที่ใช้โปรแกรม Aristo Food จากผู้ให้บริการคือ บริษัท แสงสุกามาลัย จำกัด โดยมีระยะเวลาในการศึกษาอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน 2553 ถึง กุมภาพันธ์ 2554

นิยามศัพท์

ผลที่ได้ หมายถึง ผลตอบแทนหรือผลประโยชน์ทั้งที่จับต้องได้ และจับต้องไม่ได้
 โปรแกรม Aristo Food หมายถึง โปรแกรมชนิดหนึ่งสำหรับธุรกิจร้านอาหาร เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และความถูกต้องของข้อมูล ทำให้การทำธุรกิจดำเนินงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 กาแฟ หมายถึง ร้านที่เปิดบริการตอนช่วงเย็นจนถึงเที่ยงคืน โดยประมาณและทางร้านจะมีการขายเครื่องดื่มเป็นหลัก และอาหารเป็นส่วนประกอบในการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตรวจเอกสาร

รัฐพงศ์ (2547) ศึกษาเกี่ยวกับการประเมินระบบการจัดการร้านอาหาร เพื่อประเมินในการจัดการและบริหารงานร้านอาหาร โดยผ่านระบบ โปรแกรมเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าและการดำเนินงานในร้าน การจัดการกับรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งเพื่อส่งไปยังครัวเป็นการทำผ่านเครือข่ายซึ่งช่วยให้ร้านดำเนินการได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น รวมทั้งสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าด้วยรูปแบบการบริการที่ทันสมัย ผลการวิจัยจากกลุ่มตัวอย่าง 103 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงและทำงานเกี่ยวข้องกับระบบการจัดการร้านอาหารมาเป็นระยะเวลา 1-2 ปี โดยรวมมีความคิดเห็นจากการใช้งานมากที่สุด 5 อันดับคือ ความสะดวกในการใช้งาน ความถูกต้องของข้อมูล ลดขั้นตอนการทำงาน ทางด้านการบริการลูกค้าลดต้นทุนการบริหารงาน และโปรแกรมสามารถใช้ได้หลายระบบปฏิบัติการ

สุภาพร (2550) ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาระบบโปรแกรมการบริหารการขายหน้าร้าน ในปัจจุบันสภาพการณ์ที่มีการแข่งขันกันอย่างสูงของธุรกิจทุกประเภทและทุกขนาด และสภาพเศรษฐกิจที่มีความผันผวนอยู่ตลอดเวลา องค์กรธุรกิจจึงต้องมีการวางแผนการปรับใช้ กลยุทธ์และเครื่องมือทางเทคโนโลยีต่างๆ ให้มีความสอดคล้องกัน เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันขององค์กรให้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ดังนั้นการวางระบบการบริหารการขายถือเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อความสำเร็จขององค์กร เพราะระบบการบริหารการขายที่มีประสิทธิภาพ จะทำให้องค์กรสามารถสร้างยอดขายและกำไร ให้อยู่ในระดับที่พึงหวังตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ระบบการบริหารการขายยังเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับผู้บริหาร ในการประเมินศักยภาพและประสิทธิภาพของการทำกำไร และศักยภาพและประสิทธิภาพของหน่วยงานแผนกต่างๆ จากการดำเนินงานที่ผ่านมา และข้อมูลเหล่านี้ยังเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหาร ในการกำหนดและวางแผนงานในอนาคตสำหรับแผนกต่างๆ เช่น แผนงานผลิตหรือจัดซื้อสินค้า แผนงานสำรองสินค้าคงคลัง แผนงานขาย เป็นต้น

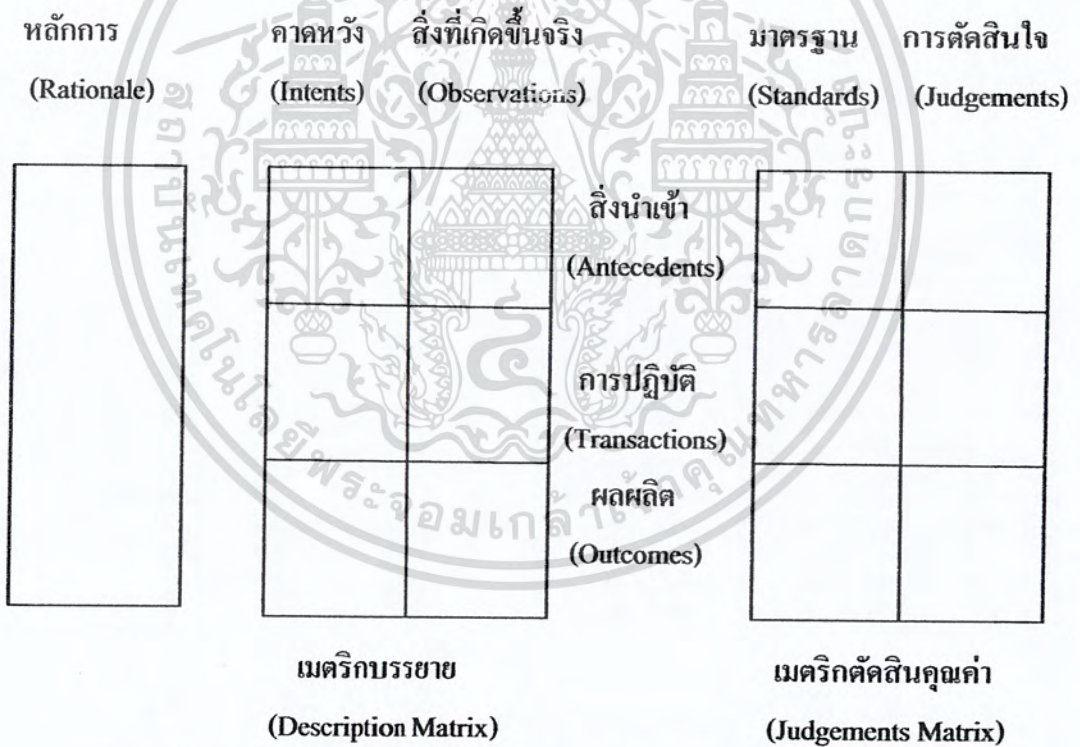
ธัมวุฒิ (2551) ศึกษาเกี่ยวกับการประเมินระบบเมนูอาหารสำหรับร้านอาหาร ในปัจจุบันเศรษฐกิจโลกมีความผันผวน เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา การทำธุรกิจต่างๆนั้นมีการแข่งขันกันสูงขึ้นไม่เว้นแต่ธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งเราสามารถพบว่า การสร้างจุดเด่นให้แก่ธุรกิจของตน จึงถูกคิดค้นขึ้นมาให้แตกต่างกัน หนึ่งในนั้นคือการเพิ่มประสิทธิภาพของการให้บริการและการจัดการของทางร้านเอง จำเป็นต้องมีวิธีการที่จะอำนวยความสะดวก ถูกต้อง รวดเร็ว ให้บริการแก่ลูกค้าเพื่อที่จะได้แข่งขันกับคู่แข่งทางธุรกิจที่มีอยู่มากมายในปัจจุบัน ผลการวิจัยจากกลุ่มตัวอย่าง 120 คนพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุอยู่ระหว่าง 24 – 27 ปี การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี โดยรวมในด้านการใช้งานมีความเห็นในระดับมาก ด้านประโยชน์จากระบบเมนูอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาก ด้านประสิทธิภาพ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ข้อเสนอแนะควรมีการปรับปรุงระบบเมนูอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นเพื่อการดำเนินงานได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ศึกษา

แนวคิดแบบจำลองการประเมินของสเทค (Stake's Model)

การประเมินในทัศนะของสเทค เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากหลายๆ แหล่ง เพื่อนำมาจัดให้เป็นระเบียบและมีความหมายในการประเมิน โดยสเทคได้สร้างแบบจำลองทางความคิดเกี่ยวกับการประเมินขึ้น เรียกว่า แบบจำลองเคาน์เทนซ์ (Stake's Countenance Model) ดังมีโครงสร้างต่อไปนี้(ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 แบบจำลองเคาน์เทนซ์ของสเทค (Stake's Countenance Model)

ที่มา : www.phuket.psu.ac.th/qa/project/no6.ppt

แบบจำลองตามความคิดของสเทค มีมิติทางการประเมินอยู่ 2 มิติ

1. มิติในแนวตั้ง

1.1 สิ่งนำ (Antecedents) หมายถึง ภาวะของสิ่งต่างๆที่เป็นอยู่ก่อน ก่อนที่จะมี

กิจกรรมหรือการกระทำอย่างใดอย่างหนึ่งตามมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 การปฏิบัติ (Transactions) หมายถึง ภาวะของการกระทำ การเคลื่อนไหว หรือการจัดกิจกรรมใดๆ ตามวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของงานในโครงการนั้น ๆ

1.3 ผลผลิต (Outcomes) หมายถึง ผลที่เกิดจากการที่มีภาวะของการกระทำในโครงการ

2. มิติในแนวนอน

2.1 ส่วนของการบรรยาย หมายถึง ภาวะที่ได้เกิดขึ้นจริงหรือต้องการจะให้เกิดขึ้น โดยสามารถสังเกตได้ แบ่งได้เป็น 2 ส่วนย่อย ๆ คือ

2.1.1 ความมุ่งหมายหรือความประสงค์ที่คาดหวัง หรือที่วางแผนไว้เพื่อต้องการให้เกิดขึ้น

2.1.2 ผลหรือสิ่งที่สังเกตได้จริง

2.2 ส่วนของการตัดสินใจ หมายถึง ภาวะของการตัดสินใจเชิงประเมิน ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ส่วนย่อยคือ

2.2.1 เกณฑ์ ได้แก่ ภาวะที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้เทียบกับปรากฏการณ์ใด ๆ ที่สังเกตได้และเพื่อระบุว่าสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นมีคุณภาพระดับใด

2.2.2 การเลือกตัดสินใจ ได้แก่ ผลที่เกิดจากการนำเอาเหตุการณ์หรือปรากฏการณ์ใดๆ ที่เกิดขึ้นมาเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

แนวคิดเรื่องผลประโยชน์

ผลประโยชน์ คือ ผลตอบแทน สิ่งที่มีคนมีส่วนได้ส่วนเสียต่อสิ่งนั้นๆ ดังนั้นจึงสามารถกล่าวได้ว่า ผลประโยชน์ไม่เลือกฝั่งแน่นอน ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ได้รับการตอบแทนในช่วงเวลานั้นๆ

ผลประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นนั้นสามารถ พิจารณาได้สองแนวทาง อันได้แก่

1. ผลประโยชน์ที่จับต้อง เห็นได้ คือ ผลประโยชน์ที่สามารถคำนวณออกมาเป็นตัวเลขได้

1.1 การใช้งานบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การลดค่าใช้จ่ายในการทำงาน
ล่วงเวลาทำงาน

1.2 ลดค่าใช้จ่ายของสิ่งเปลือง เช่น พิมพ์ข้อมูลต่างๆลงคอมพิวเตอร์ โดยไม่ต้องใช้แบบฟอร์มกระดาษ ลดการพิมพ์เอกสารด้วยการใช้ระบบประหยัดหมึกพิมพ์ เป็นต้น

1.3 การให้บริการที่ไม่เคยมีมาก่อนในการที่จะเปลี่ยนผลประโยชน์ที่มองเห็นได้นี้ เราต้องคำนวณออกมาเป็นตัวเลข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ผลประโยชน์ที่จับต้องไม่ได้ มองไม่เห็น คือ ผลประโยชน์ที่เป็นนามธรรม จะไม่สามารถคำนวณออกมาเป็นตัวเลขได้ เนื่องจากเป็นสิ่งที่ไม่สามารถวัดได้ แต่จะให้ภาพลักษณ์ในแง่บวกกับบริษัท

ทฤษฎีองค์การและการจัดการ

ทุกองค์การไม่ว่าจะมีขนาด ประเภท หรือสถานที่ตั้งอย่างไร จำเป็นต้องมีการจัดการที่ดี ซึ่งการจัดการที่ดีเป็นจุดเริ่มต้นของการดำเนินงานขององค์การ การเติบโตและการดำรงอยู่ต่อไปขององค์การ โดยเฉพาะอย่างยิ่งองค์การในยุคศตวรรษที่ 21 ซึ่งต้องเผชิญกับ ปัจจัยแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ไม่ว่าจะเป็นด้านสังคม เศรษฐกิจ โลกาภิวัตน์ และเทคโนโลยี ทำให้องค์การต้องมีแนวทางในการจัดการที่ทันสมัยเพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วนี้ เพื่อให้เข้าใจแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการสมัยใหม่ ในนี้จะได้นำเสนอหัวข้อเกี่ยวกับเรื่อง องค์การสมัยใหม่ ความหมายของการจัดการ ขบวนการจัดการ บทบาทของการจัดการ คุณสมบัติของนักบริหารที่ประสบความสำเร็จ

องค์การสมัยใหม่ (Modern organization)

การจัดการเกิดขึ้น ในองค์การ และในมุมมองด้านการจัดการองค์การ หมายถึง การที่มีคนมาทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบเพื่อให้ ได้บรรลุเป้าหมายอย่างใด อย่างหนึ่ง ซึ่งองค์การมีลักษณะร่วมกันอยู่ 3 ประการ ได้แก่

1. ทุกองค์การต้องมีวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของตนเอง
2. ทุกองค์การต้องมีคนร่วมกันทำงาน
3. องค์การต้องมีการจัด โครงสร้างงานแบ่งหน้าที่รับผิดชอบของคนในองค์การ

ตามที่กล่าวข้างต้น จะเห็นว่าองค์การปัจจุบันต้องเผชิญกับสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นองค์การต้องมีการปรับเปลี่ยนอยู่เสมอ แนวคิดเกี่ยวกับองค์การในแบบเดิมกับองค์การสมัยใหม่ก็มีความแตกต่างกัน เช่น การจัดการแบบคงเดิมกับแบบพลวัตร รูปแบบไม่ยึดหยุ่นกับแบบยึดหยุ่น การเน้นที่ตัวงานกับเน้นทักษะ การมีสถานที่ทำงานและเวลาทำงานที่เฉพาะคงที่กับการทำงานได้ทุกที่ทุกเวลา องค์การ แบบเดิมจะมีลักษณะการจัดการที่คงเดิม ไม่ค่อยมีการเปลี่ยนแปลง ถ้าจะมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นบ้างก็เป็นในช่วงสั้นๆ แต่องค์การปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงจะเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา จะมีความคงที่บ้างเป็นช่วงสั้นๆ จึงมีการจัดการแบบพลวัตรสามารถปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของ สิ่งแวดล้อมตลอดเวลา องค์การแบบเดิมมักมีการจัดการแบบไม่ยึดหยุ่น ส่วนในองค์การสมัยใหม่จะมีการจัดการที่ยืดหยุ่น กล่าวคือในองค์การ

สมัยใหม่จะไม่ยึดติดกับแนวทางปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง เท่านั้น ต้องให้มีความยืดหยุ่นในการปฏิบัติสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์แตกต่างไป

องค์การแบบเดิมลักษณะของงานจะคงที่ พนักงานแต่ละคนได้รับมอบหมายงานเฉพาะและทำงานในกลุ่มเดิมไม่ค่อยเปลี่ยนแปลง แต่ในองค์การสมัยใหม่พนักงานต้องเพิ่มศักยภาพของคนที่จะเรียนรู้และสามารถ ทำงานที่เกี่ยวข้องได้รอบด้าน และมีการสับเปลี่ยนหน้าที่และกลุ่มงานอยู่เป็นประจำ ตัวอย่างเช่น ในบริษัทผลิตรถยนต์ พนักงานในแผนกผลิต ต้องสามารถใช้งานเครื่องจักรที่ควบคุมด้วยระบบคอมพิวเตอร์ได้ด้วย ซึ่งในคำบรรยายลักษณะงาน (job description) เดียวกันนี้เมื่อ 20 ปีก่อน ไม่มีการระบุไว้ ดังนั้นในองค์การสมัยใหม่จะพัฒนาบุคลากรให้เพิ่มทักษะ การทำงานได้หลากหลายมากขึ้น และในการพิจารณาค่าตอบแทนการทำงาน (compensation) ในองค์การสมัยใหม่มีแนวโน้มที่จะตอบแทนตามทักษะ (skill based) ยังมีความสามารถในการทำงานหลายอย่าง มากขึ้นก็ได้ค่าตอบแทนมากขึ้น แทนการให้ค่าตอบแทนตามลักษณะงานและหน้าที่รับผิดชอบ (job based)

องค์การแบบเดิม พนักงานจะทำงานในสถานที่ทำงานและเป็นเวลาที่แน่นอน แต่ในองค์การสมัยใหม่มีแนวโน้มที่จะให้อิสระกับพนักงานในการทำงานที่ใดก็ได้ เมื่อไรก็ได้ แต่ต้องได้ผลงานตามที่กำหนด เนื่องจากปัจจุบันเทคโนโลยีเอื้อให้สามารถสื่อสารถึงกันได้แม้ทำงานคนละ แห่งรวมทั้งความเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว และโลกาภิวัตน์ทำให้คนต้องทำงานแข่งกับเวลามากขึ้นจนเบียดบังเวลาส่วนตัว และครอบครัว ดังนั้นองค์การสมัยใหม่จะให้เกิดความยืดหยุ่นในการทำงานทั้งเรื่องเวลาและ สถานที่เพื่อให้สอดคล้องกับแนวโน้มวิถีการดำเนินชีวิตของพนักงานยุคใหม่

ระเบียบวิธีวิจัย

ประเภทของข้อมูล

การวิจัยแบบบรรยาย (Descriptive Research) เป็นการวิจัยที่ต้องอาศัยการรวบรวมข้อมูลเพื่ออธิบายและสรุปผลที่เกิดขึ้น และการศึกษาในเชิงสำรวจ (Exploratory research) ผู้วิจัยนำข้อมูลที่รวบรวมได้มาทั้งหมด มาวิเคราะห์เพื่อหาลักษณะส่วนรวมของกลุ่มที่ทำการศึกษา เพื่อทราบถึงผลที่ได้รับจากการใช้งานจากผู้ผู้ใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับธุรกิจร้านกาแฟ ในการศึกษาครั้งนี้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 2 แหล่ง ดังนี้

- 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลเบื้องต้นโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง เพื่อสอบถามข้อมูลเรื่องผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยการค้นคว้าและการเก็บรวบรวมข้อมูล จากเอกสารอ้างอิงทางบทความที่ได้รับการเผยแพร่ สื่ออินเทอร์เน็ต และเอกสารที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

พื้นที่และประชากรเป้าหมายที่ศึกษา

พื้นที่เป้าหมายในการศึกษาค้างนี้คือ ธุรกิจร้านกาแฟที่ใช้โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัส จากบริษัท แสงสุภามาตย์ จำกัด ภายในเขตกรุงเทพมหานคร

ประชากรเป้าหมาย ได้แก่ ธุรกิจร้านกาแฟที่ใช้โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัส ซึ่งทำให้ได้ประชากรเป้าหมายทั้งหมด 5 ร้าน

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ ได้แก่ ผู้ใช้ โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัสทุกคน จากร้านกาแฟจำนวนทั้งสิ้น 5 ร้าน จากผู้ให้บริการบริษัท แสงสุภามาตย์ จำกัด โดยกำหนดจากธุรกิจร้านกาแฟต่อไปนี้

1. ร้าน MIXER จำนวน 11 คน
2. ร้าน Bar 44 จำนวน 10 คน
3. ร้าน HUGE MAN จำนวน 9 คน
4. ร้าน BAKU PUB จำนวน 9 คน
5. ร้าน JACK BAR จำนวน 12 คน

มีประชากรผู้ใช้โปรแกรมในการศึกษาทั้งหมด 51 คน

การออกแบบวิจัย

แบบสอบถามของผู้ใช้งาน แบ่งคำถามเป็น 3 ส่วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food

ส่วนที่ 3 ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food

คำถามในส่วนผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ความคิดเห็นในเชิงบวก (Positive Question) โดยคำถามแต่ละข้อ ให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็น ออกเป็น 5 ระดับ ซึ่งเป็นการวัดข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval Scale) ดังนี้

ระดับ 1 หมายถึง มากที่สุด

ระดับ 2 หมายถึง มาก

ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง

ระดับ 4 หมายถึง น้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับ 5 หมายถึง น้อยที่สุด

มีความกว้างของค่าเฉลี่ยแต่ละระดับความสำคัญ โดยใช้วิธีการคำนวณหาความกว้างของ
ชั้น ตามหลักการหาค่าเฉลี่ย ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{(\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด})}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{(5 - 1)}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

จากการคำนวณ สามารถกำหนดช่วงค่าเฉลี่ยของแต่ละระดับความสำคัญได้ดังนี้

ค่าคะแนนเฉลี่ย	หมายถึง	ระดับความสำคัญ
4.21 – 5.00	หมายถึง	มากที่สุด
3.41 – 4.20	หมายถึง	มาก
2.61 – 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
1.81 – 2.60	หมายถึง	น้อย
1.00 – 1.80	หมายถึง	น้อยที่สุด

ขั้นตอนและวิธีในการวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากผู้ศึกษาทำการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามที่ถามจากร้านที่ใช้บริการ โปรแกรม
Aristo Food จากผู้ให้บริการ บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

จากนั้นนำแบบสอบถามที่ได้มาดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. แบบสอบถามที่ได้จากการสำรวจ ทำการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลและคัดเลือก
แบบสอบถามที่สมบูรณ์ ไม่มีข้อผิดพลาด
2. รวบรวมข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามที่ได้ตรวจสอบแล้ว ลงรหัสในคู่มือลงรหัสคำถาม
ปลายปิดและทำการจัดกลุ่มข้อมูลในคำถามปลายเปิด
3. นำข้อมูลที่ได้มารวบรวมได้มาวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ คือ ใช้การวิเคราะห์เชิงปริมาณ
(Quantities Analysis) และการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows โดยมี
รายละเอียดดังนี้

3.1 การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantities Analysis) นำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูล

ภาคสนามมาวิเคราะห์ด้วยวิธีการทางสถิติแบบง่าย เช่น การแจกแจงความถี่ หาค่าเฉลี่ย ร้อยละและ
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับผูกมัดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษา
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาถึงองค์ประกอบต่างๆ ที่สอดคล้องและอยู่ในขอบเขตของวัตถุประสงค์

3.2 การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows โดยนำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้ตรวจสอบแล้วมาวิเคราะห์ เช่น การหาค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ค่าเฉลี่ย เพื่อความถูกต้องในการวิเคราะห์ข้อมูลและเพื่อให้เกิดความผิดพลาดจากการวิเคราะห์ข้อมูลน้อยที่สุด

4. ทำการสรุปผลจากแบบสอบถามที่ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลแล้ว

เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อรวบรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีทางสถิติเบื้องต้น ดังนี้

1) สถิติเบื้องต้น ได้แก่

- ร้อยละ (%)

- ค่าเฉลี่ย (X)

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ \bar{x} แทน ค่าคะแนนเฉลี่ย

$\sum x$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

N แทน ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

2) ค่า t-test (1 ตัวแปร) สถิติที่ทดสอบค่าเฉลี่ยประชากร 1 กลุ่ม หรือ 1 ตัวแปร ข้อมูลดังกล่าวมีลักษณะเป็นค่าเฉลี่ย ในการวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรม spss

คำนวณค่าสถิติ t จากสูตร

$$t = \frac{\bar{x} - \mu}{\frac{S}{\sqrt{N}}} \quad \text{เมื่อ } df = n - 1$$

เมื่อ \bar{x} แทน ค่าคะแนนเฉลี่ยที่คาดไว้

N แทน ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

μ แทน ค่าเฉลี่ยของที่เกิดขึ้นจริง

S แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ระบบโปรแกรม Aristo Food

ประวัติความเป็นมาของบริษัท

บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด ประกอบธุรกิจประเภทจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ.2544 ด้วยทุนจดทะเบียน 500,000 บาท บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด ภายใต้ตราสินค้าว่า “ARISTO” ได้เริ่มต้นจากกลุ่มบุคคลธรรมดาจากกลุ่มเล็กๆ กลุ่มหนึ่ง และรับจ้างเขียนโปรแกรมต่างๆตามความต้องการของลูกค้าเพื่อจำหน่าย ซึ่งต่อมาได้ทำการจัดตั้งเป็นบริษัทฯ ภายใต้ชื่อว่า “บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด” ภายใต้สโลแกนของบริษัทฯที่ว่า “เทคโนโลยีที่ปรับเข้าหาชีวิต เชื่อว่าเทคโนโลยีที่ดี ต้องเกิดขึ้นพัฒนาจากความต้องการของชนชาติมนุษย์อย่างแท้จริง”

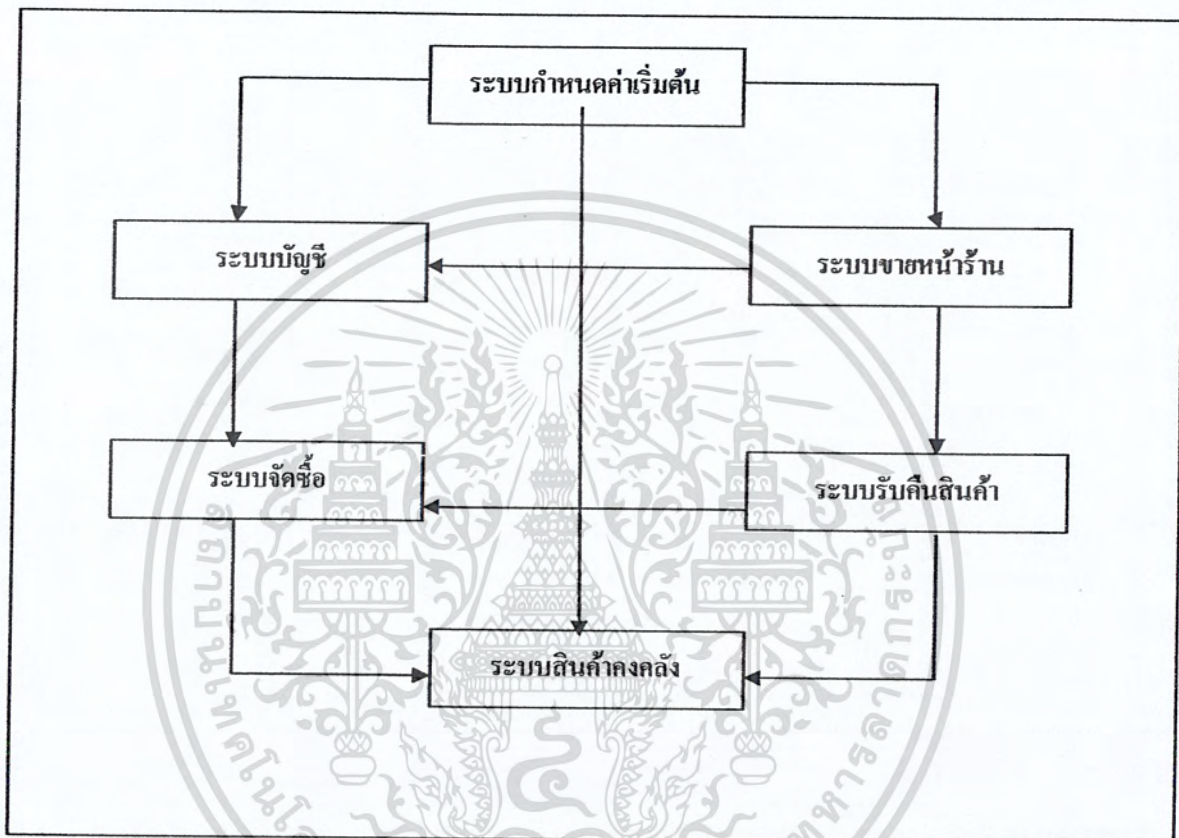
มีผลิตภัณฑ์ที่ได้ยอมรับจากวงการธุรกิจว่าเป็น โปรแกรมสำเร็จรูปที่มีประสิทธิภาพ ราคาไม่สูง และเหมาะสมสำหรับธุรกิจที่ดำเนินธุรกิจในประเทศไทยและต่างประเทศ รวมทั้งได้พัฒนาโปรแกรมสำหรับธุรกิจประเภทต่างไว้อย่างมากมายเพื่อให้เหมาะสมกับธุรกิจต่างๆ

ลักษณะของโปรแกรม Aristo Food

โปรแกรม Aristo Food เป็นโปรแกรมบริการร้านอาหารสำเร็จรูปที่มีภาษาไทยในการใช้งาน โปรแกรมสามารถช่วยบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สะดวกรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ ซึ่งจะสร้างความพึงพอใจแก่ผู้ที่มาใช้บริการ ทั้งยังช่วยควบคุมการทำงานของพนักงาน คนครัว และแคชเชียร์ ให้มีระเบียบมากขึ้นโดยโปรแกรมสามารถรองรับการดูแลประวัติการเข้ารหัสของพนักงาน พร้อมทั้งการนำเงินเข้า-ออกสิ้นซัก การบันทึกการขายนั้นสามารถบันทึกชำระเป็นเงินสดหรือบัตรเครดิตได้ และเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว โปรแกรมสามารถบันทึกการขายผ่านระบบบาร์โค้ด และเก็บข้อมูลเพื่อออกใบกำกับภาษีอย่างย่อและเต็มรูปแบบได้เมื่อบันทึกการขายเรียบร้อยแล้ว โปรแกรมสามารถทำงานร่วมกับบัญชี ระบบรับคืนสินค้า ระบบจัดซื้อและระบบคงคลังได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(ภาพที่ 2) โดยโปรแกรมสามารถออกรายงานการสรุปผลยอดได้ทั้งแบบรายวัน หรือแบบรายเดือน ตามความต้องการของผู้ใช้ เหมาะสำหรับ ภัตตาคาร ร้านอาหาร สวนอาหาร ผับ และสถานบันเทิงต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ภาพที่ 2 โครงสร้างระบบของ โปรแกรม Aristo Food

ที่มา : บริษัท แสงสุกามาลย์ จำกัด

ความต้องการของโปรแกรม Aristo Food มีรายละเอียดดังนี้



1. เครื่องคอมพิวเตอร์ CPU Pentium 1.66 ขึ้นไป
2. หน่วยความจำ Ram ขนาด 256 MB ขึ้นไป
3. Hard Disk 40 GB ขึ้นไป
4. WINDOWS ME , WINDOWS XP , 2000
5. ความละเอียดของหน้าจอ ควรเป็นขนาด 1024 X 768Pixel

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน

ก่อนการใช้งาน โปรแกรมได้นั้นต้องมีการลงทะเบียนผู้ใช้ก่อนถึงสามารถใช้งานได้ ในการทำงานนั้นเมื่อลูกค้ามาพนักงานจะรับรายการที่สั่งมาให้แคชเชียร์ลงทางโปรแกรม ใบสั่งอาหารใบแรกอยู่ที่แคชเชียร์ ส่วนใบสั่งอาหารที่สองอยู่ที่แม่ครัว ทางแคชเชียร์จะทำการเลือกโต๊ะที่ลูกค้ามานั่งและเลือกรายการอาหารตามที่ลูกค้าสั่งจนครบ เมื่อลูกค้ามีการสั่งเพิ่มจะมีการดำเนินเหมือนเดิม ส่วนใบสั่งที่เพิ่มอาหารนั้นแคชเชียร์จะทำการรวมไว้เป็น โต๊ะ ลูกค้าเช็คบิลจะมีการออกใบเสร็จให้ลูกค้าพร้อมทั้งใบรายการสั่งอาหารให้ลูกค้าดูเพื่อความถูกต้องในการยืนยันการจ่ายเงิน และเมื่อแคชเชียร์ได้รับเงินและนำเงินเข้าลิ้นชักแล้วต้องมีการปิด โต๊ะทุกครั้งมิฉะนั้น โปรแกรมจะประมวลผลว่าลูกค้ายังอยู่ที่ร้าน ส่วนรายงานการสรุปนั้นจะทำทุกวัน โดยมีการสรุปยอดเงินเข้าทั้งหมด ของที่เหลือในคลังสินค้า และทำการตรวจนับเงินว่ามีจำนวนตรงกับรายงานหรือไม่ ส่วนคลังสินค้าจะมีการตรวจนับจำนวนสินค้ามีจำนวนเท่ากับรายงานหรืออาจมีปิดส่วนที่ไม่เท่าได้เล็กน้อย

ขั้นตอนการใช้งานโปรแกรม Aristo Food

เมื่อติดตั้งโปรแกรมเสร็จเรียบร้อยแล้ว โปรแกรมจะทำการสร้าง Shortcut  ที่หน้าจอของท่าน ให้ทำการดับเบิลคลิกที่ไอคอน  จะเข้าสู่การใช้งานโปรแกรมโดยโปรแกรมจะให้มีส่วนของ USERNAME และ PASSWORD ก่อนการเข้าใช้โปรแกรม (ภาพที่ 3) โดยเริ่มต้น USERNAME และ PASSWORD จะใช้เป็น admin และ admin เมื่อท่านใส่ชื่อผู้ใช้ และรหัสผ่านถูกต้อง โปรแกรมจะเข้าสู่หน้าจอหลักการใช้งานของโปรแกรมร้านอาหาร



ภาพที่ 3 หน้าต่างเข้าสู่โปรแกรม

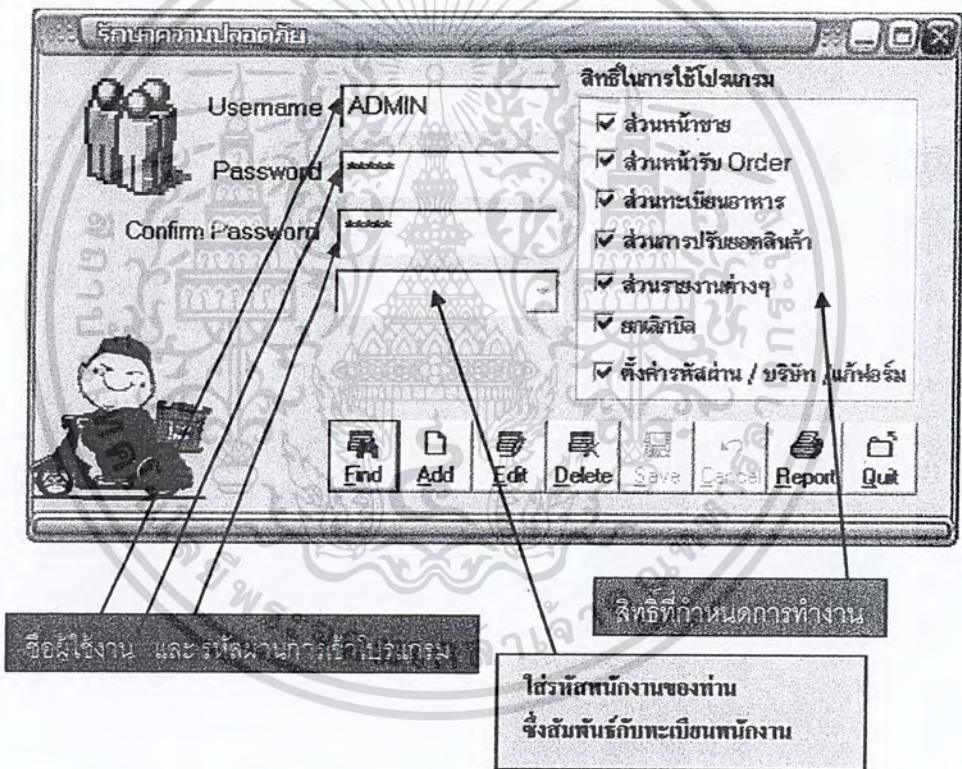
ที่มา : บริษัท แสงสุกามาตย์ จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อทำการเข้าโปรแกรมได้สำเร็จก่อนการใช้งานต้องมีการตั้งค่ากำหนดต่างๆให้กับโปรแกรม เช่น การตั้งค่าทะเบียนหน่วยนับซึ่งเป็นการกำหนดเกี่ยวกับหน่วยนับสินค้าหรือวัตถุดิบที่ถูกใช้ไป การตั้งค่าทะเบียนโต๊ะอาหารเป็นการกำหนดเกี่ยวกับโต๊ะอาหาร การตั้งค่าเพิ่มทะเบียนพนักงานเป็นการเก็บข้อมูลพนักงานและใส่รหัสเก็บไว้เพื่อตรวจสอบกรใช้งานย้อนหลังได้

การตั้งค่ารหัสผ่านเข้าโปรแกรม

เมื่อมีการกำหนดเพิ่มข้อมูลพนักงานเรียบร้อยแล้ว หมายความว่า จะสามารถกำหนดสิทธิ์ในการใช้งานของแต่ละบุคคลได้ ซึ่งหน้าจอการกำหนดสิทธิ์ (Password) มีรูปแบบ (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 4 การตั้งค่ารหัสผ่าน โปรแกรม

ที่มา : บริษัท แสงสุกามาลัย จำกัด

ขั้นตอนในการกำหนดสิทธิ์การทำงาน

กดปุ่ม Add และทำการเพิ่มชื่อ รหัสตามที่ต้องการ Username หมายถึง ชื่อผู้ใช้งานในการ Login เมื่อใส่ชื่อ Username เสร็จแล้ว ใส่รหัสผ่าน เมื่อใส่ ชื่อและรหัสผ่าน แล้วกำหนดสิทธิ์ โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำเครื่องหมายถูกตามหัวข้อที่ต้องการอนุญาตให้ทำงาน ถ้าไม่อนุญาตให้ทำไม่ต้องทำเครื่องหมาย
ถูกหน้าหัวข้อนั้นๆ

ตั้งค่าร้านอาหาร

ในการตั้งค่า ให้ท่านไปยังเมนูซ้ายบน “เพิ่มข้อมูล” หลังจากนั้นให้ท่านเลือก “ตั้งค่า
ร้านอาหาร” ท่านสามารถกำหนดข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็น สำหรับการตั้งค่าร้านอาหารโดยที่จะ
สามารถกำหนดชื่อร้านอาหาร และที่อยู่ เพื่อจะได้ออกเป็นใบกำกับภาษีอย่างย่อได้(ภาพที่ 5)

ภาพที่ 5 การตั้งค่าร้านอาหาร
ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

ขั้นตอนการตั้งค่าร้านอาหาร

กดปุ่ม Edit แล้วทำการกรอกประวัติของร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร เป็นการใส่ชื่อของร้านอาหาร

ที่อยู่ เป็นที่อยู่ของร้าน รวมทั้งหมายเลขโทรศัพท์และหมายเลขโทรสาร

หมายเลขเครื่อง ใช้สำหรับร้านอาหารที่มีเครื่องที่ใช้ในการขายอาหารหลายเครื่องให้ใส่หมายเลข
เครื่องตั้งแต่ 1 ไปจนครบทุกเครื่องที่ทำการขาย

หวักระดาษ ใช้กำหนดข้อความที่เป็นหวักระดาษใบเสร็จที่ต้องการ โดยส่วนใหญ่จะเป็นชื่อ
ร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท้ายกระดาษ ใช้กำหนดข้อความที่เป็นท้ายกระดาษใบเสร็จที่ต้องการซึ่งข้อความนั้นอาจจะใช้คำพูดว่า “ขอบคุณที่มาอุดหนุน” หรือ คำว่า “Thank You ” เป็นต้น ซึ่งท่านสามารถกำหนดข้อความอื่นๆได้ตามใจชอบ

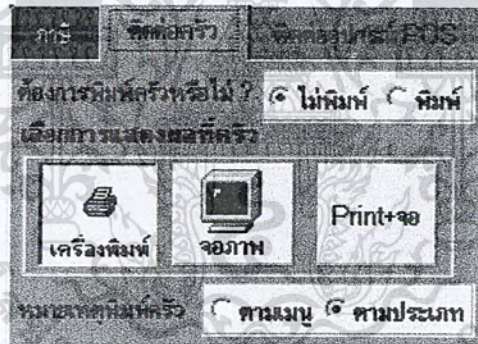
CHARGE นั่นคือ การกำหนด ค่า Service Charge นั้นเอง ซึ่งแล้วแต่ร้านอาหารว่าจะคิดค่า Service Charge หรือไม่ ถ้าไม่ก็กำหนด เป็น ศูนย์ ไว้

ภาษีมูลค่าเพิ่ม เป็นกำหนดภาษีมูลค่าเพิ่ม ซึ่งท่านสามารถกำหนด ภาษีมูลค่าเพิ่มได้เองสามารถกำหนดการคิดภาษี แบบ แยกนอก หรือ รวมในก็ได้

รูปแบบใบใบเสร็จ สามารถเลือกได้ว่าจะเป็นแบบรวมรายการ หรือแบบแยกรายการ

การติดต่อครัว ทำการเลือกว่าต้องการที่จะให้พิมพ์ออกไปยังห้องครัวเลยหรือไม่ และลักษณะการพิมพ์คือพิมพ์ออกเครื่องพิมพ์ / จอภาพ / ทั้งเครื่องพิมพ์ และจอ(ภาพที่ 6)

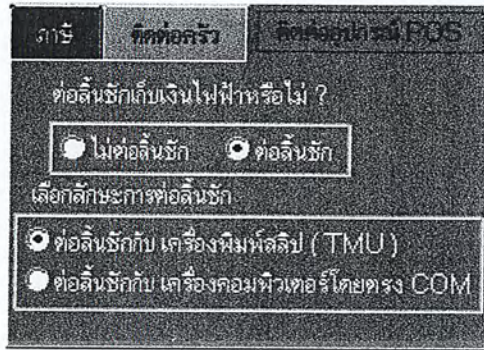
กำหนดหมายเหตุพิมพ์ครัว ถ้าต้องการพิมพ์หมายเหตุตามที่ตั้งไว้ในแต่ละเมนูให้เลือกตามเมนู ถ้าต้องการให้พิมพ์หมายเหตุตามประเภทอาหารให้เลือกตามประเภท



ภาพที่ 6 การติดต่อครัว

ที่มา : บริษัท แสงสุกามาลัย จำกัด

การกำหนดอุปกรณ์ต่อพ่วง เลือกประเภทการต่อของลินซ์เก็บเงินว่าต่อหรือไม่ และถ้าต่อลักษณะการต่อเป็นอย่างไรเช่น เป็นการต่อกับเครื่องพิมพ์โดยตรง หรือต่อกับเครื่องคอมพิวเตอร์โดยตรง(ภาพที่ 7)

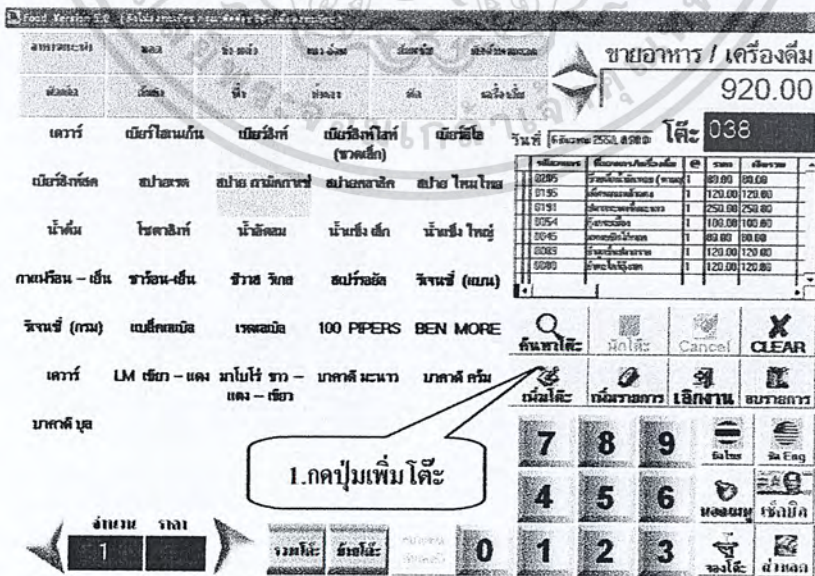


ภาพที่ 7 การตั้งค่าอุปกรณ์ต่อพ่วง
ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

เมื่อทำการกำหนดค่าต่างๆเรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม Save

การขายอาหาร

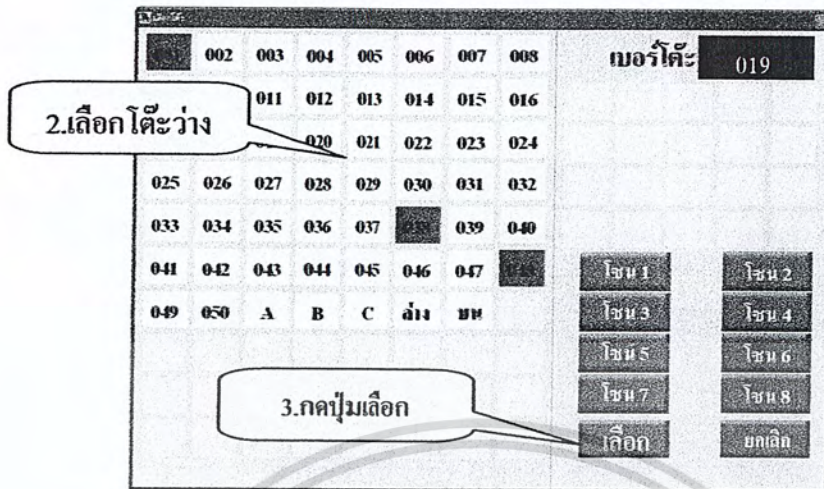
เมื่อมีลูกค้าเข้ามาสั่งซื้ออาหารให้กดปุ่ม “เพิ่มโต๊ะ” โปรแกรมจะทำการดึงผังโต๊ะขึ้นมาโชว์ (ภาพที่ 8) ซึ่งปุ่มเพิ่มโต๊ะใช้ในกรณีเปิดโต๊ะใหม่และสถานะโต๊ะเป็นสีเหลืองเท่านั้น ดังนั้นโต๊ะที่จะทำการเลือกได้คือไม่ใช่โต๊ะที่มีสีแดง เพราะถ้าโต๊ะมีสีแดงหมายถึงมีคนนั่งอยู่แล้วไม่สามารถนั่งซ้ำได้ เมื่อได้หมายเลขโต๊ะที่ลูกค้ามานั่งใหม่เรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม เลือกเพื่อทำการเลือกโต๊ะนั้นขึ้นมาใส่รายการอาหาร (ภาพที่ 9)



ภาพที่ 8 การขายอาหาร

ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเอกสารนี้หรือทำซ้ำหรืออ้างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 9 หน้าต่างเลือกโต๊ะ
ที่มา: บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

การสั่งอาหาร

ถ้าลูกค้าที่ได้ทำการสั่งอาหารทานเรียบร้อยแล้ว และต้องการที่จะสั่งรายการอาหารเพิ่มหรือเอารายการอาหารออก ให้กดปุ่มค้นหาโต๊ะ แล้วทำการเลือกหมายเลขโต๊ะที่ต้องการเพิ่มหรือเอารายการอาหารออก ขึ้นมา (ปุ่มค้นหาโต๊ะใช้ในกรณีที่โต๊ะนั้นมีการนั่งอยู่แล้วและต้องการเรียกขึ้นมาเพิ่ม / ลบรายการอาหารหรือเรียกขึ้นมาเช็คบิล ซึ่งสถานะโต๊ะต้องเป็นสีแดงเท่านั้น) แล้วกดปุ่มเพิ่มรายการ ทำการใส่รายการอาหารที่ต้องการเพิ่มเข้าไป แต่ถ้าต้องการเอารายการอาหารออก ให้กดปุ่ม CLEAR แล้วกดปุ่ม ลบรายการ ให้สังเกตตรงช่องจำนวนจะเป็น -1 ถ้าต้องการลบรายการสินค้าออก แค่ 1 รายการก็ให้ไปคลิกเลือกที่รายการอาหารที่ต้องการเอาออกได้เลย แต่ถ้ารายการอาหารที่ต้องการลบรายการออกมากกว่า 1 รายการให้กดปุ่ม Clear แล้วกดปุ่ม ลบรายการ แล้วตามด้วยตัวเลขที่ต้องการลบออก แล้วจึงใส่รายการอาหารที่ต้องการเอาออกทีหลัง(ภาพที่ 10)

4.เลือกประเภทของอาหารที่ลกด

5.ถ้าประเภทอาหารมีมากกว่า 12 ประเภท ให้คลิกปุ่มลูกศรเลื่อนขึ้นลง

7.รายชื่ออาหารที่เลือกจะมาปรากฏตรง

11.กดปุ่มพักโต๊ะเมื่อใส่รายการอาหารจนครบ

6.เลือกเมนูอาหารที่ต้องการ

9.ถ้าจำนวนจานมากกว่า 1 ให้คลิกปุ่ม

8.ปกดจำนวนจานจะขึ้นไว้ที่ 1

10.ช่องจำนวนจะวางให้ใส่จำนวนที่ต้องการ แล้วเลือกรายการอาหารที่ต้องการ

ภาพที่ 10 หน้าต่างการสั่งอาหาร
ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

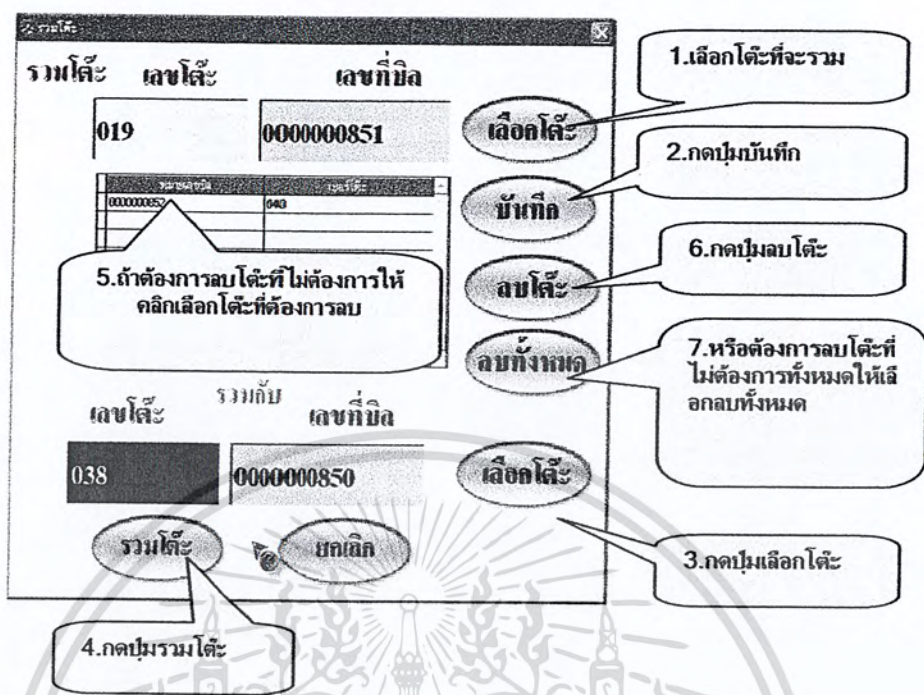
การรวมโต๊ะ

กดปุ่ม จะปรากฏหน้าต่างการรวมโต๊ะขึ้นมาดังรูป (ภาพที่ 11)

ขั้นตอนการรวมโต๊ะ

1. เลือก โต๊ะที่ต้องการจะรวม โต๊ะ
2. กดปุ่มบันทึก
3. กดปุ่มเลือก โต๊ะ
4. กดปุ่มรวม โต๊ะ
5. ถ้าต้องการลบ โต๊ะออกให้คลิกเลือก โต๊ะที่ไม่ต้องการ
6. กดปุ่มเลือก โต๊ะ
7. ถ้าไม่ต้องการ โต๊ะทั้งหมดให้คลิกปุ่มลบทั้งหมด

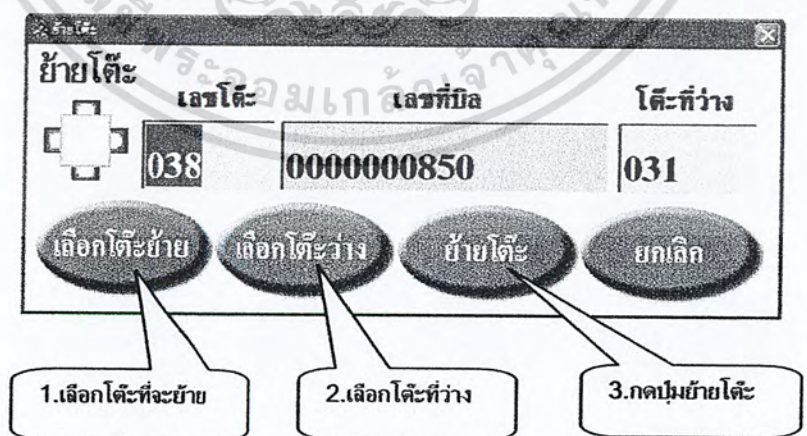
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11 หน้าต่างรวมโต๊ะ
ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

การย้ายโต๊ะ

กดปุ่ม  จะปรากฏหน้าต่างการย้ายโต๊ะขึ้นมาดังรูป (ภาพที่ 12)



ภาพที่ 12 หน้าต่างย้ายโต๊ะ
ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการย้ายโต๊ะ

1. คลิกปุ่มเลือก โต๊ะที่ต้องการจะย้ายเพื่อเลือก โต๊ะเดิมก่อน
2. คลิกปุ่มเลือก โต๊ะว่างที่ต้องการและเลือก โต๊ะที่ต้องการย้ายไป
3. คลิกปุ่มย้าย โต๊ะเพื่อเป็นการยืนยัน

การเช็คบิล

1. ค้นหาเลขที่โต๊ะที่ต้องการทำการเช็คบิลขึ้นมา
2. กดปุ่ม **เช็คบิล** จะปรากฏหน้าต่างการเช็คบิลขึ้นมาดังรูป (ภาพที่ 13)

โต๊ะ	จำนวนเงินรวม	รับเงิน	ส่วนลด
019	1,291.00	1,500	209.00
			144.00

ภาพที่ 13 หน้าต่างคิดเงิน

ที่มา : บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด

ปกติประเภทการชำระเงิน จะเป็นเงินสด ให้คลิกเลือกจำนวนเงินที่รับเงินมาว่ากี่บาท แล้วกดปุ่มทอนเงิน โปรแกรมจะโชว์จำนวนเงินที่ต้องทอนให้กับลูกค้า ถ้าต้องการพิมพ์บิลอีกครั้งหนึ่งก็ให้กดปุ่มพิมพ์บิล กดปุ่มปิด โต๊ะ ทุกครั้งหลังจากรับเงินมาเรียบร้อยแล้วทุกครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องผลที่ได้จากการใช้โปรแกรมAristo Food ผู้ศึกษาได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปของตารางพร้อมคำอธิบายเชิงพรรณนา ซึ่งได้แบ่งการวิเคราะห์ผลการศึกษาออกเป็น 3 ส่วนดังนี้ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food ส่วนที่ 3 ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษากลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม คือ ผู้ใช้โปรแกรมAristo Food แบบหน้าจอสัมผัส จากผู้ให้บริการ บริษัท แสงสุกามาลย์ จำกัด ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 51 คน พบว่าเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง กล่าวคือเป็นเพศชายร้อยละ 74.5 และเพศหญิงร้อยละ 25.5 ส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่า 25 ปี ร้อยละ 54.9 รองลงมาคือ อายุระหว่าง 25 – 27 ปี และอายุมากกว่า 27 ปี ในสัดส่วนร้อยละ 25.5 และร้อยละ 19.6 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 72.5 รองลงมาคือ ระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 23.5 และส่วนใหญ่ทำงานในองค์กรน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.1 รองลงมาคือ 1 – 2 ปี และมากกว่า 2 ปี ในสัดส่วนร้อยละ 37.3 และร้อยละ 19.6 ตามลำดับ (ตารางที่ 1)

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food

ระยะเวลาของการใช้โปรแกรม Aristo Food

จากการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่มีการใช้โปรแกรม Aristo Food มาเป็นเวลาน้อยกว่า 7 เดือน คิดเป็นร้อยละ 43.1 และรองลงมา คือ มีการใช้โปรแกรม Aristo Food มาเป็นระยะเวลามากกว่า 11 เดือน คิดเป็นร้อยละ 39.2 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ลักษณะทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	38	74.5
หญิง	13	25.5
รวม	51	100.0
อายุ		
น้อยกว่า 25 ปี	28	54.9
25 - 27 ปี	13	25.5
มากกว่า 27 ปี	10	19.6
รวม	51	100.0
การศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	37	72.5
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	12	23.5
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า	2	3.9
รวม	51	100.0
ระยะเวลาที่ทำงานในองค์กร		
น้อยกว่า 1 ปี	22	43.1
1 - 2 ปี	19	37.3
มากกว่า 2 ปี	10	19.6
รวม	51	100.0

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของระยะเวลาการใช้โปรแกรม Aristo Food

ระยะเวลา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 7 เดือน	22	43.1
7 เดือน - 11 เดือน	9	17.6
มากกว่า 11 เดือน	20	39.2
รวม	51	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความคิดเห็นของการทำงานอย่างรวดเร็วและถูกต้องของข้อมูลระหว่างระบบโปรแกรม (Program) กับ ระบบบันทึกด้วยมือ (Manual)

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เลือกกระบบ โปรแกรม (Program) ให้มีความรวดเร็วและถูกต้องของข้อมูลมากที่สุดร้อยละ 100.0

ได้รับการฝึกอบรมด้านการดำเนินงานโดยโปรแกรม Aristo Food

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างไม่เคยได้รับการอบรมการใช้โปรแกรม Aristo Food มากที่สุด ร้อยละ 100.0

ส่วนที่ 3 ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food

ด้านคุณลักษณะการใช้งาน

จากการประเมินประสิทธิภาพโปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านค้าพบว่า ด้านคุณลักษณะการใช้งานของโปรแกรม โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.82) สามารถลดขั้นตอนและปริมาณทางด้านเอกสารในระบบงานมีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือการเชื่อมโยงข้อมูลของระบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และน้อยที่สุดคือไม่ต้องใช้บุคลากรที่ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีความสะดวกในการใช้งาน การเชื่อมโยงข้อมูลของระบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถรองรับได้หลายปฏิบัติการ สามารถลดขั้นตอนและปริมาณทางด้านเอกสารในระบบงาน สามารถทำการสำรองและเรียกข้อมูลสำรองได้ภายใน โปรแกรมอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ต้องใช้บุคลากรที่ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตอบมีความคิดเห็นมากที่สุดและอยู่ในระดับมาก และไม่ต้องมีการฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอตอบมีความคิดเห็นปานกลางสูงสุดอยู่ในระดับมาก (ตารางที่ 3)

การประเมินประสิทธิภาพของระบบ

จากการประเมินประสิทธิภาพโปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านค้าพบว่า การประเมินประสิทธิภาพของระบบ ภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.91) การออกรายงานต่างๆ ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.08 รองลงมาคือระบบทำการบันทึกข้อมูลที่มีประสิทธิภาพมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 และน้อยที่สุดคือเพิ่มภาพลักษณ์ให้กับองค์กรค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ระบบทำการบันทึกข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ การออกรายงานต่างๆ ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถตรวจสอบการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดระยะเวลาและเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งวนเวียนสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาดใหม่ไปไซ้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนในการปฏิบัติงาน เพิ่มความถูกต้องแม่นยำของข้อมูล เพิ่มความสะดวกรวดเร็ว ความสามารถของระบบในการเรียกข้อมูลที่บันทึกดูย้อนหลังได้ และเพิ่มภาพลักษณ์ให้กับองค์กรมีความคิดเห็นมากที่สุดและอยู่ในระดับมาก (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านคุณลักษณะในการใช้งาน

ด้านคุณลักษณะการใช้งาน	ระดับความคิดเห็น : ร้อยละ					Mean	Test value=3.40	
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		t	ผลประเมิน
สามารถลดขั้นตอนและปริมาณทางด้านเอกสารในระบบงาน	19.6	58.8	21.6	0.0	0.0	3.98	6.399**	มาก
การเชื่อมโยงข้อมูลของระบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	13.7	60.8	25.5	0.0	0.0	3.88	5.545**	มาก
สามารถทำการสำรองและเรียกข้อมูลสำรองได้ภายในโปรแกรมอย่างมีประสิทธิภาพ	13.7	60.8	25.5	0.0	0.0	3.88	5.545**	มาก
สามารถรองรับได้หลายปฏิบัติการ	11.8	62.7	25.5	0.0	0.0	3.86	5.502**	มาก
มีความสะดวกในการใช้งาน	13.7	54.9	29.4	2.0	0.0	3.80	4.160**	มาก
ไม่ต้องมีการฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ	17.6	39.2	43.1	0.0	0.0	3.75	3.312**	มาก
ไม่ต้องใช้บุคลากรที่ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน	3.9	52.9	43.1	0.0	0.0	3.61	2.611**	มาก
ความคิดเห็นด้านการประเมินผลโดยรวม						3.82	4.725**	มาก

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 หรือ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านการประเมินประสิทธิภาพของระบบ

ด้านการประเมิน ประสิทธิภาพของระบบ	ระดับความคิดเห็น : ร้อยละ					Mean	Test value=3.40	
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		t	ผลประเมิน
ทำการออกรายงานต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ	29.4	49.0	21.6	0.0	0.0	4.08	6.760**	มาก
มีระบบทำการบันทึกข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ	27.5	47.1	25.5	0.0	0.0	4.02	6.024**	มาก
ลดระยะเวลาและขั้นตอนในการปฏิบัติงาน	25.5	49.0	25.5	0.0	0.0	4.00	5.942**	มาก
สามารถตรวจสอบการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	19.6	52.9	27.5	0.0	0.0	3.92	5.412**	มาก
เพิ่มความถูกต้องแม่นยำของข้อมูล	17.6	54.9	27.5	0.0	0.0	3.90	5.343**	มาก
เพิ่มความสะดวกรวดเร็ว	17.6	52.9	29.4	0.0	0.0	3.88	5.047**	มาก
ความสามารถของระบบในการเรียกข้อมูลที่บันทึกดูย้อนหลังได้	9.8	54.9	35.3	0.0	0.0	3.75	3.928**	มาก
เพิ่มภาพลักษณ์ให้คีย์องค์กร	9.8	49.0	41.2	0.0	0.0	3.69	3.156**	มาก
ความคิดเห็นด้านการประเมินผลโดยรวม						3.91	5.2015**	มาก

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 หรือ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ด้านความปลอดภัยและความพอใจ

จากการประเมินประสิทธิภาพ โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านค้าพบว่า ด้านความปลอดภัยและความพอใจ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.93) มีการกำหนดสิทธิความปลอดภัยต่อระบบของผู้ใช้งานมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.04 และน้อยที่สุดคือท่านมีความพอใจการทำงาน of โปรแกรมค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีการกำหนดสิทธิความปลอดภัยต่อระบบของผู้ใช้งาน และท่านมีความพอใจการทำงาน of โปรแกรมตอบมีความคิดเห็นมากที่สุด

อยู่ในระดับมาก (ตารางที่ 5) ับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food ด้านความปลอดภัยและความพอใจ

ด้านความปลอดภัย และความพอใจ	ระดับความคิดเห็น : ร้อยละ					Mean	Test value=3.40	
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		t	ผลประเมิน
มีการกำหนดสิทธิและความปลอดภัยต่อระบบของผู้ใช้งาน	27.5	51.0	19.6	2.0	0.0	4.04	6.109**	มาก
ท่านมีความพอใจการทำงานของโปรแกรม	13.7	54.9	31.4	0.0	0.0	3.82	6.760**	มาก
ความคิดเห็นด้านการประเมินผลโดยรวม						3.93	6.435**	มาก

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 หรือ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากการศึกษา ผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัส จากผู้ให้บริการ บริษัท แสงสุภาภรณ์ จำกัด ในเขตกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหลักการทำงานของโปรแกรม Aristo Food และเพื่อทราบถึงผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food สำหรับร้านกาแฟ โดยการศึกษาครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามของกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นผู้ใช้โปรแกรม Aristo Food แบบหน้าจอสัมผัส ในเขตกรุงเทพมหานครจำนวน 51 คน ซึ่งผลการวิจัยที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้สามารถนำไปใช้เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงโปรแกรมให้สอดคล้องกับการใช้งานในร้านกาแฟ ซึ่งจะทำให้การทำงานของโปรแกรมมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยสามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุน้อยกว่า 25 ปี การศึกษาค่ำกว่าระดับปริญญาตรี และส่วนใหญ่ทำงานในองค์กรน้อยกว่า 1 ปี

ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food

จากการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ใช้งานใช้โปรแกรม Aristo Food มาเป็นเวลาน้อยกว่า 7 เดือน คิดเป็นร้อยละ 43.1 น้อยสุดมีการใช้โปรแกรม Aristo Food มาเป็นระยะเวลาระหว่าง 7 เดือน – 11 เดือน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้ใช้มีความเห็นว่าการใช้ระบบโปรแกรม(Program) ในการดำเนินงานมีความรวดเร็วและถูกต้องของข้อมูลมากกว่าระบบบันทึกด้วยมือ (Manual) และผู้ใช้โปรแกรมไม่เคยได้รับการอบรมการใช้โปรแกรมมาก่อน เพราะทางร้านจะต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food

จากการศึกษาพบว่า การประเมินประสิทธิภาพโปรแกรม Aristo Food ในเขตกรุงเทพมหานคร ในภาพรวมของการประเมินผล 3 ด้าน คือ ด้านคุณลักษณะการใช้โปรแกรม ด้านการประเมินประสิทธิภาพของระบบ และด้านความปลอดภัยและความพอใจ โดยภาพรวมมีผลการประเมินอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.89) แต่เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยของแต่ละด้าน พบว่า ด้านความปลอดภัยและความพอใจมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ 3.93 และน้อยที่สุดคือด้านคุณลักษณะการใช้โปรแกรมเท่ากับ 3.82

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นกับผลที่ได้จากการใช้โปรแกรม Aristo Food นั้น มีปัญหาที่เกิดขึ้นคือ

1. เนื่องจากมีความจำกัดในระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการค้นคว้าจึงทำให้ผู้ศึกษาได้เลือกเก็บข้อมูลจากประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร จึงอาจส่งผลให้การศึกษาที่ได้นี้ไม่ครอบคลุมประชากรที่ได้ใช้งานจริงทั้งหมด เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่สมบูรณ์ควรมีการจัดเก็บข้อมูลจากประชากรทั้งหมดที่ใช้โปรแกรม Aristo Food
2. กลุ่มประชากรที่ใช้โปรแกรม Aristo Food ซึ่งในการศึกษารั้งนี้ส่วนใหญ่มีการศึกษาที่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ทำให้ขาดความสามารถในการใช้โปรแกรม Aristo Food ผลที่ได้จากการใช้งานจึงไม่เกิดประสิทธิภาพในการทำงานเท่าที่ควร ทางเจ้าของธุรกิจควรจัดการอบรมการใช้งานให้กับพนักงานในร้านเพื่อให้ทำงานด้วยโปรแกรมได้ประสิทธิภาพมากขึ้น
3. เนื่องจากภายในร้าน ไม่มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านการใช้งาน โปรแกรม Aristo Food เมื่อโปรแกรมเกิดการขัดข้อง ควรมีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญแก้ไขได้ภายในเวลาอันสั้น

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

สำหรับการศึกษาในครั้งต่อไป ควรทำการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างโปรแกรมอื่นที่ใช้สำหรับธุรกิจด้านร้านอาหาร โดยเฉพาะ เช่น ระบบเมนูร้านอาหาร ระบบการจัดการร้านอาหาร เป็นต้น เพื่อให้เป็นแนวทางในการนำเทคโนโลยีนี้ไปใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจร้านอาหารแต่ละร้าน ซึ่งการศึกษาในครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นี่เป็นการศึกษาการประเมินประสิทธิภาพ โปรแกรมAristo Food เพียงโปรแกรมเดียว และยังมีโปรแกรม
อื่นๆ อีกมากที่จำหน่ายในธุรกิจซอฟต์แวร์ เพื่อใช้ในธุรกิจร้านกาแฟต่อไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

บริษัทแสวงสุกมลย์ จำกัด

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2546. การใช้ SPSS for Window ในการวิเคราะห์ข้อมูล. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ บริษัทธรรมสาร จำกัด

ธัมวุฒิ เตชะวรินทร์เลิศ .2551. การประเมินระบบเมนูอาหารสำหรับร้านอาหาร กรุงเทพมหานคร : ปริญญาโทบริหารวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาสถิติประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

บุญธรรม จิตต์อนันต์ .2540. การวิจัยทางสังคมศาสตร์ : แนวคิดหลักการวิธีการ. กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รัฐพงศ์ ชื้อศักดิ์ .2547. การประเมินระบบการจัดการร้านอาหาร กรุงเทพมหานคร : ปริญญาโทบริหารวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาสถิติประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สุภาพร ณีอุจวรรณ .2550. การพัฒนาระบบโปรแกรมการบริหารการขายหน้าร้าน กรุงเทพมหานคร : ปริญญาโทบริหารวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สรชัย พิศาลบุตร. 2549. การสร้างและประมวลผลข้อมูลจากแบบสอบถาม. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ บริษัทจูนพับลิชชิง จำกัด

<http://www.aristosoft.org/> (18 สิงหาคม 2553)

<http://www.watpon.com/Elearning/mea1.htm> (5 พฤศจิกายน 2553)

<http://www.kmitnbxmic8.com/index.php?lay=5355384&Ntype=3> (11 พฤศจิกายน 2553)

<http://tulip.bu.ac.th/~wathna.s/hypothesis2.htm> (11 พฤศจิกายน 2553)

<http://www.phuket.psu.ac.th/qa/project/no6.ppt> (11 พฤศจิกายน 2553)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เลขที่แบบสอบถาม.....

แบบสอบถามเพื่อการศึกษาวิชาปัญหาพิเศษเรื่อง
ผลที่ได้จากการใช้โปรแกรมAristo Food สำหรับร้านกาแฟ

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการศึกษาวิชาปัญหาพิเศษ จัดทำโดย นางสาว
วิวรรณ วิเศษชัย นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษา ผู้ศึกษาใคร่ขอ
ความอนุเคราะห์จากท่านในการตอบแบบสอบถามเพื่อประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านวิชาการครั้ง
นี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่าน และขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูง ที่ได้
กรุณาสละเวลาในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

ผู้ศึกษา

แบบสอบถามผู้ใช้โปรแกรม

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : ทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ต้องการเลือก

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

ต่ำกว่าปริญญาตรี

ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

ปริญญาโทหรือเทียบเท่า

ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

4. ท่านทำงานในองค์กรนี้เป็นระยะเวลา.....ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามนำไปใช้เพื่อการศึกษาค้นคว้าโดยไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้โปรแกรม Aristo Food

1. ท่านใช้โปรแกรม Aristo Food มาเป็นระยะเวลาาน.....ปี
2. ท่านคิดว่าภาระดำเนินงาน ระหว่างระบบโปรแกรม (Program) กับ ระบบบันทึกด้วยมือ (Manual) ระบบไหนมีความสะดวกมากกว่ากันในเรื่องความถูกต้องและรวดเร็ว

ระบบโปรแกรม(Program) ระบบบันทึกด้วยมือ(Manual)

3. ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมด้านการดำเนินงาน โดยโปรแกรม Aristo Food หรือไม่(ถ้าไม่เคยไม่
ต้องตอบข้อ4)

เคย ไม่เคย

4. หลังจากฝึกอบรมท่านมีความรู้เกี่ยวกับ โปรแกรม Aristo Food ในระดับใด

น้อย ปานกลาง
 มาก มากที่สุด

ส่วนที่ 3 :ผลที่ได้รับจากการใช้โปรแกรม Aristo Food

คำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ตามระดับความคิดเห็นและความพึงพอใจของท่านที่มีต่อการ
ใช้โปรแกรม Aristo Food

มากที่สุด	เท่ากับ	5 คะแนน
มาก	เท่ากับ	4 คะแนน
ปานกลาง	เท่ากับ	3 คะแนน
น้อย	เท่ากับ	2 คะแนน
น้อยที่สุด	เท่ากับ	1 คะแนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการ	5	4	3	2	1
1. คุณลักษณะในการใช้งาน					
1.1 มีความสะดวกในการใช้งาน					
1.2 การเชื่อมโยงข้อมูลของระบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ					
1.3 สามารถรองรับได้หลายระบบปฏิบัติการ					
1.4 สามารถลดขั้นตอนและปริมาณทางด้านเอกสารในระบบงาน					
1.5 สามารถทำการสำรองและเรียกข้อมูลสำรองได้ภายในโปรแกรมอย่างมีประสิทธิภาพ					
1.6 ไม่ต้องใช้บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน					
1.7 ไม่ต้องมีการฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ					
2. การประเมินประสิทธิภาพของระบบ					
2.1 มีระบบทำการบันทึกข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ					
2.2 ทำการออกรายงานต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
2.3 สามารถตรวจสอบการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
2.4 ลดระยะเวลาและขั้นตอนในการปฏิบัติงาน					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษายเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการ	5	4	3	2	1
2.5 เพิ่มความถูกต้องแม่นยำของข้อมูล					
2.6 เพิ่มความสะดวกรวดเร็ว					
2.7 ความสามารถของระบบในการเรียกข้อมูลที่บันทึกดูย้อนหลังได้					
2.8 เพิ่มภาพลักษณ์ให้กับองค์กร					
3. ความปลอดภัยและความพอใจ					
3.1 มีการกำหนดสิทธิและความปลอดภัยต่อระบบของผู้ใช้งาน					
3.2 ท่านมีความพอใจการทำงานของโปรแกรม					

~~~~~ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม~~~~~

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้