

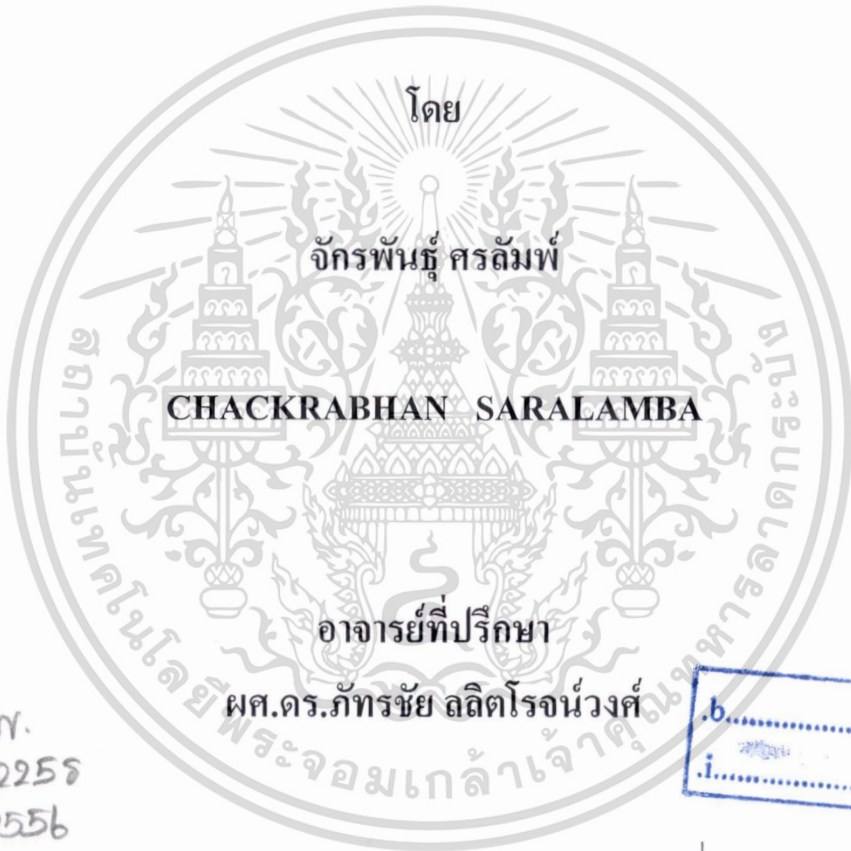
สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์

BUFFET SERVICE MANAGEMENT SYSTEM



T139318



077.
จ 2256
2556



b. 1272113X

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....139318
วันเดือนปี 130 ค.ค. 2558

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการศึกษาอิสระ 2

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2556

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BUFFET SERVICE MANAGEMENT SYSTEM



**A REPORT SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF REQUIREMENT
OF THE COURSE**

INDEPENDENT STUDY 2

**MASTER OF SCIENCE PROGRAM IN INFORMATION TECHNOLOGY
FACULTY OF INFORMATION TECHNOLOGY**

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

1/2013

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2013

FACULTY OF INFORMATION TECHNOLOGY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|------------------|---|
| หัวข้อ | ระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ |
| นักศึกษา | นายจักรพันธุ์ ศรีลัมพ์ |
| รหัสนักศึกษา | 54660744 |
| ปริญญา | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต |
| สาขาวิชา | เทคโนโลยีสารสนเทศ |
| แขนงวิชา | เทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดการ |
| ปีการศึกษา | 2556 |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | ผศ.ดร. ภัทรชัย ลลิตโรจน์วงศ์ |

บทคัดย่อ

ในการประกอบกิจการให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงในลักษณะมื้ออาหารแบบบุฟเฟต์ของกิจการแห่งหนึ่งนั้น เมื่อต้องการนำเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีความสะดวกทันสมัยมาประยุกต์ใช้กับการดำเนินงานของกิจการ เพื่อลดความผิดพลาดของข้อมูลที่ทำให้การบันทึกทั้งตารางงาน และข้อมูลการทำงานในแต่ละฝ่าย เช่น การประกอบอาหาร ให้บริการส่งอาหาร เป็นต้น โครงการนี้จึงพัฒนาระบบสารสนเทศโดยใช้เทคโนโลยีเว็บแอปพลิเคชัน ในการนำเสนอบริการ รวมถึงการสั่งจองบริการ และแสดงรายงานที่จำเป็นในการดำเนินงานของกิจการให้เจ้าของกิจการรับทราบ เพื่อใช้ในการตัดสินใจ โดยระบบมีการจัดการข้อมูลที่ใช้ในการดำเนินงานให้เป็นไปอย่างอัตโนมัติ การวิเคราะห์ห้ออกแบบและพัฒนาระบบ เป็นไปตามหลักการเชิงวัตถุ โดยใช้ยูเอ็มแอลไดอะแกรมในการอธิบายแบบจำลองของระบบ ทั้งนี้เครื่องมือในการพัฒนาส่วนต่อประสานหรือหน้าจอก็จะใช้ Microsoft Visual Studio 2010 และใช้ Microsoft SQL Server 2012 เป็นซอฟต์แวร์ระบบจัดการฐานข้อมูล

| | |
|----------------------|--|
| Title | Buffet Service Management System |
| Student | Mr.Chackrabhan Saralamba |
| Student ID. | 54660744 |
| Degree | Master of Science |
| Program | Information Technology |
| Major | Information Technology and Management |
| Academic Year | 2013 |
| Advisor | Asst.Prof.Dr. Pattarachai Lalitrojwong |

ABSTRACT

A buffet catering business providing needs to utilise a beneficial and modern informational technology in management to reduce erroneous data recording of work schedule and work report of each individual section, such as, food preparing and delivery. Therefore, this project is to develop an information system by applying web application technology in offering service, ordering, and generating management reports for the owner. The system is designed to automatically progress the data. We employ object-oriented methodology which uses UML diagrams in explaining models of the system during system analysis and design. Microsoft Visual Studio 2010 and Microsoft SQL Server 2012 are used for implement the software application.

กิตติกรรมประกาศ

โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศฉบับนี้สำเร็จได้อย่างดี ด้วยคำแนะนำและคำปรึกษาจาก ผศ.ดร. ภัทรชัย ลลิต โรจนวงศ์ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการที่กรุณาสละเวลาให้คำปรึกษา ด้วยความเต็มใจและจิตวิญญาณความเป็นครูผู้ถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ และข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ข้าพเจ้ารู้สึกซาบซึ้งในความอนุเคราะห์อย่างเมตตาจากอาจารย์เป็นอย่างมากและขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับข้าพเจ้าตลอดมา รวมถึงขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ของคณะฯ ทุกท่านที่ช่วยเหลือในหลาย ๆ ด้าน

ขอขอบคุณ คุณปราณี จุจันทร์ ร.ต. สัตยชัย จุจันทร์ และคุณพิชัย จุจันทร์ สำหรับความอนุเคราะห์ การให้ข้อมูลและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เพื่อใช้ในโครงการการศึกษาอิสระครั้งนี้

ขอขอบคุณ คุณยงยุทธ ทองเกลี้ยง และ คุณวรเทพ เจริญสุข ที่ช่วยเหลือและให้คำแนะนำความรู้ทางด้าน Visual Studio ที่ใช้ในการพัฒนาระบบ และความรู้ด้านการจัดการฐานข้อมูล อย่างดี ประหนึ่งดั่งญาติสนิทมิตรผู้จริงใจตลอดมา

ขอขอบคุณ เพื่อน ITM25.1 ทุกท่านที่ช่วยเหลือในทุกๆ ด้านอย่างมีไมตรีจิตเสมอมา

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา และครอบครัวของข้าพเจ้าที่เป็นกำลังใจ และให้การสนับสนุนในทุกๆ เรื่อง อย่างดีเลิศ ทำให้ข้าพเจ้าสามารถจัดทำโครงการฉบับนี้สำเร็จลุล่วง

หากโครงการศึกษาอิสระฉบับนี้ก่อให้เกิดประโยชน์และความดีอันใด ข้าพเจ้าขอมอบให้กับบิดา มารดา พี่สาว ของข้าพเจ้า และครูอาจารย์ที่เคารพทุกท่าน ผู้ซึ่งเมตตาถ่ายทอดวิชาความรู้ และประสบการณ์แก่ข้าพเจ้า

จักรพันธ์ ศรีลัมพ์

สารบัญ

หน้า

| | |
|--|------|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | I |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... | II |
| กิตติกรรมประกาศ..... | III |
| สารบัญ..... | IV |
| สารบัญ(ต่อ)..... | V |
| สารบัญตาราง..... | VI |
| สารบัญตาราง (ต่อ)..... | VII |
| สารบัญรูป..... | VIII |
| สารบัญรูป (ต่อ)..... | IX |
| บทที่ 1 บทนำ..... | 1 |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการพัฒนาระบบ..... | 2 |
| 1.3 ขอบเขตของการพัฒนาระบบ..... | 3 |
| 1.4 ขั้นตอนการศึกษา..... | 3 |
| 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... | 3 |
| บทที่ 2 ทฤษฎีและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง..... | 4 |
| 2.1 วงจรการพัฒนาระบบ..... | 4 |
| 2.2 การวิเคราะห์ออกแบบระบบงานใหม่..... | 6 |
| 2.3 การวิเคราะห์ออกแบบเชิงวัตถุ..... | 7 |
| 2.4 แบบจำลองอีอาร์..... | 7 |
| 2.5 ASP.NET..... | 8 |
| 2.6 การชำระเงินออนไลน์..... | 8 |
| บทที่ 3 การศึกษาและวิเคราะห์ระบบปัจจุบัน..... | 10 |
| 3.1 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้ใช้..... | 10 |
| 3.2 การทำงานของระบบปัจจุบัน..... | 10 |
| 3.3 ปัญหาที่พบของการทำงานปัจจุบัน..... | 16 |
| 3.4 แนวทางการแก้ไขปัญหา..... | 17 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 การวิเคราะห์และออกแบบระบบใหม่..... | 19 |
| 4.1 การวิเคราะห์ความต้องการของระบบใหม่..... | 19 |
| 4.2 การวิเคราะห์และออกแบบระบบด้วยยูเอ็มแอล..... | 20 |
| บทที่ 5 การออกแบบฐานข้อมูล..... | 46 |
| 5.1 การออกแบบฐานข้อมูล..... | 46 |
| บทที่ 6 การออกแบบส่วนต่อประสานกับผู้ใช้ใช้งาน..... | 53 |
| 6.1 Hierarchical Menu..... | 53 |
| 6.2 หน้าจอการทำงานหลัก..... | 54 |
| บทที่ 7 บทสรุป..... | 72 |
| 7.1 สรุปโครงการ..... | 72 |
| 7.2 ข้อจำกัดของการพัฒนาระบบ..... | 72 |
| 7.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนาระบบเพิ่มเติม..... | 73 |
| บรรณานุกรม..... | 74 |
| ประวัติผู้เขียน..... | 75 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | หน้า |
|---|------|
| 4.1 รายละเอียดยูสเคสลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ..... | 22 |
| 4.2 รายละเอียดยูสเคสตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองการให้บริการ..... | 24 |
| 4.3 รายละเอียดยูสเคสชำระมัดจำเพื่อยืนยันการจองการให้บริการ..... | 26 |
| 4.4 รายละเอียดยูสเคสชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต..... | 26 |
| 4.5 รายละเอียดยูสเคสชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์..... | 27 |
| 4.6 รายละเอียดยูสเคสใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ..... | 28 |
| 4.7 รายละเอียดยูสเคสยกเลิกรายการบริการที่จองไปแล้ว..... | 30 |
| 4.8 รายละเอียดยูสเคสให้คะแนนการให้บริการของพนักงานให้บริการ..... | 31 |
| 4.9 รายละเอียดยูสเคสยืนยันรับทราบการ โอนเงินมัดจำ..... | 32 |
| 4.10 รายละเอียดยูสเคสคำนวณส่วนผลตามรายการอาหาร..... | 33 |
| 4.11 รายละเอียดยูสเคสมอบหมายหน้าที่ต่อตารางงานให้พนักงาน..... | 34 |
| 4.12 รายละเอียดยูสเคสกำหนดกฎเกณฑ์ข้อจำกัดทางธุรกิจ ในการให้บริการ..... | 35 |
| 4.13 รายละเอียดยูสเคสดูรายงานประเมินคะแนนการปฏิบัติงาน ของพนักงานให้บริการ..... | 36 |
| 4.14 รายละเอียดยูสเคสจัดทำรายงานของกิจการ..... | 37 |
| 4.15 รายละเอียดยูสเคสดูรายงานของกิจการ..... | 38 |
| 4.16 รายละเอียดยูสเคสดูงานที่ได้รับมอบหมาย..... | 39 |
| 4.17 รายละเอียดยูสเคสดูรายการอาหารที่ต้องปรุง..... | 40 |
| 4.18 รายละเอียดยูสเคสดูรายการวัตถุดิบที่ต้องซื้อ..... | 41 |
| 5.1 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง CUSTOMER..... | 48 |
| 5.2 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง BOOKING..... | 48 |
| 5.3 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SERVICE_RATE..... | 49 |
| 5.4 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SERVICEAREA..... | 49 |
| 5.5 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง MENU..... | 49 |
| 5.6 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง BOOKING_MENU..... | 49 |
| 5.7 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง INGREDIENT..... | 50 |
| 5.8 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง MENU_INGREDIENT..... | 50 |
| 5.9 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง PAYMENT..... | 50 |
| 5.10 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง JOB_ASSIGNMENT..... | 51 |
| 5.11 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง EMPLOYEE..... | 51 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และห้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่ | หน้า |
|---|------|
| 5.12 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง EMPLOYEE_TYPE..... | 51 |
| 5.13 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง USER..... | 52 |
| 5.14 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง VEHICLE..... | 52 |
| 5.15 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SUPPLIER..... | 52 |
| 5.16 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง INGREDIENT_SUPPLIER..... | 52 |



สารบัญรูป

| รูปที่ | หน้า |
|--|------|
| รูปที่ 2.1 แสดงการทำงานของการทำงานของการจ่ายเงินอิเล็กทรอนิกส์รูปแบบระบบบัตรเครดิต..... | 9 |
| รูปที่ 3.1 หน้าเว็บไซต์ของกิจการที่ใช้สำหรับการประชาสัมพันธ์บริการต่าง ๆ | 11 |
| รูปที่ 3.2 แอททิวิตีไดอะแกรมการจูงใจให้บริการของระบบการทำงานปัจจุบัน..... | 14 |
| รูปที่ 3.3 แอททิวิตีไดอะแกรมการมอบหมายจัดสรรงานของระบบการทำงานปัจจุบัน..... | 17 |
| รูปที่ 4.1 ยูสเคสไดอะแกรมของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์..... | 20 |
| รูปที่ 4.2 แอททิวิตีไดอะแกรมการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ..... | 22 |
| รูปที่ 4.3 หน้าจอการล็อกอินเข้าสู่ระบบ..... | 23 |
| รูปที่ 4.4 หน้าจอการลงทะเบียนเป็นลูกค้าสมาชิกของกิจการ..... | 23 |
| รูปที่ 4.5 หน้าจอการตรวจสอบวันเวลาที่ว่างพร้อมให้บริการ..... | 25 |
| รูปที่ 4.6 แอททิวิตีไดอะแกรมการตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองบริการ..... | 25 |
| รูปที่ 4.3 แอททิวิตีไดอะแกรมที่รวมขั้นตอนที่ลูกค้าเข้าระบบมาเพื่อชำระมัดจำเพื่อยืนยันการจอง การให้บริการ ชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต ชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออม ทรัพย์ ใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ และการยืนยันรับทราบการโอนเงินมัด จำของเจ้าของกิจการ..... | 29 |
| รูปที่ 4.4 คลาสไดอะแกรมของระบบบริหารจัดการธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์..... | 40 |
| รูปที่ 4.5 ซีควเอนซ์ไดอะแกรมของระบบบริหารจัดการธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์..... | 42 |
| รูปที่ 5.1 แบบจำลองฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัด เลี้ยงบุฟเฟต์..... | 47 |
| รูปที่ 6.1 โครงสร้างของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์..... | 53 |
| รูปที่ 6.2 เว็บเพจหน้าแบบฟอร์มให้กรอกทำการล็อกอินและลงทะเบียนเข้าระบบ..... | 54 |
| รูปที่ 6.3 เว็บเพจหน้าจอหลักซึ่งจะแสดงเมื่อลูกค้าทำการล็อกอินเข้าระบบผ่านแล้ว..... | 55 |
| รูปที่ 6.4 เว็บเพจตัวอย่างหน้าแสดงข้อมูลอัตราค่าบริการที่ลูกค้ากำหนดไว้..... | 56 |
| รูปที่ 6.5 เว็บเพจหน้าตรวจสอบและแสดงผลข้อมูลการว่างให้บริการของกิจการ..... | 57 |
| รูปที่ 6.6 เว็บเพจหน้าคำนวณและแสดงผลค่าบริการตามข้อมูลที่ลูกค้ากรอก..... | 57 |
| รูปที่ 6.7 เว็บเพจหน้าเลือกวิธีทำการชำระค่ามัดจำในการสั่งจองการให้บริการของกิจการ..... | 59 |
| รูปที่ 6.8 เว็บเพจตัวอย่างหน้าทำการชำระเงินค่ามัดจำด้วยวิธีการชำระเงินออนไลน์..... | 59 |
| รูปที่ 6.9 เว็บเพจตัวอย่างหน้าสำหรับกรอกข้อมูลการ โอนชำระเงินค่ามัดจำเข้าบัญชีของกิจการ...60 | |
| รูปที่ 6.10 เว็บเพจหน้าลูกค้าเลือกทำรายการให้คะแนนบริการหลังจากได้รับบริการแล้ว..... | 61 |

สารบัญรูป (ต่อ)

| รูปที่ | หน้า |
|--|------|
| รูปที่ 6.11 เว็บเพจตัวอย่างหน้าลูกค้าให้คะแนนความพึงพอใจด้านรสชาติอาหารตามเมนู..... | 62 |
| รูปที่ 6.12 เว็บเพจตัวอย่างหน้าลูกค้าให้คะแนนความพึงพอใจด้านการบริการของพนักงานบริการ. | 62 |
| รูปที่ 6.13 เว็บเพจหน้าจอเมนูหลักของพนักงาน..... | 63 |
| รูปที่ 6.14 เว็บเพจหน้าข้อมูลตารางงานที่มีแสดงการมอบหมายงานให้พนักงาน..... | 63 |
| รูปที่ 6.15 เว็บเพจตัวอย่างส่วนแสดงข้อมูลตารางรายการอาหารที่ต้องปรุงในแต่ละวัน..... | 64 |
| รูปที่ 6.16 เว็บเพจตัวอย่างหน้าแสดงข้อมูลตารางรายการวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อในแต่ละวัน..... | 64 |
| รูปที่ 6.17 เว็บเพจหน้าเมนูหลักของเจ้าของกิจการ..... | 65 |
| รูปที่ 6.18 เว็บเพจหน้าส่วนเจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลอัตราค่าบริการ..... | 66 |
| รูปที่ 6.19 เว็บเพจหน้าส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลของลูกค้าสมาชิก..... | 66 |
| รูปที่ 6.20 เว็บเพจหน้าส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลของพนักงานร้าน..... | 67 |
| รูปที่ 6.21 เว็บเพจหน้าส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลวัตถุดิบส่วนผสม..... | 68 |
| รูปที่ 6.22 เว็บเพจหน้าส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลรายการอาหารช่องทางร้าน..... | 69 |
| รูปที่ 6.23 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่บริการของกิจการ..... | 70 |
| รูปที่ 6.24 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการจัดการข้อมูลเกี่ยวกับยานพาหนะ ของกิจการ..... | 70 |
| รูปที่ 6.25 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการจัดการข้อมูลของผู้ใช้งานระบบ..... | 71 |

บทที่ 1

บทนำ

เรื่องราวการดำเนินธุรกิจในปัจจุบันที่มีการแข่งขันกันมากมาย ไม่เว้นแต่ธุรกิจที่เป็นกิจการระดับท้องถิ่น หรือแม้กระทั่งในระดับชุมชนที่มีขนาดเล็กใหญ่แตกต่างกันไป การนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาใช้ในธุรกิจเป็นที่สนใจและไม่ใช่ว่าเรื่องไกลตัวอีกต่อไป ในโครงการฉบับนี้ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับระบบงานของธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์ ซึ่งเป็นอีกธุรกิจหนึ่งที่เป็นอาชีพที่สุจริตและมีผลประกอบการที่ดีธุรกิจหนึ่งใน โลกแห่งธุรกิจระดับภายในประเทศ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์แห่งหนึ่ง ค่อนข้างมีชื่อเสียงอยู่ระดับหนึ่งในวงการของกิจการที่เป็นธุรกิจให้บริการอาหารสำหรับจ้างเหมาเพื่อจัดเลี้ยงลักษณะเป็นมื้อบุฟเฟ่ต์ซึ่งคิดอัตราค่าบริการเป็นจำนวนคน คุ้มกับอัตราค่าบริการต่อคน กิจการแห่งนี้มีการดำเนินธุรกิจที่เป็นลักษณะกิจการหลักของครอบครัวหรือเครือญาติ ซึ่งเป็นกิจการที่ผันตัวมาจากการประกอบกิจการร้านอาหารในอดีต มีความรู้ความชำนาญในการประกอบอาหาร

ปัจจุบันธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์แห่งนี้ ยังไม่มีการนำระบบสารสนเทศมาใช้ในการจัดการทั้งหมด ทั้งในส่วนการจัดการตรวจสอบความพร้อมในการให้บริการตามวันที่ลูกค้าต้องการ การคำนวณราคาตามเมนูอาหารและจำนวนหัวบุฟเฟ่ต์ รวมถึงรายงานต่าง ๆ ปัจจุบันมีเว็บไซต์ของกิจการ ซึ่งเป็นเพียงการประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูลเบื้องต้น เช่น เมนูอาหาร ราคาบริการ และข้อมูลสำหรับการติดต่อ ถ้าหากลูกค้าต้องการสั่งจองการให้บริการอาหารบุฟเฟ่ต์ต้องใช้วิธีการส่งอีเมลหรือโทรศัพท์สอบถามนัดหมาย ซึ่งลูกค้าจะต้องระบุรายละเอียดรายการอาหาร วันเวลา สถานที่ จำนวนคน เมื่อทางเจ้าของกิจการ หรือพนักงานได้รับข้อมูลจากลูกค้า จะทำการตรวจสอบตารางเวลาดงานในสมุดบันทึกที่ว่าง ว่าตรงตามที่ลูกค้าต้องการหรือไม่ แล้วตอบกลับทางโทรศัพท์หรืออีเมลให้ลูกค้าทราบเพื่อให้ลูกค้าดำเนินการโอนเงินมัดจำก่อนวันจัดเลี้ยงอย่างน้อย 7 วัน เป็นจำนวนเงิน 50% ของราคาที่ตกลงเพื่อยืนยันการใช้บริการในลำดับถัดไป ลูกค้าสามารถเลือกรายการอาหารล่วงหน้าได้ก่อนวันนัดหมายอย่างน้อย 3 วัน ในกรณียกเลิกทางกิจการจะไม่มีคืนเงินมัดจำ ในทุกกรณี

จากข้อมูลที่กล่าวข้างต้น การดำเนินงานตามกระบวนการธุรกิจของกิจการแห่งนี้ยังมีความผิดพลาด หรือจำเป็นต้องตรวจสอบเช็คข้อมูลในหลาย ๆ รอบ เป็นการทำงานที่ซ้ำซ้อนในหลายส่วน เป็นเหตุให้ควรมีระบบสารสนเทศที่รองรับกระบวนการทำงานต่าง ๆ เพื่อเพิ่มประโยชน์ในการดำเนินงานต่าง ๆ ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 วัตถุประสงค์ของการพัฒนาระบบ

โครงการศึกษาและพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์มีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. เพื่อปรับปรุงขั้นตอนการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. เพื่อลดข้อผิดพลาดที่เกิดจากการดำเนินการในการบันทึกข้อมูลเอกสารในแบบดั้งเดิม
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการทำธุรกิจ เก็บข้อมูลให้เชื่อมโยง โดยเป็นระบบอัตโนมัติมากขึ้น เพื่อรองรับการขยายกิจการในอนาคต

1.3 ขอบเขตของการพัฒนาระบบ

การพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์นี้ เป็นการศึกษาวิเคราะห์ และออกแบบระบบงานใหม่ ให้มีความสามารถรองรับกระบวนการทำงานรูปแบบเดิมได้ โดยมีขอบเขตการศึกษาในด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. การทำงานของระบบอยู่ในรูปแบบของเว็บแอปพลิเคชัน โดยผู้ใช้งานสามารถเข้าใช้งานผ่านทางเว็บเบราว์เซอร์
2. ผู้ใช้งานระบบ สามารถเรียกใช้ เพิ่ม แก้ไข หรือลบข้อมูลการจองการให้บริการ ภายใต้ขอบเขตสิทธิที่ได้รับมอบหมาย
3. ระบบสารสนเทศนี้ครอบคลุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของส่วนการทำงานที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่การให้ข้อมูลบริการ การสั่งจองการให้บริการ รวมถึงการออกเอกสารรายงานต่าง ๆ เพื่อช่วยให้เจ้าของกิจการนำมาวิเคราะห์และช่วยในการตัดสินใจ

1.4 ขั้นตอนของการศึกษา

การพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์นี้ มีขั้นตอนในการศึกษาเป็นไปตามหัวข้อหลัก ๆ ดังต่อไปนี้

1. ศึกษา วิเคราะห์ และทำความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินกิจการ ของธุรกิจให้บริการอาหารบุฟเฟ่ต์ วางแผนในการดำเนินโครงการเบื้องต้น
2. ศึกษา และวิเคราะห์ การดำเนินงานของระบบในปัจจุบัน วิธีการปฏิบัติงาน การสังเกตการณ์ การศึกษาจากการสัมภาษณ์สอบถามข้อมูลจากเจ้าของกิจการ รวมถึงการวิเคราะห์ข้อจำกัดของระบบงานที่มีอยู่ในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาระบบงาน วิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้ระบบ และออกแบบระบบงาน โดยใช้แบบจำลองเชิงวัตถุ ยูเอ็มแอล เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการอธิบายการวิเคราะห์และการออกแบบระบบ กำหนดโครงสร้างของระบบ

4. พัฒนาโปรแกรมการทำงานระบบเป็นเว็บแอปพลิเคชัน ติดต่อกับฐานข้อมูลในรูปแบบไคลเอนต์/เซิร์ฟเวอร์ โดยใช้เทคโนโลยี ASP.NET พัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน และใช้ Microsoft SQL Server เป็นระบบจัดการฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์

5. นำระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นไปใช้งานในการทำงานจริง จากนั้นทำการสรุปผลการศึกษา และจัดทำเอกสารประกอบ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เมื่อดำเนินการพัฒนาการพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์เป็นที่แล้วเสร็จ การดำเนินงานของกิจการจะต้องมีประสิทธิภาพมากขึ้นดังหัวข้อต่อไปนี้

1. การทำงานเกี่ยวกับข้อมูลของกิจการ เช่น ในส่วนของลูกค้า พนักงาน ตารางเวลางาน เป็นต้น จะต้องมีประสิทธิภาพในการจัดเก็บข้อมูลมากขึ้น ทั้งด้านความถูกต้อง สืบค้นรวดเร็ว และด้านอื่น ๆ

2. สามารถนำข้อมูลจากระบบมาใช้ประโยชน์ในรูปแบบของรายงาน ช่วยในการวิเคราะห์สนับสนุนการตัดสินใจ และนำข้อมูลไปใช้ในการทำงานด้านต่าง ๆ ของกิจการ

3. เพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการด้านวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการจัดซื้อจัดเก็บบำรุงรักษา ลดปัญหาของการเน่าเสีย และลดค่าใช้จ่ายของกิจการลงได้

4. สามารถใช้ระบบในการมอบหมายงานให้แก่พนักงานได้อย่างลงตัว เหมาะสม และจัดสรรวันเวลาในการทำงานของกิจการ ได้อย่างเป็นระบบ

5. ลดขั้นตอนการทำงานบางส่วนลง ส่งผลให้สามารถใช้เวลาให้คุ้มค่ากับการทำงานในเวลาที่เหมาะสมของทั้งเจ้าของกิจการ และพนักงาน

6. สร้างภาพลักษณ์ที่ดี และทันสมัย เพิ่มช่องทางการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่กว้างขวางมากยิ่งขึ้น เพื่อผลกำไรที่เติบโตขึ้น

บทที่ 2

ทฤษฎีและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง

ในการพัฒนาระบบสารสนเทศใดก็ตาม การศึกษารวบรวมข้อมูลของระบบงานเดิม ความต้องการของผู้ใช้ระบบ รวมทั้งการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาระบบสารสนเทศใหม่เพื่อรองรับการทำงานนั้น จะต้องมีทฤษฎีและเทคโนโลยีต่าง ๆ มาเป็นกรอบหรือแนวทางที่มีความเป็นมาตรฐาน เพื่อมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกระบวนการดำเนินงานขององค์กรหรือกิจการนั้นด้วย

2.1 วงจรการพัฒนาระบบ

ในการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อธุรกิจให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์นี้ จะใช้ทฤษฎีวงจรพัฒนาระบบ (System Develop Life Cycle : SDLC) เข้ามาวางแผนและยึดเป็นแนวทางหลักในการพัฒนาระบบสารสนเทศอย่างมีแบบแผนเป็นไปตามขั้นตอน ซึ่งวงจรพัฒนาระบบนี้จะแบ่งเป็นช่วงเวลาของขั้นตอนออกเป็น 7 ขั้นตอนดังต่อไปนี้ (ฉวีรัฐพันธ์ เจริญนันท์, 2551)

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

การศึกษาความเป็นไปได้ คือ กระบวนการรวบรวมข้อมูลด้านต่าง ๆ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ มีความสมเหตุสมผลในการพัฒนาระบบสารสนเทศขึ้นเพื่อรองรับการใช้งานหรือไม่ โดยจะศึกษาความเป็นไปได้ควบคู่กันตลอดทั้ง 3 ด้าน คือ

1. ความเป็นไปได้ทางเทคนิค คือ ความเป็นไปได้ในเรื่องการสร้างระบบใหม่ด้วยการนำเทคโนโลยีที่มีใช้งานอยู่แล้วในปัจจุบัน รวมไปถึงความเป็นไปได้ต่อความต้องการในการลงทุนเพิ่มเติมในเทคโนโลยีอื่นใด เพื่อให้ระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นใหม่มีประสิทธิภาพรองรับการทำงานได้อย่างสมบูรณ์แบบ

2. ความเป็นไปได้ทางด้านการปฏิบัติงานขององค์กร คือ ความเป็นไปได้ที่ระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นใหม่ นั้นจะสามารถรองรับการใช้งานที่ตรงความต้องการของผู้ใช้งานได้ และผู้ใช้งานสามารถนำระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นใหม่นี้ไปใช้ในการดำเนินงานตามกระบวนการธุรกิจได้จริง ผู้ใช้งานต้องมีความรู้สึกว่ามีประสิทธิภาพที่พัฒนาขึ้นมาแล้วไม่เป็นการเพิ่มภาระหรือเพิ่มความยากลำบากในการทำงานยิ่งขึ้น

3. ความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐศาสตร์ คือ ศึกษาความคุ้มค่าต่อการลงทุนในการพัฒนาระบบสารสนเทศขึ้นมาใหม่ เพื่อใช้ทดแทนระบบงานเดิม กล่าวคือเมื่อนำระบบใหม่มาใช้งานแล้วได้รับผลตอบแทนที่คุ้มค่าต่อการลงทุนหรือไม่ ซึ่งจะมีการนำสูตรคำนวณหรือแบบจำลองทางคณิตศาสตร์มาวิเคราะห์หาความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ระบบ

การวิเคราะห์ระบบ คือ กระบวนการศึกษาความต้องการขององค์กรที่มีต่อระบบสารสนเทศ หรือเรียกได้ว่าเป็นการกำหนดความต้องการ เพื่อให้ทราบว่าความต้องการในตัวระบบเป็นอย่างไร มีผู้ใช้งานระบบสารสนเทศคือใครบ้าง โดยใช้การสังเกตการทำงานของพนักงานสัมภาษณ์สอบถามข้อมูลโดยตรงจากคนในองค์กร จากเอกสารที่เกี่ยวข้อง เป็นการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องในกระบวนการทำงานเดิมมาวิเคราะห์ถึงความต้องการ รวมไปถึงความคาดหวังต่อระบบใหม่ มากำหนดเป็นกรอบของความต้องการในระบบใหม่นั้นเอง

ขั้นตอนที่ 3 การออกแบบระบบ

การออกแบบระบบ เป็นการออกแบบ โครงสร้างของระบบ นำเอาข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ระบบมาเข้าสู่กระบวนการออกแบบให้ตอบสนองตรงกับความต้องการของผู้ใช้เป็นหลัก โดยประกอบไปด้วย การออกแบบข้อมูลนำเข้า การออกแบบกระบวนการทำงาน การออกแบบการไหลของข้อมูล การออกแบบฐานข้อมูล การออกแบบหน้าจอหรือส่วนประสานผู้ใช้งาน และการออกแบบรายงาน

ขั้นตอนที่ 4 การพัฒนาระบบ

การพัฒนาระบบ เป็นกระบวนการในการลงมือสร้าง พัฒนา หรือเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ซึ่งจะต้องเลือกหรือกำหนดภาษาที่ใช้เขียน โปรแกรมรวมถึงเครื่องมือที่ใช้พัฒนาให้มีความเหมาะสม ทำการพัฒนาระบบให้เป็นไปตามความต้องการและข้อกำหนด โครงสร้างที่ได้ทำการวิเคราะห์ออกแบบไว้อย่างดีแล้ว ซึ่งควรทำการทดสอบให้มีความถูกต้องจากส่วนย่อยจนกระทั่งทั้งระบบของคร่าว

ขั้นตอนที่ 5 การทดสอบระบบ

การทดสอบระบบ คือ ขั้นตอนในการตรวจสอบระบบที่ได้ทำการพัฒนาสร้างขึ้นมา ให้สามารถทำงานได้ตรงกับความต้องการที่ได้ทำการกำหนดไว้แล้วหรือไม่ โดยมีการทำการทดสอบใช้งานระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นบนอุปกรณ์เครื่องหรือสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานจริง เพื่อหาจุดบกพร่องผิดพลาดที่เกิดขึ้น แล้วทำการแก้ไขข้อบกพร่องเหล่านั้น ก่อนทำการส่งมอบระบบสารสนเทศให้ผู้ใช้งาน

ขั้นตอนที่ 6 การติดตั้งระบบเพื่อใช้งาน

การติดตั้งระบบเพื่อใช้งาน เป็นกระบวนการขั้นตอนที่นำระบบสารสนเทศที่ทำการพัฒนาสมบูรณ์แล้ว มาใช้งานจริง ติดตั้งโปรแกรมที่ถูกพัฒนาในเครื่องคอมพิวเตอร์ที่ใช้งานจริง และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาดูเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื่อมต่อสู่ระบบเครือข่าย จากนั้นทำการฝึกอบรมการใช้งานให้แก่ผู้ใช้งานเพื่อไปปฏิบัติงานร่วมกับระบบสารสนเทศนั้นได้

ขั้นตอนที่ 7 การบำรุงรักษา

การบำรุงรักษา เป็นขั้นตอนหลังจากที่ได้ทำการติดตั้งใช้งานระบบไปได้ระยะหนึ่งแล้ว ซึ่งหากมีการพบข้อบกพร่องของโปรแกรม ต้องทำการแก้ไขข้อผิดพลาดเหล่านั้นให้มีความถูกต้อง สมบูรณ์ยิ่งขึ้น หรือการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมให้ระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นสามารถเข้ากันได้กับเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงได้อย่างทันสมัย

2.2 การวิเคราะห์ออกแบบเชิงวัตถุ

แนวคิดในการพัฒนาระบบสารสนเทศให้เป็นในแบบเชิงวัตถุ เป็นแนวคิดการเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ซึ่งเป็นการมองสิ่งที่สนใจให้เป็นเสมือนวัตถุ ซึ่งแต่ละวัตถุที่สนใจนั้นจะมีคุณลักษณะ พฤติกรรม และความสามารถของตัวเอง ซึ่งวัตถุจะสามารถมีการรับทอดคุณสมบัติ การห่อหุ้ม และการนำกลับมาใช้ใหม่ โดยแต่ละวัตถุจะสื่อสารกันด้วยการส่งข่าวสาร (Message) เพื่อกระทำการอย่างหนึ่งอย่างใดให้เป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้ (กิตติพงษ์ กลมกล่อม, 2548)

การออกแบบด้วยยูเอ็มแอล (Unified Modeling Language : UML) คือ การออกแบบระบบที่ใช้ภาษาเชิงสัญลักษณ์ในการอธิบายให้เข้าใจสถาปัตยกรรมของระบบสารสนเทศในมุมมองต่าง ๆ ยูเอ็มแอลประกอบไปด้วยไดอะแกรมที่ใช้อธิบายถึงระบบ หลายรูปแบบ โดยแต่ละไดอะแกรมจะอธิบายถึงการนำเสนอมุมมองในแง่ต่าง ๆ เพื่อให้ผู้พัฒนาระบบ หรือผู้ใช้งานระบบเข้าใจถึงระบบที่สร้างขึ้น และในการพัฒนาระบบสารสนเทศในครั้งนี้จะใช้ไดอะแกรมดังต่อไปนี้

1. ยูสเคสไดอะแกรม (Use Case Diagram) เป็นแผนภาพที่ใช้อธิบายถึงภาพรวมของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เข้ามามีบทบาทในการกระทำ การใช้งานระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้น โดยเป็นการอธิบายในลักษณะที่ว่า มีใคร เข้ามาทำอะไร ต่อระบบสารสนเทศนั้น ๆ ผู้ใช้ (กิตติพงษ์ กลมกล่อม, 2548) (Stazinger J., Jackson R., and Burd S.,2012)

2. แอ็กทิวิตีไดอะแกรม (Activity Diagram) เป็นแผนภาพที่ใช้อธิบายถึงกิจกรรม สื่อให้เข้าใจถึงลำดับของการดำเนินกิจกรรม จากกิจกรรมหนึ่ง ๆ ไปยังอีกกิจกรรมหนึ่ง มีลักษณะคล้ายผังงาน (Flow Chart) โดยในรายงานของโครงงานฉบับนี้ นำเสนอแอ็กทิวิตีไดอะแกรม ในรูปแบบแบ่งส่วน (Swim-lane) แบ่งสัดส่วนและเชื่อมต่อระหว่างกิจกรรมเพื่อง่ายต่อการทำความเข้าใจ (กิตติพงษ์ กลมกล่อม, 2548) (Stazinger J., Jackson R., and Burd S.,2012)

3. คลาสไดอะแกรม (Class Diagram) เป็นแผนภาพที่แสดงและอธิบายถึงคลาส ทั้งในชื่อคลาส แอตทริบิวต์ของคลาส โอเปอเรชันของคลาส กลุ่มของคลาส โครงสร้างของคลาสรวมถึงความสัมพันธ์กันระหว่างคลาส เพื่อให้เห็นภาพรวมของสิ่งที่เกี่ยวข้องกัน และใช้ในการ

ออกแบบพัฒนาระบบสารสนเทศ (กิตติพงษ์ กลมกล่อม, 2548) (Stazinger J., Jackson R., and Burd S., 2012)

4. ซีควเอนซ์ไดอะแกรม (Sequence Diagram) เป็นแผนภาพที่อธิบายให้เข้าใจถึงการปฏิสัมพันธ์กันของแต่ละวัตถุหรืออ็อบเจกต์ โดยมีเส้นแสดงทิศทางการส่งข้อความที่เป็นลักษณะฟังก์ชันหรือคำสั่ง ให้เป็นไปตามลำดับของเวลาโดยอธิบายเรียงตามลำดับเวลากันอย่างชัดเจน (กิตติพงษ์ กลมกล่อม, 2548) (Stazinger J., Jackson R., and Burd S., 2012)

2.3 การจัดการฐานข้อมูล

เมื่อองค์กรใด ๆ มีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาใช้ ย่อมต้องมีการใช้งานข้อมูลที่เกี่ยวข้องซึ่งมีความสัมพันธ์กันในด้านต่าง ๆ รวบรวมกันเป็นฐานข้อมูล เพื่อใช้รองรับการทำงานขององค์กรนั้น ๆ

โดยในการจัดการฐานข้อมูล จะต้องมียระบบจัดการฐานข้อมูล (Database Management System) หรือที่เรียกว่า ดีบีเอ็มเอส (DBMS) ซึ่งก็คือโปรแกรมที่ทำหน้าที่เป็นตัวกลางในระบบ ทำหน้าที่ติดต่อระหว่างผู้ใช้งานกับฐานข้อมูล เพื่อดำเนินการในการจัดการและควบคุมความถูกต้อง ความซ้ำซ้อน และความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลต่าง ๆ ภายในฐานข้อมูลเดียวกัน (กิตติ ภัคดีวิษณะกุล และ จำลอง ครูอุตสาหะ, 2550)

องค์ประกอบของระบบการจัดการฐานข้อมูลที่เป็นมาตรฐาน นั้นจะประกอบไปด้วยองค์ประกอบหลัก 5 ส่วน คือ ส่วนของภาษา SQL ส่วนพจนานุกรมข้อมูล ส่วนโปรแกรมอำนวยความสะดวก ส่วนโปรแกรมช่วยสร้างโปรแกรมประยุกต์ และโปรแกรมช่วยสร้างรายงาน (Coronel Morris, and Rob, 2011)

ระบบการจัดการฐานข้อมูลที่ได้นำมาใช้ในการพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ในครั้งนี้ เลือกใช้ Microsoft SQL Server เป็นโปรแกรมระบบจัดการฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ สามารถสร้างเอนทิตี ความสัมพันธ์ของข้อมูลและสามารถเชื่อมต่อกับผู้ใช้งานด้วยยูสเซอร์อินเตอร์เฟซที่ใช้งานง่ายและไม่ยุ่งยาก และมีเครื่องมือที่ค่อนข้างครอบคลุมให้ตรงตามทฤษฎีการจัดเก็บเป็นระบบฐานข้อมูล

2.4 แบบจำลองอีอาร์

แบบจำลองความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตี หรือ อี-อาร์โมเดล ใช้ อี-อาร์ไดอะแกรม อธิบายถึงการออกแบบฐานข้อมูล แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตี ซึ่งจะแสดงชนิดของความสัมพันธ์ว่ามีความสัมพันธ์แบบใด หนึ่งต่อหนึ่ง หนึ่งต่อกลุ่ม หรือ กลุ่มต่อกลุ่ม ปัจจุบันแบบจำลองอีอาร์นิยมอยู่ 2 แบบคือ แบบ Crow's Foot Model และ แบบ Chen Model (Coronel Morris, and Rob, 2011)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 ASP.NET

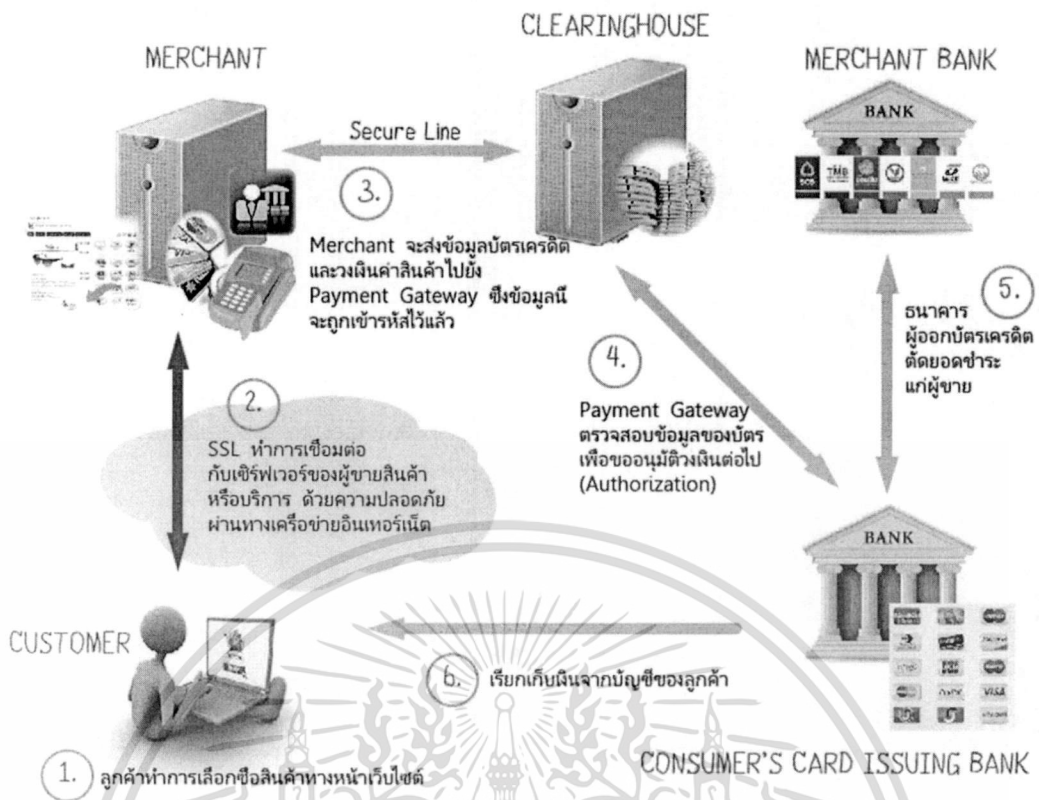
ASP.NET เป็นภาษาที่ใช้ในการพัฒนาโปรแกรมที่ทำงานบนเว็บไซต์ หรือเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งเป็นภาษาที่ทำงานในฝั่งเซิร์ฟเวอร์ เรียกว่า Server Side Script ซึ่งจะรับข้อมูลและแสดงผลผ่านทางเว็บเบราว์เซอร์ และในแต่ละเครื่องจะต้องติดตั้ง .NET Framework หรือกรอบการทำงานเพื่อเป็นสภาพแวดล้อมในการรันโปรแกรม หรือรันไฟล์นามสกุล .aspx

ในการพัฒนาโปรแกรมภาษา ASP.NET นั้นมีเครื่องมือในการช่วยพัฒนาคือ Visual Studio และด้วยความที่ ASP.NET สามารถพัฒนาร่วมกับการเขียนโปรแกรมได้หลากหลายภาษา ซึ่งโครงการนี้ได้เลือกพัฒนาด้วยภาษา C#

2.6 การชำระเงินออนไลน์

ปัจจุบันองค์กรธุรกิจหลายแห่งล้วนแต่นำเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย รวมถึงการทำธุรกรรมผ่านทางระบบออนไลน์ ซึ่งในปัจจุบันเป็นที่นิยมแพร่หลาย มีความปลอดภัยสูง หากกล่าวถึงการดำเนินธุรกิจนั้นย่อมต้องมีการซื้อขายกันเกิดขึ้น ซึ่งเมื่อนำระบบสารสนเทศเข้ามาใช้แล้วนั้นก็จำเป็นต้องมีวิธีการชำระเงินค่าสินค้าหรือบริการผ่านระบบสารสนเทศนั้น ๆ ด้วย ซึ่งระบบการชำระเงินมีชื่อเรียกที่แพร่หลายว่า ระบบชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์

ระบบชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์ หรือ E-Payment มีระบบที่แบ่งตามรูปแบบวิธีการทำงานอยู่มากมาย เช่น ระบบโอนเงินรายใหญ่ (BAHTNET) ระบบโอนเงินรายย่อย (Media Clearing) ระบบบัตรเครดิต (Credit Card System) ระบบแสดงใบเรียกเก็บเงินและชำระเงิน (eBPP) และระบบเช็ค (Electronic Cheque Clearing System ; ECS) เป็นต้น ซึ่งในที่นี้จะหยิบยกหลักการของระบบชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์รูปแบบระบบบัตรเครดิต ซึ่งอธิบายเป็นขั้นตอนการทำงานได้ดังรูปที่ 2.1 ซึ่งอธิบายโดยแสดงตั้งแต่ขั้นตอนที่ลูกค้าทำการสั่งซื้อสินค้าหรือบริการผ่านทางหน้าเว็บเพจ แล้วข้อมูลจะถูกส่งผ่านไปยังฐานข้อมูลของทางธนาคารด้วยระบบที่มีการเข้ารหัสรักษาความปลอดภัยไว้อย่างสูง จนตัดยอดเงินเข้าสู่บัญชีเงินฝากของทางผู้ขาย มาเพื่อทำการศึกษาและนำมาใช้พัฒนาระบบสารสนเทศต่อไป (กิตติ ภัคคีวัฒนะกุล, 2548)



รูปที่ 2.1 แสดงการทำงานของ การจ่ายเงินอิเล็กทรอนิกส์รูปแบบระบบบัตรเครดิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาและวิเคราะห์ระบบปัจจุบัน

การศึกษาและวิเคราะห์ระบบการทำงานในปัจจุบันเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอนการทำงานของกิจการ ปัญหาที่เกิดจากการทำงานในปัจจุบัน รวมทั้งความต้องการในการใช้งานระบบงานใหม่ โดยการวิเคราะห์ระบบงานปัจจุบัน จะใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ การศึกษาจากสังเกตการทำงานของพนักงานร้าน การสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งเจ้าของกิจการและกลุ่มพนักงานของทางร้าน

3.1 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้ใช้

การเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับนำมาใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนสมบูรณ์ มีวิธีการดังนี้

1. การศึกษาค้นคว้าเบื้องต้นเกี่ยวกับระบบธุรกิจที่ให้บริการทางด้านกิจการร้านอาหารจากแหล่งสืบค้นที่แพร่หลาย ยกตัวอย่างเช่น ข้อมูลประเภทการให้บริการร้านอาหารของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างพหุชาติ เป็นต้น
2. การสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะเจ้าของกิจการ พนักงานให้บริการ และพนักงานประกอบอาหารประจำร้าน

เมื่อรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้ใช้งานเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำข้อมูลที่ได้ศึกษามาวิเคราะห์ถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจากระบบงานเดิม เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงและออกแบบระบบงานให้มีขั้นตอนการดำเนินงานที่เป็นอัตโนมัติ และตรงกับความต้องการของผู้ใช้งานทุกกลุ่ม

3.2 การทำงานของระบบปัจจุบัน

จากการศึกษาระบบการทำงานเดิมของกิจการธุรกิจให้บริการอาหารบุฟเฟต์ เป็นการใช้งานติดต่อประสานงานผ่านทางโทรศัพท์ในการตกลง และการโอนเงินผ่านทางธนาคารในการสั่งซื้อบริการอาหาร โดยสามารถแยกเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจได้ดังนี้

3.2.1 ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

กิจการแห่งนี้จะประกอบการค้าดำเนินธุรกิจขึ้นได้ ต้องมีการติดต่อกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหลาย โดยแบ่งเป็นกลุ่มบุคคลได้ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. เจ้าของกิจการ คือ ผู้ที่มีหน้าที่ติดต่อประสานงานกับลูกค้า คำนวณอัตราราคาค่าบริการ อาหาร รวมถึงการสั่งซื้อวัตถุดิบ และควบคุมดูแลการผลิตอาหารเพื่อให้บริการ อีกทั้งทำการบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่ายในสมุดบัญชี

2. พนักงานประกอบอาหาร คือ ผู้ที่มีหน้าที่ทำอาหารตามรายการอาหารที่ได้รับจากการจองงานบริการอาหารไว้ ซึ่งจะประกอบอาหารในลักษณะวันต่อวัน

3. พนักงานให้บริการนอกสถานที่ คือ ผู้ที่นำอาหารเดินทางไปให้บริการตาม วันเวลาและสถานที่ ที่ได้ทำการตกลงกับลูกค้าไว้แล้ว

4. ลูกค้า คือ ผู้ที่ต้องการใช้บริการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์ ซึ่งสามารถค้นหาข้อมูลของทางกิจการร้าน โดยผ่านทาง การพูดคุยกัน ในลักษณะปากต่อปากของกลุ่มลูกค้าเดิมที่มีความต้องการใช้บริการ หรือสืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์สำเร็จรูปของทางร้านที่สร้างขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์กิจการ ดังรูปที่ 3.1 และลูกค้าจะเป็นผู้ทำการจ่ายเงินค่ามัดจำสำหรับค่าบริการในส่วนหนึ่งแล้ว



รูปที่ 3.1 หน้าเว็บไซต์ของกิจการที่ใช้สำหรับการประชาสัมพันธ์บริการต่าง ๆ

5. ร้านคู่ค้า คือ ร้านค้าหรือกิจการที่ดำเนินธุรกิจ เป็นแหล่งสำหรับให้สั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของกิจการธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์แห่งนี้ โดยเจ้าของกิจการจะทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสั่งซื้อวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร โดยทำการคำนวณตามสูตรและประสบการณ์ของตัวเจ้าของกิจการเอง

3.2.2 ขั้นตอนการทำงาน

การทำงานในระบบงานเดิมของกิจการธุรกิจให้บริการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์แห่งนี้ เป็นไปในลักษณะใช้การบันทึกข้อมูลสำหรับการดำเนินการด้านต่าง ๆ ของกิจการลงไปในสมุดงานของเจ้าของกิจการ ซึ่งเจ้าของกิจการจะเป็นผู้บันทึกข้อมูลทางด้านต่าง ๆ ด้วยตนเอง

หากจะแบ่งส่วนการทำงานเดิมที่กิจการแห่งนี้ใช้อยู่ในระบบงานปัจจุบันนั้น สามารถแบ่งงานออกเป็นส่วนงานหลักได้ คือ

1. การรับคำสั่งจองบริการของลูกค้า เดิมกิจการแห่งนี้เดิมเปิดเป็นร้านอาหารให้บริการอาหารลักษณะมีหน้าร้านและคอยให้บริการลูกค้าที่เข้ามาสั่งอาหารรับประทานที่ร้านหรือสั่งใส่ห่อกลับไป โดยลูกค้าสามารถเลือกสั่งรายการอาหารรับประทานได้ตามรายการอาหารที่ทางกิจการมีไว้ให้ลูกค้าเลือก หรือให้ทางกิจการทำอาหารตามรายละเอียดที่ลูกค้าสั่งซึ่งนิยมเรียกบริการลักษณะนี้ว่าร้านอาหารตามสั่ง ต่อมาธุรกิจเติบโตมีผู้บริโภคนิยมมากขึ้น มีรายการอาหารที่ขึ้นชื่อของกิจการ ยกตัวอย่างเช่น ยำปลาชุกฟู ต้มยำขาหมู แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเขียวหวานหมูย่าง เป็นต้น ธุรกิจมีผลประกอบการที่ดี มีกำไรให้เป็นที่ต้นทุนไปต่อยอดทางธุรกิจ เจ้าของกิจการตระหนักถึงความก้าวหน้าเติบโตของธุรกิจ จึงปรับเปลี่ยนลักษณะการทำธุรกิจจากเพียงการเปิดเป็นหน้าร้านรองรับการเข้ามาใช้บริการของลูกค้า เริ่มให้บริการเป็นการดำเนินการกิจการธุรกิจให้บริการอาหารพร้อมทั้งบริการภาชนะ สำหรับจัดเลี้ยงตามวันเวลาและสถานที่(ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล) ที่ได้ตกลงกับลูกค้าไว้ ในลักษณะรองรับกลุ่มคนตามที่ลูกค้าต้องการ หรือที่นิยมเรียกบริการลักษณะนี้ว่าการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์ ซึ่งในการให้บริการลูกค้าจะทำการตกลงกับเจ้าของกิจการเพื่อสั่งบริการอาหารของทางกิจการ เจ้าของกิจการก็จะคำนวณมูลค่าตามอัตราที่เจ้าของกิจการตั้งไว้ตามประสบการณ์ตรงทางการทำอาหาร ซึ่งมูลค่าต่อจำนวนหัวที่ต้องการจัดเลี้ยง จะลดลงเมื่อลูกค้าสั่งจำนวนหัวบุฟเฟต์มากขึ้น ยกตัวอย่างเช่น หากต้องการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับคนจำนวน 50 คน อัตราค่าบริการต่อคน เป็น 180 บาท ทั้งหมดรวมเป็นเงิน 9,000 บาท ลูกค้าต้องจ่ายเงินมัดจำค่าบริการจำนวนครึ่งหนึ่งหรือ 50% เป็นเงิน 4,500 บาท อีกกรณี หากลูกค้าต้องการสั่งบริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงแก่คนจำนวน 100 คน อัตราค่าบริการต่อคน เป็น 160 บาท ทั้งหมดรวมเป็นเงิน 16,000 บาท ลูกค้าต้องจ่ายเงินมัดจำค่าบริการจำนวนครึ่งหนึ่งหรือ 50% เป็นเงิน 8,000 บาท เป็นต้น

โดยในช่วงแรกที่ปรับเปลี่ยนการดำเนินธุรกิจนั้นเจ้าของกิจการได้เริ่มเปิดให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ควบคู่ไปกับการเปิดให้บริการอาหารที่หน้าร้าน ซึ่งร้านอาหารตั้งอยู่ที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการเรียนการสอน ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรุงเทพมหานคร บริเวณย่านถนนสามเสน ในซอยระหว่างโรงเรียนเซนต์คาร์เบรียลกับบริเวณสี่แยกวงจรรพยาบาล ดังนั้น กลุ่มลูกค้าที่สั่งบริการอาหารบุฟเฟต์ในช่วงแรก ๆ จึงเป็นกลุ่มลูกค้าที่เคยใช้บริการหรือเคยรับประทานอาหารที่ร้านของกิจการที่ตั้งอยู่ดังกล่าวแล้วข้างต้น ในช่วงเวลาต่อมา การให้บริการค่อนข้างมีชื่อเสียงในวงการธุรกิจให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ซึ่งชื่อเสียงความนิยมในการให้บริการของทางกิจการนั้น ส่วนใหญ่เป็นในลักษณะการบอกต่อกันของผู้บริโภคหรือกลุ่มลูกค้าที่เคยใช้บริการแล้ว อาจจะเรียกเป็นศัพท์ทางการตลาดได้ว่าเป็นการประชาสัมพันธ์เชิงตลาดแบบไวรัล หรือปากต่อปาก และด้วยเหตุที่การให้บริการในลักษณะจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ให้ผลกำไรตอบแทนมากกว่าการเปิดให้บริการอาหารที่หน้าร้าน เจ้าของกิจการจึงตัดสินใจยุติการเปิดร้านอาหาร มุ่งเน้นเพียงการดำเนินธุรกิจในส่วนของการให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ซึ่งกิจการก็มีชื่อเสียงเติบโตขึ้น และเจ้าของกิจการก็ย่อมต้องทำงานหนักมากขึ้นตามไปด้วย จากเดิมที่เปิดเป็นร้านมีที่ตั้งเป็นหลักเป็นแหล่งอยู่กับที่ เป็นจะต้องมีการทำอาหารและนำไปส่งเพื่อให้บริการยังสถานที่ตามที่ตกลงกับลูกค้า จึงต้องมีพนักงานมากขึ้นแยกเป็นพนักงานที่ทำอาหาร ณ ที่ตั้ง (ใน อ.สาขลา จ.นครปฐม) และพนักงานที่เดินทางนำอาหารไปให้บริการยังสถานที่ตามตกลงกับลูกค้า ูว

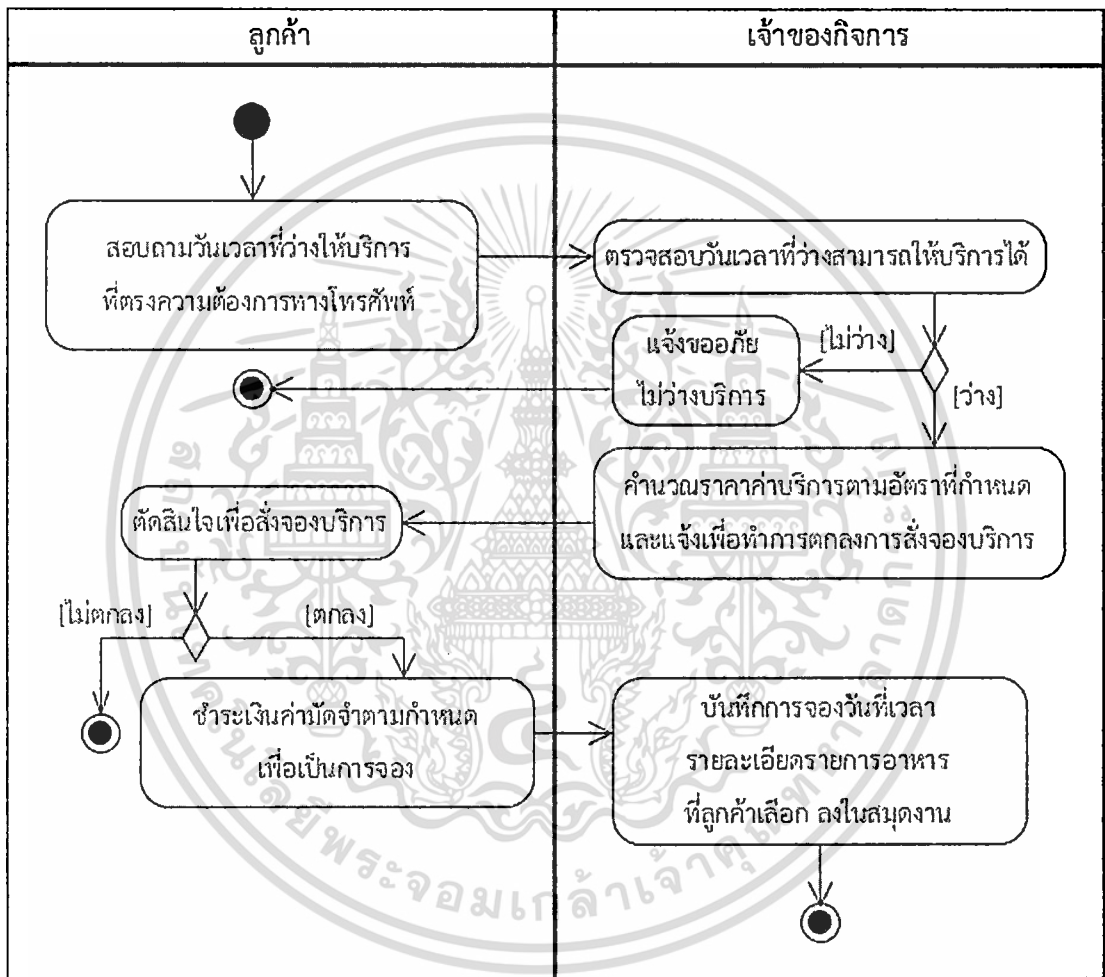
ปัจจุบันทางกิจการแห่งนี้มีเว็บไซต์ที่มีเนื้อหาหรือคอนเทนต์สำเร็จรูปไว้ให้ข้อมูลประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ต ดังแสดงไว้ในรูปที่ 3.1 แต่หากช่องทางการติดต่อในการสั่งจองบริการของกิจการมีเพียงช่องทางเดียว คือ โทรศัพท์ติดต่อโดยตรงกับทางเจ้าของกิจการ โดยลูกค้าจะเป็นฝ่ายโทรเข้ามาสอบถามข้อมูล เกี่ยวกับอัตราค่าบริการ และ รายการอาหาร เป็นต้น เมื่อลูกค้าแจ้งความประสงค์ต้องการสั่งบริการของกิจการ ให้ข้อมูล จำนวนคนที่ต้องการสั่งอาหาร ไปจัดเลี้ยงแจ้งวันเวลาสถานที่แก่เจ้าของกิจการ จากนั้นเจ้าของกิจการตรวจสอบความสามารถในการให้บริการแก่ลูกค้าตามวัน เวลา และสถานที่ ที่ลูกค้ามีความประสงค์ในการใช้บริการอาหารของทางกิจการสำหรับจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ซึ่งในปัจจุบันกิจการสามารถรับงานให้บริการจัดเลี้ยงไม่เกิน 13 งานในหนึ่งวัน เจ้าของกิจการจะคำนวณค่าบริการอาหาร ตามอัตราที่ตั้งไว้และแจ้งกลับไปให้ลูกค้าทราบ ในระหว่างการติดต่อทางโทรศัพท์นั่นเอง ลูกค้าจะตัดสินใจเลือกใช้บริการหรือไม่ต้องการใช้บริการก็ได้ หากต้องการใช้บริการ ลูกค้าก็แจ้งกับเจ้าของกิจการทางโทรศัพท์ทันทีหรือกลับไปตัดสินใจแล้วโทรกลับมาอีกครั้ง เพื่อยืนยันแสดงความจำนงในการสั่งจองบริการ เมื่อเข้าใจตรงกันแล้ว เจ้าของกิจการก็จะให้ข้อมูลการชำระเงินค่ามัดจำ มูลค่าเงินมัดจำที่ต้องชำระก่อนล่วงหน้าเสนอวิธีการชำระเงิน โดยให้ลูกค้าโอนเงินเข้าบัญชีของเจ้าของกิจการแล้วให้ลูกค้าแจ้งยืนยันการโอน จากนั้นเจ้าของกิจการตรวจสอบข้อมูลยอดการชำระเงินค่ามัดจำของลูกค้ากับทางธนาคาร และทำการติดต่อกลับไปยังลูกค้าเพื่อเป็นการยืนยันยอดการชำระค่ามัดจำกับลูกค้า จากนั้นเจ้าของกิจการก็จะบันทึกรายละเอียดเป็นตารางงานที่ต้องทำลงในสมุดงาน การจองการให้บริการก็เสร็จสมบูรณ์ทุกขั้นตอน หากลูกค้าต้องการให้จัดหาโต๊ะ เก้าอี้ หรือภาชนะพิเศษ อาทิเช่น ถ้ำรับสำหรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลี้ยงพระ เป็นต้น ทางลูกค้าแจ้งรายละเอียดกับทางเจ้าของกิจการ ซึ่งสามารถจัดหาให้ได้ในบางกรณี และในบางกรณีอาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมอีกด้วย

ส่วนการรับของการให้บริการดังกล่าว จะทำโดยเจ้าของกิจการได้รับการติดต่อโดยตรงจากลูกค้าผ่านทางโทรศัพท์ และบันทึกไว้ในสมุดบันทึกของเจ้าของกิจการ ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจในส่วนของการจองการให้บริการนี้ อธิบายให้เข้าใจได้โดยเขียนเป็นเอกทวิติโคอะแกรมดังรูปที่ 3.2



รูปที่ 3.2 เอกทวิติโคอะแกรมการจองการให้บริการของระบบการทำงานปัจจุบัน

2. การสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร โดยเจ้าของกิจการ เป็นภาระหน้าที่ของเจ้าของกิจการโดยตรง ในการตรวจสอบว่าต้องสั่งซื้อวัตถุดิบจำนวนเท่าใด เพื่อรองรับการประกอบอาหารตามงานในแต่ละวัน จากข้อมูลกำหนดการงานจัดเลี้ยงของลูกค้า ที่ได้ตกลงไว้และจ่ายเงินค่านัดจำเรียบร้อยแล้ว และมีการบันทึกไว้ในสมุดงานของเจ้าของกิจการ ซึ่งการเตรียมการจะเป็นลักษณะวันต่อวัน และรายสัปดาห์ ทางเจ้าของกิจการจะติดต่อกับร้านค้าเจ้าประจำที่ทำธุรกิจซื้อขายร่วมกัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นเวลานานมีความไว้วางใจกันตั้งแต่ครั้งกิจการแห่งนี้ยังเปิดบริการขายอาหารมีหน้าร้านดังกล่าวแล้วข้างต้น เจ้าของกิจการจะติดต่อกับคู่ค้าให้จัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องใช้ โดยเจ้าของกิจการโทรศัพท์โดยตรงไปยังร้านคู่ค้าวัตถุดิบ ต้องวางแผนและทำการสั่งซื้อวัตถุดิบเป็นงวดล่วงหน้าก่อนวันงานจริงอย่างน้อย 1-2 วัน และช่วงเช้ามีคของแต่ละวันเจ้าของกิจการจะไปรับวัตถุดิบตามที่สั่งไว้ด้วยตัวเอง ซึ่งกิจการแห่งนี้จะไม่เก็บรักษาวัตถุดิบที่เป็นของสดไว้นานเป็นการลดภาระการจัดเก็บวัตถุดิบ ซึ่งหากเก็บวัตถุดิบจำพวกของสดไว้นานเกินความต้องการใช้จริงก็จะมีผลต่อรสชาติอาหาร หากแต่วัตถุดิบบางอย่าง อาทิเช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปนอมอาหารมาบ้างแล้ว เป็นต้น จะต้องโทรสั่งซื้อหรือไปจัดซื้อเตรียมไว้เป็นรายเดือน-รายสัปดาห์บ้าง

ในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่อาศัยความเชื่อใจกันระหว่างกิจการแห่งนี้กับร้านคู่ค้า โดยการสั่งซื้อดังกล่าวข้างต้นและการชำระด้วยเงินสด ทั้งนี้ร้านคู่ค้าวัตถุดิบที่ติดต่อกำหนดนั้น มีหลายร้าน เนื่องด้วยทำการค้าร่วมกันมานานเจ้าของกิจการจะจำลำดับความสำคัญของแต่ละร้านเอาไว้ และบางกรณีในแต่ละร้านจะขายวัตถุดิบหลายอย่าง เช่น ของสด และอาหารทะเล เจ้าของกิจการจะมีรายชื่อร้านคู่ค้าเจ้าประจำอยู่ 2-3 แห่ง ในตลาดสดทะเลไทย เป็นต้น จากนั้นจะโทรสั่งจากร้านคู่ค้าหากปริมาณไม่เพียงพอเท่าที่ต้องการ จะสอบถามและตัดสินใจเลือกสั่งซื้อจากร้านค้าตามที่ได้เลือกลำดับไว้ในใจแล้ว

3. การประกอบอาหาร มีพนักงานเป็นทีมงานที่ทำการปรุงอาหาร ตามรายการอาหารที่เจ้าของกิจการกำหนดในลักษณะวันต่อวัน โดยเจ้าของกิจการจะทำการตรวจสอบรายการอาหารที่ต้องจัดทำและเขียนขึ้นกระดานไว้ที่บริเวณครัว ซึ่งเป็นไปตามรายการที่ลูกค้าสั่งจองบริการไว้ในแต่ละวัน

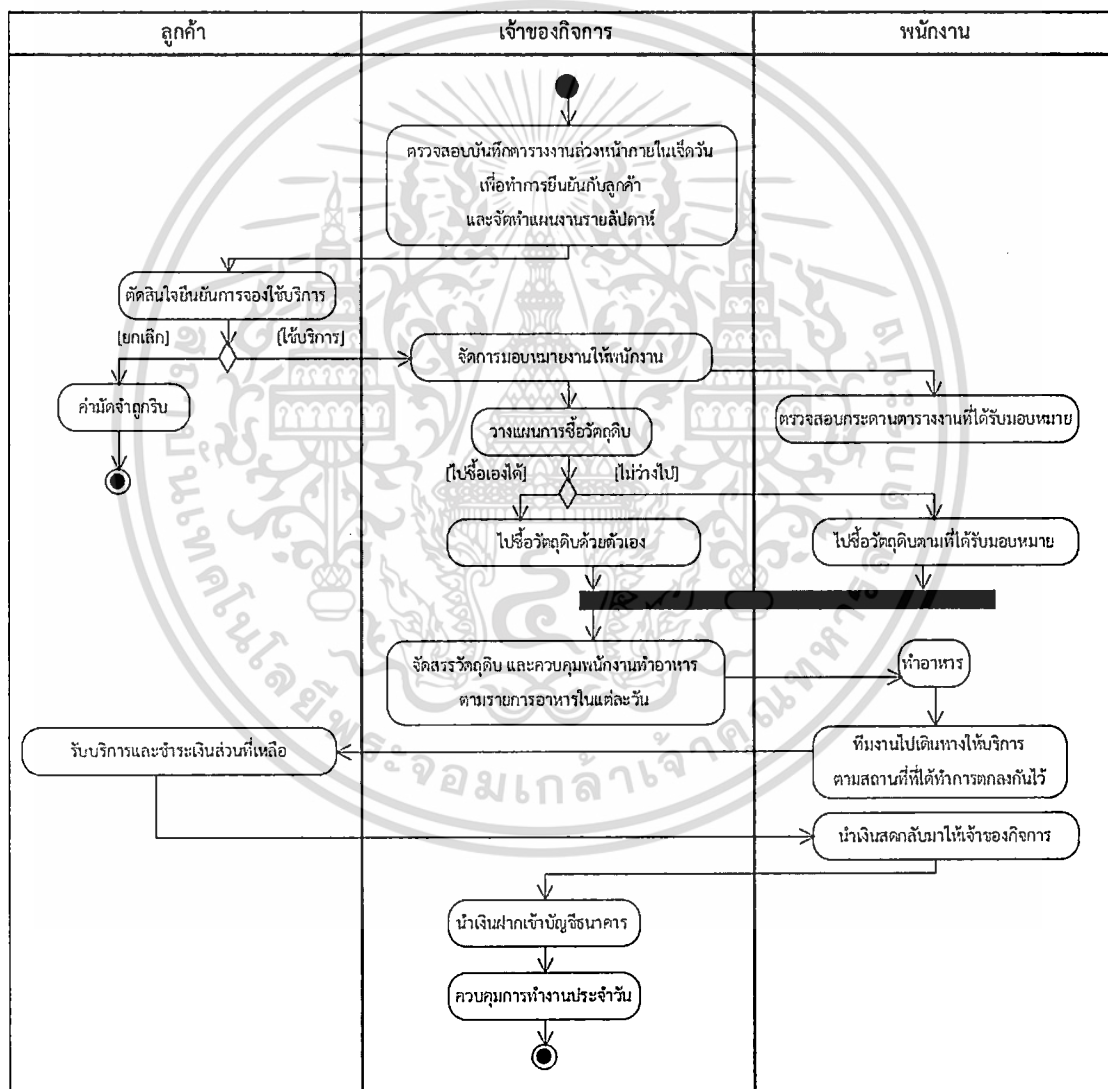
4. การจัดสรรพนักงานในการให้บริการลูกค้า ขั้นตอนจะลักษณะคล้ายกับการตรวจสอบรายการวัตถุดิบที่จะสั่งซื้อ หากแต่การจัดสรรพนักงาน เจ้าของกิจการจะเป็นผู้วางแผนล่วงหน้าเป็นรายสัปดาห์ หรืออย่างน้อยล่วงหน้าก่อนวันกำหนดงาน 2-3 วัน เพื่อจัดพนักงานไปบริการในแต่ละงาน ในรอบเวลารายสัปดาห์ให้พนักงานบริการได้ออกปฏิบัติงานในสัดส่วนที่เท่าเทียมยุติธรรมกัน โดยจะจัดสรรพาหนะสำหรับใช้เดินทางไปพร้อมกับพนักงาน โดยใช้รถยนต์กระบะในการบรรทุกอาหาร ภาชนะ 1 คัน พนักงาน 2-4 คน ต่อ 1 งาน ทั้งนี้ พนักงานจะต้องขอเบิกเงินค่าเชื้อเพลิงในการเดินทางตามความเป็นจริงจากเจ้าของกิจการด้วย

5. การบริการโดยพนักงานที่เดินทางไปให้บริการแก่ลูกค้า และเก็บเงินค่าบริการส่วนที่เหลือจากที่จ่ายมัดจำไปแล้ว เมื่อเจ้าของกิจการจัดสรรตารางงานและมอบหมายให้พนักงานแต่ละคนออกไปบริการในแต่ละงานแล้ว พนักงานจะเข้ามาดูข้อมูลงานที่ได้รับมอบหมายที่เขียนไว้บนกระดานงานประจำร้าน หรือสอบถามงานโดยตรงกับเจ้าของกิจการล่วงหน้า โดยปกติแล้วจะได้รับงานจัดเลี้ยงบุฟเฟต์มื้อกลางวัน หรืออย่างเช้าสุดคือลูกค้าสั่งอาหารสำหรับงานเลี้ยงพระเพลิง เพราะฉะนั้นในช่วงเช้าถึงสายของแต่ละวัน พนักงานที่ให้บริการจะต้องเข้ามาเตรียมตัวในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดเตรียมภาชนะ และเครื่องใช้ที่จำเป็น เมื่อพนักงานทำครัวประกอบอาหารเสร็จก็ตรวจสอบความถูกต้องของรายการอาหารและข้อมูลอื่น ๆ เช่น สถานที่ที่นัดหมายกับลูกค้าวางแผนการเดินทาง จากนั้นพนักงานบริการนำอาหารขึ้นรถ เดินทาง ไปให้ถึงก่อนเวลานัดหมายอย่างน้อยครึ่งชั่วโมง เมื่อพบลูกค้าแล้วก็ชี้แจงรายละเอียดของเงินส่วนที่เหลือที่ลูกค้าต้องชำระหลังจากจ่ายมัดจำแล้ว โดยให้ลูกค้าเลือกว่าจะจ่ายทันทีเมื่อพบพนักงานเลย หรือให้ลูกค้าจ่าย ระหว่างงาน หรือหลังเสร็จงานจัดเลี้ยงก็ได้ เมื่อให้บริการเสร็จก็เก็บข้าวของเครื่องใช้ภาชนะต่าง ๆ ที่ได้เตรียมไปกลับมายังที่ตั้งของกิจการ โดยพนักงานบริการจะต้องรับผิดชอบดูแลสิ่งของที่นำกลับไปมาล้างทำความสะอาดอีกด้วย



รูปที่ 3.3 แอกทิวิตีไคอะแกรมการมอบหมายจัดสรรงานของระบบการทำงานปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากหัวข้อขั้นตอนการทำงานในส่วนของการสั่งซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการบริการอาหาร ทางเจ้าของกิจการจะเป็นผู้ตรวจสอบข้อมูล และจัดสรรทั้งการสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร รวมทั้งการมอบหมายจัดสรรงานให้แก่พนักงาน ซึ่งสามารถอธิบายให้เข้าใจได้โดยเขียนเป็นเอกทิวทัศน์ไดอะแกรมดังรูปที่ 3.3 ซึ่งการดำเนินการตัดสินใจเป็นของเจ้าของกิจการ โดยการวางแผนดำเนินการนั้นเกิดขึ้นจากการที่ลูกค้าทำการสั่งจองการให้บริการและทำการโอนชำระค่ามัดจำตามที่ตกลงไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นเป็นขั้นตอนของการวางแผนประกอบอาหารโดยเจ้าของกิจการจะเป็นผู้คำนวณปริมาณวัตถุดิบที่จำเป็นต้องสั่งซื้อให้เหมาะสมกับรายการอาหารที่ต้องทำ จากนั้นจะเป็นการมอบหมายให้ลูกจ้างหรือพนักงานร้านค้าดำเนินการประกอบอาหาร รวมถึงการจัดสรรพนักงานเพื่อไปทำการให้บริการยังเวลาและสถานที่ที่ได้ทำการตกลงกับลูกค้าไว้

3.3 ปัญหาที่พบของการทำงานปัจจุบัน

จากการศึกษาและวิเคราะห์ถึงขั้นตอนการทำงานในปัจจุบันของธุรกิจให้บริการอาหารบุฟเฟต์ นอกจากปัญหาด้านการติดต่อทางโทรศัพท์จากลูกค้า ไม่เป็นเวลา ครอบคลุมเวลาพักผ่อน ส่งผลต่อสุขภาพ โดยตรงต่อเจ้าของกิจการแล้วนั้น ยังพบว่ามีปัญหาและข้อจำกัดของการปฏิบัติงานในระบบงานปัจจุบันโดยรวมแล้ว ยังสามารถแบ่งเป็นหัวข้อได้ ดังนี้

1. การนำข้อมูลมาใช้ในงานด้านต่าง ๆ บันทึกให้อยู่ในรูปแบบของเอกสารรูปแบบสมุดบันทึกงานของเจ้าของกิจการ โดยการเขียนลงบนกระดาษ หรือบันทึกไว้ที่กระดานงานประจำร้าน ซึ่งยังไม่มีมีการแจ้งเตือน เจ้าของกิจการจะเป็นผู้ตรวจสอบข้อมูลตามที่ตนเองบันทึกเอาไว้ จากนั้นจึงดำเนินการตัดสินใจมอบหมายจัดสรรงานตามประสบการณ์ของตน มีบางครั้งที่มีข้อมูลเกิดการสูญหาย บันทึกผิดพลาดไม่ตรงความต้องการของลูกค้าบ้าง ส่งผลให้การดำเนินธุรกิจบกพร่องไป เช่น การเปลืองเรอในการยืนยันนัดหมายกับลูกค้า รายการอาหารผิดจากที่ลูกค้าต้องการ การจ่ายค่าตอบแทนแก่พนักงานเกิดความผิดพลาด ไม่ได้รวบรวมข้อมูลสรุปการปฏิบัติหน้าที่ ทำให้มีผลต่อการประเมินพนักงานรายบุคคลเพื่อเงินรางวัลพิเศษประจำปีหรือเงินโบนัส เป็นต้น

2. การบันทึกรายรับรายจ่าย ไม่มีมาตรฐานที่แน่นอน บางครั้งการมอบหมายงานที่เกี่ยวกับการทำธุรกรรมทางการเงิน เช่น การเบิกค่าน้ำมันรถของพนักงานที่เดินทางไปบริการอาหารนอกสถานที่ บางครั้งมีความบกพร่องของข้อมูล ผิดเพี้ยนหรือการสูญหาย เช่น ความผิดพลาดคลาดเคลื่อนของพนักงานบริการที่เก็บค่าบริการส่วนที่เหลือหลังจากที่ลูกค้าชำระค่ามัดจำไปแล้วที่หน้างานบริการเสียผลประโยชน์

3. การทำรายงานเพื่อใช้ในการวางแผนหรือตัดสินใจของเจ้าของกิจการ ยังไม่มีความชัดเจน จึงทำให้การกำหนดปฏิทินการทำงานมีความไม่แน่นอนและสับสน ส่งผลต่อเวลาการพักผ่อนของทั้งเจ้าของกิจการและพนักงานเอง

3.4 แนวทางการแก้ไขปัญห

จากปัญหาที่พบในปัจจุบันที่มีการดำเนินงานด้วยเอกสารดังที่กล่าวมาข้างต้น มีแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยการพัฒนาระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์ให้เป็นการทำงานผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เพื่อเพิ่มความสะดวกในการทำงาน และเก็บข้อมูลที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินงานผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เพื่อให้การดำเนินงานทุกขั้นตอนเป็นไปอย่างครบถ้วนมีความถูกต้องและเกิดความผิดพลาดให้น้อยที่สุด โดยการศึกษาในครั้งนี้จะนำเทคโนโลยีมาช่วยในการจัดการของทางกิจการร้านแห่งนี้ ให้ครอบคลุมภาพรวมของกิจการดังนี้

1. สร้างเว็บไซต์เป็นช่องทางในการให้ข้อมูลของกิจการ ทั้งในส่วนของคุณภาพประวัติความเป็นมาชื่อเสียงในวงการร้านอาหาร รายการอาหารที่เป็นที่นิยมของทางร้าน อัตราค่าบริการของทางร้าน บริการเสริมอื่น ๆ เช่น ให้เช่าโต๊ะเก้าอี้สำหรับจัดเลี้ยง

2. ระบบสามารถรองรับการให้บริการให้บริการในลักษณะออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางเข้าถึงลูกค้า โดยมีระบบจัดการฐานข้อมูลที่มีมาตรฐาน มีความถูกต้องปลอดภัย ลดความผิดพลาดด้านต่าง ๆ ของการดำเนินงานที่ข้อมูลการดำเนินงานในแต่ละส่วน

3. ระบบสามารถรองรับการเข้าใช้งานของผู้ใช้งานที่มีสิทธิ์ต่างกันในการเข้าถึงข้อมูล เพื่อรองรับการดำเนินงานของทั้งเจ้าของกิจการและพนักงานร้าน ลดข้อผิดพลาดที่เกิดจากความผิดพลาด สูญหาย หรือซ้ำซ้อนของการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ

บทที่ 4

การวิเคราะห์และออกแบบระบบใหม่

จากการวิเคราะห์ระบบการทำงานในปัจจุบันและทำให้ทราบถึงขั้นตอนในการดำเนินงานในปัจจุบัน ปัญหา และข้อจำกัดต่าง ๆ ดังนั้น จึงได้มีการวิเคราะห์และออกแบบระบบงานใหม่ขึ้นมา เพื่อช่วยลดปัญหาในการดำเนินงานปัจจุบัน และให้ได้ระบบที่สามารถทำงานได้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน โดยใช้หลักการวิเคราะห์และออกแบบเชิงวัตถุเป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์และออกแบบระบบงานใหม่

4.1 การวิเคราะห์ความต้องการของระบบใหม่

จากการศึกษาและวิเคราะห์ระบบงานปัจจุบันพบว่า ทางเจ้าของกิจการและพนักงานของกิจการ มีความสนใจและมีความต้องการระบบสารสนเทศเข้ามาช่วยในการจัดการทางด้านข้อมูล โดยสามารถแบ่งชนิดความต้องการได้ 2 รูปแบบ ดังนี้

4.1.1 ความต้องการเชิงหน้าที่การทำงาน

ระบบสามารถกำหนดคสิทธิการใช้งานของผู้ใช้งาน โดยแบ่งเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. ลูกค้า คือ ผู้ที่ให้ความสนใจและต้องการใช้บริการอาหารบุฟเฟต์ เป็นผู้ที่ทำการศึกษาข้อมูลด้านต่าง ๆ ในการให้บริการ รวมถึงตรวจสอบวันเวลาว่างของทางกิจการในการให้บริการว่าตรงกับวันเวลาที่ต้องการใช้บริการ และทำการตัดสินใจของการให้บริการ และทำการจ่ายเงินค่ามัดจำของการจองนั้นๆ
2. พนักงาน คือ ผู้ที่มีหน้าที่ทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย โดยหน้าที่หลักของพนักงานร้าน คือทำการปรุงอาหาร และเดินทางไปให้บริการอาหารตามสถานที่ที่ลูกค้าต้องการ
3. เจ้าของกิจการ คือ ผู้ที่ต้องการทำบัญชีรายรับรายจ่าย และต้องการทราบข้อมูลเป็นรายงานต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตัดสินใจวางแผนงาน รวมถึงควบคุมดำเนินกิจการให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า
4. ผู้ดูแลระบบ คือ ผู้ที่ทำหน้าที่จัดการควบคุมให้ระบบสารสนเทศที่พัฒนาใช้งานนี้เป็นไปให้ตรงกับความต้องการของเจ้าของกิจการ เช่น การจัดทำรูปแบบเอกสารรายงานต่าง ๆ การกำหนดเงื่อนไขการให้บริการของกิจการ

4.1.2 ความต้องการเชิงคุณลักษณะ

1. ระบบต้องมีลักษณะทำงานแบบเว็บแอปพลิเคชัน ที่พัฒนาด้วยภาษาที่เป็นมาตรฐาน
2. ระบบสามารถทำงานในอุปกรณ์หลากหลาย ทั้งเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ รวมถึงอุปกรณ์จำพวก โน้ตบุ๊ก หรือแท็บเล็ตที่เป็นที่นิยมในปัจจุบันได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

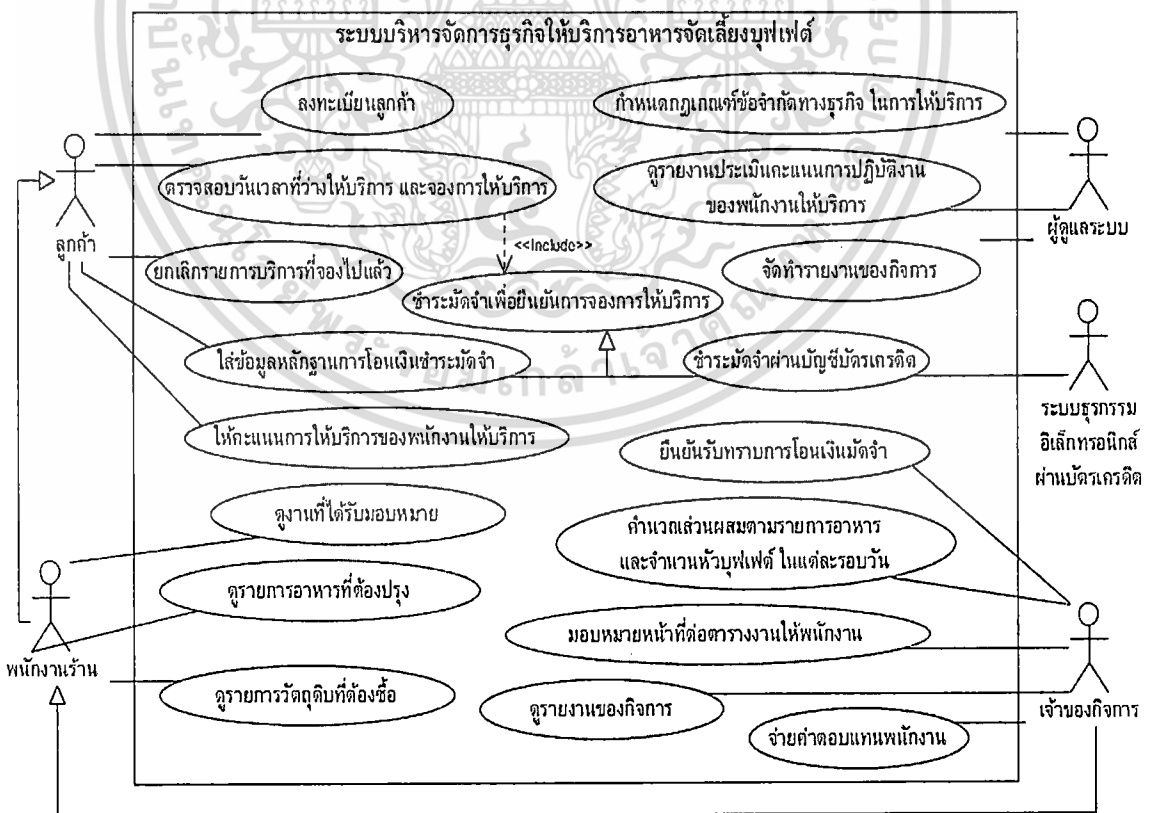
- 3. ระบบสามารถรองรับการทำงานได้ตลอดเวลา
- 4. ระบบมีการรักษาความปลอดภัยที่ดีในการจัดการข้อมูลและมีการกำหนดสิทธิการเข้าถึงข้อมูลตามความเหมาะสม รวมถึงสามารถเชื่อมต่อกับระบบการชำระเงินที่เป็นสากลและมีความปลอดภัยสูงสามารถตรวจสอบได้

4.2 การวิเคราะห์และออกแบบระบบด้วยยูเอ็มแอล

ในการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อใช้ในการจัดการข้อมูลของกิจการธุรกิจให้บริการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟ่ต์แห่งนี้ ได้เลือกใช้วิธีการพัฒนาให้เป็นไปตามหลักการเขียนโปรแกรมเชิงวัตถุ โดยมีกรวิเคราะห์ห้ออกแบบเป็นแผนภาพเชิงสัญลักษณ์ คือ ยูเอ็มแอล ไลอะแกรม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาระบบสารสนเทศให้เป็นไปตามหลักการเชิงวัตถุ ซึ่งจะอธิบายเป็นหัวข้อดังต่อไปนี้

4.2.1 ยูสเคสไลอะแกรม

สืบเนื่องจากการศึกษาการทำงานในกระบวนการธุรกิจปัจจุบันของธุรกิจให้บริการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟ่ต์แห่งนี้ ทำให้ทราบถึงผู้ที่มีบทบาทหน้าที่ในการดำเนินงานในส่วนต่าง ๆ และทำการวิเคราะห์ออกแบบเพื่อสร้างระบบสารสนเทศขึ้นมารองรับการใช้งานในการดำเนินงานของกิจการตามหลักการของยูเอ็มแอล โดยสามารถเขียนให้เห็นภาพชัดเจนด้วยยูสเคสไลอะแกรม ดังรูปที่ 4.1



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.1 ยูสเคสไดอะแกรมของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์

ระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ จะมีผู้ที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับหลัก ๆ ดังแสดงไว้ในรูปที่ 4.1 ซึ่งมีผู้กระทำต่อระบบ ประกอบไปด้วย 6 แอคเตอร์ อธิบายได้ดังต่อไปนี้

1. ลูกค้า คือ ผู้ที่สนใจสั่งซื้อบริการ ทำการสมัครสมาชิก เข้าสู่ระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ สามารถเข้ามาดูรายละเอียดการให้บริการ ตรวจสอบวันเวลาที่ต้องการ ว่าทางร้านสามารถให้บริการได้หรือไม่ เพื่อตัดสินใจชำระเงินจองซื้อบริการในลำดับถัดไป

2. พนักงานร้าน คือ ผู้ที่ซึ่งเข้ามาเพื่อตรวจสอบรายงานตารางงานที่ได้รับมอบหมายในแต่ละวัน ตรวจสอบรายการวัตถุดิบที่ต้องซื้อในแต่ละวัน รวมถึงรายงานรายการอาหารที่จะต้องประกอบอาหารในแต่ละวัน เพื่อดำเนินการทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

3. ผู้ดูแลระบบ มีสิทธิ์ในการกำหนดค่าตั้งค่ากฎเกณฑ์ รวมถึงกระบวนการธุรกิจของระบบ โดยเป็นไปตามนโยบายหรือแผนการดำเนินงานที่มีเจ้าของกิจการเป็นผู้ตัดสินใจให้ดำเนินการ รวมถึงมีหน้าที่ในการจัดทำรายงานตามที่เจ้าของกิจการต้องการเพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจด้านต่าง ๆ

4. เจ้าของกิจการ มีสิทธิ์ในการกำหนดกฎเกณฑ์ทางธุรกิจ มีอำนาจในการมอบหมายหน้าที่ในการทำงานให้พนักงานแต่ละคน และสามารถเรียกดูรายงานในรูปแบบที่ต้องการ เพื่อนำสารสนเทศไปใช้ประกอบการตัดสินใจในการดำเนินงานตามขั้นตอนต่าง ๆ

5. ระบบธุรกรรมอิเล็กทรอนิกส์ผ่านบัตรเครดิต จะเชื่อมโยงข้อมูลกับฐานข้อมูลของระบบในส่วนมูลค่าการชำระเงินค่ามัดจำการสั่งจองบริการ เพื่อเป็นการตัดยอดชำระเงินแบบออนไลน์ เพื่อให้ระบบบันทึกว่าการจองสมบูรณ์ และกำหนดสร้างเป็นตารางงานของกิจการตามรายการที่ลูกค้าต้องการ

6. ระบบโอนเงินเข้าบัญชีออมทรัพย์ของธนาคาร คือ เมื่อลูกค้าเลือกการชำระค่ามัดจำด้วยวิธีการโอนเงินชำระค่าบริการกับบัญชีออมทรัพย์ธนาคารของกิจการ จะต้องรับข้อมูลค่ามัดจำไปตรวจสอบความถูกต้อง

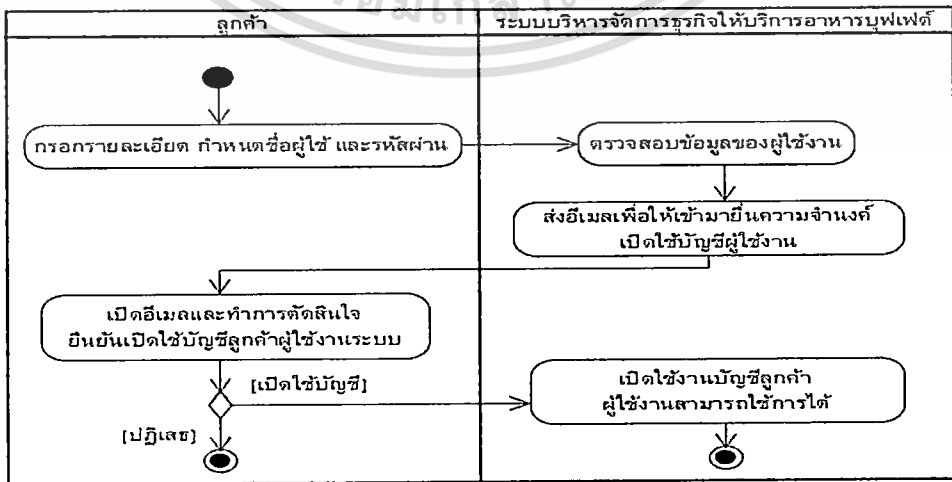
ยูสเคส คือ ฟังก์ชันกระบวนการ หรือ หน้าที่หลักของแต่ละแอคเตอร์หรือผู้กระทำ สามารถกระทำต่อระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ได้ ซึ่งประกอบไปด้วย 18 ยูสเคส ดังต่อไปนี้

1. ลงทะเบียนลูกค้า เป็นยูสเคสที่ลูกค้าสมัครสมาชิกเพื่อเข้าใช้งานในการสั่งจองบริการในลำดับถัดไป

ลูกค้าทำการลงทะเบียนกรอกรายละเอียดข้อมูลเพื่อสมัครสมาชิกในการเข้าใช้งานระบบผ่านเว็บไซต์ ดังอธิบายด้วยตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 รายละเอียดยูสเคสลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ

| ชื่อยูสเคส | ลงทะเบียนลูกค้า | | | | |
|---|--|----------|------|---|--|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ลูกค้าต้องการใช้บริการผ่านระบบ | | | | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | | | | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เมื่อผู้เข้าชมเว็บไซต์มีความต้องการจองการให้บริการผ่านทางระบบ จะต้องลงทะเบียนเป็นลูกค้า โดยการเปิดบัญชีผู้ใช้งานขึ้นมาใหม่ กรอกข้อมูลรายละเอียดส่วนตัวที่ระบบต้องนำไปใช้อ้างอิงในการทำธุรกรรมต่าง ๆ รวมถึงตั้งชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน จากนั้นระบบจะส่งข้อมูลการลงทะเบียนไปยังอีเมลที่ลูกค้าได้กรอกไว้ เพื่อให้รับทราบและเข้ามายืนยันความจำนงค์ในการเปิดใช้งานบัญชีผู้ใช้งานของลูกค้าแต่ละคน ดังอธิบายเป็นเอกทิวทัศน์ไดอะแกรมได้ตามรูปที่ 4.2 | | | | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | - | | | | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | ลูกค้าจะมีสถานะเป็นสมาชิกของระบบ | | | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | <table border="1"> <thead> <tr> <th>แอกเตอร์</th> <th>ระบบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 1. ทำการกรอกข้อมูลส่วนตัวและกดสมัคร 2. เข้าระบบตามลิงค์ที่ลูกค้าส่งมาทางอีเมล เพื่อทำการยืนยันความจำนงค์เปิดบัญชีผู้ใช้งาน </td> <td> 1.1 ส่งอีเมลเพื่อแจ้งให้เข้ามายืนยันการเปิดบัญชีผู้ใช้งาน 2.1 ระบบบันทึกข้อมูลลูกค้าในฐานข้อมูล </td> </tr> </tbody> </table> | แอกเตอร์ | ระบบ | 1. ทำการกรอกข้อมูลส่วนตัวและกดสมัคร 2. เข้าระบบตามลิงค์ที่ลูกค้าส่งมาทางอีเมล เพื่อทำการยืนยันความจำนงค์เปิดบัญชีผู้ใช้งาน | 1.1 ส่งอีเมลเพื่อแจ้งให้เข้ามายืนยันการเปิดบัญชีผู้ใช้งาน 2.1 ระบบบันทึกข้อมูลลูกค้าในฐานข้อมูล |
| แอกเตอร์ | ระบบ | | | | |
| 1. ทำการกรอกข้อมูลส่วนตัวและกดสมัคร 2. เข้าระบบตามลิงค์ที่ลูกค้าส่งมาทางอีเมล เพื่อทำการยืนยันความจำนงค์เปิดบัญชีผู้ใช้งาน | 1.1 ส่งอีเมลเพื่อแจ้งให้เข้ามายืนยันการเปิดบัญชีผู้ใช้งาน 2.1 ระบบบันทึกข้อมูลลูกค้าในฐานข้อมูล | | | | |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.2 แยกทิวทัศน์โคะแกรมการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ

Jarju Buffet Service
ทีมงานจ่าจู้ ปลาตุ๋นอยู่ บริการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์
Tel: 02-800-3431 Fax: 02-800-3430

Please login

Please Login to the Buffet Service Management System

Jarju Buffet Service
ทีมงานจ่าจู้ ปลาตุ๋นอยู่ บริการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์
Tel: 02-800-3431 Fax: 02-800-3430

ร้านอาหาร

เข้าสู่ระบบ...

Username :

Password :

OTP :

Copyright Jarju Co., Ltd.

รูปที่ 4.3 หน้าจอการล็อกอินเข้าสู่ระบบ

ข้อมูลของลูกค้าสมาชิก

รายละเอียดข้อมูลลูกค้าสมาชิก

รหัสลูกค้า : 1

ชื่อ : นามสกุล :

ที่อยู่ :

หมายเลขโทรศัพท์ : E-mail :

ชื่อปฏิบัติงานระบบ : เลขที่บัตรประชาชน :

คะแนนสะสม :

รหัสผ่าน : ยืนยันรหัสผ่าน :

รูปที่ 4.4 หน้าการลงทะเบียนเป็นลูกค้าสมาชิกของกิจการ

2. ตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองการให้บริการ เป็นยูสเคสที่เมื่อลูกค้าต้องการใช้บริการของกิจการ จะเข้ามาตรวจสอบความพร้อมในการให้บริการโดยการเลือกวันที่และเวลาที่ต้องการ ระบบจะแสดงสถานะว่าสามารถให้บริการตามวันที่และเวลาดังที่ต้องการได้หรือไม่ และหากลูกค้ามีความต้องการใช้บริการก็จะทำการจองการให้บริการต่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 รายละเอียดคุณสมบัติตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองการให้บริการ

| | | |
|---|---|----------------------------|
| ชื่อยูสเส | ตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองการให้บริการ | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ลูกค้าต้องการสั่งบริการของกิจการ ศึกษาทราบวิธีการจองการให้บริการผ่านระบบ | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เมื่อลูกค้ามีความต้องการจะใช้บริการของกิจการ หลังจากล็อกอินเข้าสู่ระบบแล้ว เลือกเว็บเพจที่ใช้ในการตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ เลือกวันที่ และช่วงเวลา จากนั้นคลิกตรวจสอบ แล้วระบบจะคำนวณแสดงผลการว่างรับงานหรือไม่ เมื่อลูกค้ารับทราบ และมีความต้องการจะใช้บริการก็จะทำขั้นตอนต่อไปคือคำนวณราคาค่าบริการ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | - | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | - | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. เปิดหน้าอัตราค่าบริการ | 1.1 แสดงหน้าอัตราค่าบริการ |
| 2. เลือกข้อมูลวันที่และเวลา | 2.1 ค้นหาข้อมูลและแสดงข้อมูลสถานะว่างให้บริการหรือไม่ | |
| 3. ตรวจสอบข้อมูล และตัดสินใจสั่งจองบริการ | 3.1 รับข้อมูลการจอง บันทึกลงฐานข้อมูล | |

โดยกรอกรายละเอียดเพื่อให้ระบบคำนวณราคา จากนั้นจึงตัดสินใจจองการให้บริการสู่ขั้นตอนการชำระค่ามัดจำในลำดับถัดไป ดังภาพเอกทิวทัศน์ไดอะแกรมตามรูปที่ 4.6 จะเป็นการอธิบายถึงกิจกรรมในการเลือกตรวจสอบวันว่างและเข้าสู่การทำการจองการให้บริการต่อไป

Jarju Buffet Service
 บริการบุฟเฟ่ต์อาหารค่ำ
 โทร. 02-400-8281 Fax. 02-400-8280

หน้ารายการจองการให้บริการ

โทรศัพท์มือถือเพื่อรับแจ้งเตือน :

โทรศัพท์ :

วัน/เดือน/ปี ที่ทำการจอง :

วัน/เดือน/ปี ที่ใช้บริการ : 01/01/2014 **ตรวจสอบ!** Available

หน้ารายการจองการให้บริการ

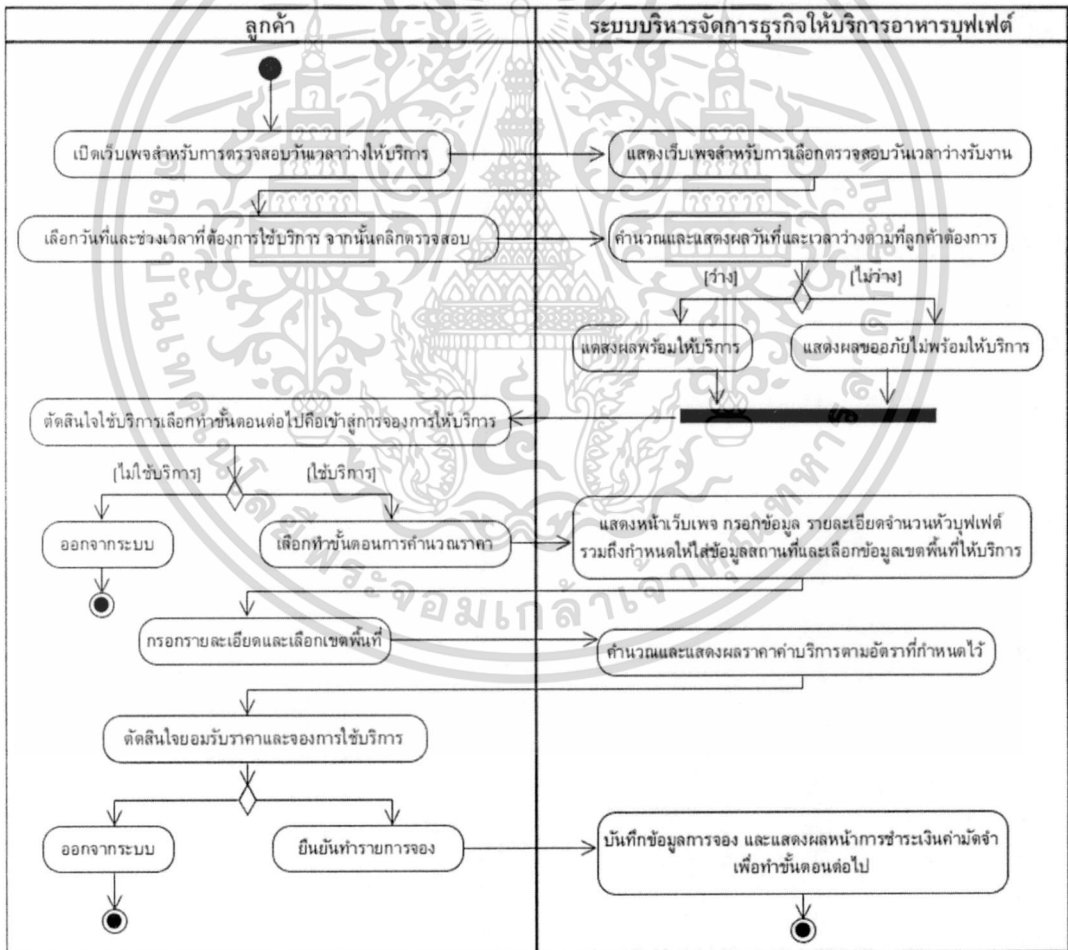
โทรศัพท์มือถือสำหรับแจ้งเตือน :

โทรศัพท์ :

วัน/เดือน/ปี ที่ทำการจอง :

วัน/เดือน/ปี ที่ใช้บริการ : 01/01/2014 **ตรวจสอบ!** Available

รูปที่ 4.5 หน้าจอการตรวจสอบวันเวลาที่ว่างพร้อมให้บริการ



รูปที่ 4.6 แยกทิวทัศน์ไดอะแกรมการตรวจสอบวันเวลาที่ว่างให้บริการ และจองบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ชำระมัดจำเพื่อยืนยันการจองการให้บริการ เป็นยูสเคสการชำระมัดจำการจองเป็นการที่ลูกค้ายืนยันความต้องการที่จะใช้บริการของกิจการ โดยถือเป็นการสร้างหนึ่งงานให้กับกิจการด้วย ดังอธิบายด้วยตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 รายละเอียดยูสเคสการชำระมัดจำเพื่อยืนยันการจองการให้บริการ

| | | |
|---------------------------|--|---------------------------------|
| ชื่อยูสเคส | ชำระมัดจำเพื่อยืนยันการจองการให้บริการ | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ลูกค้าได้จองการให้บริการแล้ว | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เมื่อลูกค้าทำการจองการให้บริการไปแล้วระบบจะสำรองสถานะในวันที่และเวลาดังที่ลูกค้าจอง ไว้ก่อนสำหรับให้ลูกค้าที่ทำรายการจองนั้น ๆ แต่ยังไม่เป็นการเสร็จสิ้นการกระบวนการจองการให้บริการ จะต้องมาทำการชำระเงินค่ามัดจำ ตามอัตราส่วนจากราคาบริการที่ลูกค้าต้องชำระ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | ผ่านขั้นตอนการยืนยันการจอง | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | | 1.1 แสดงหน้าจอเลือกวิธีชำระเงิน |
| | 2. ทำการเลือกวิธีการชำระเงิน | 2.1 บันทึกการเลือกวิธีชำระเงิน |
| | | 2.2 แสดงหน้าจอวิธีการชำระเงิน |

4. ชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต คือ การที่ลูกค้าเลือกชำระเงินค่ามัดจำค่าบริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ โดยให้ระบบเชื่อมโยงกับระบบของธนาคารเพื่อชำระค่าบริการด้วยบัตรเครดิต ดังอธิบายด้วยตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 รายละเอียดยูสเคสการชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต

| | |
|--------------------------|---|
| ชื่อยูสเคส | ชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ลูกค้าได้จองการให้บริการแล้ว |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า, ระบบธุรกรรมอิเล็กทรอนิกส์ผ่านบัตรเครดิต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ) รายละเอียดคุณลักษณะชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต

| | | |
|---------------------------|---|---|
| คำอธิบายโดยย่อ | ลูกค้าเลือกชำระค่าบริการผ่านระบบ e-payment ที่เชื่อมข้อมูลกับทางธนาคารหรือผู้ให้บริการบัตรเครดิต | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีเลขที่การสั่งจองและรายละเอียดของบริการแล้ว | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | มีข้อมูลการชำระเงิน และส่งข้อมูลไปยังธนาคาร | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต 2. กรอกข้อมูลรายละเอียดบัตรเครดิต และยืนยันการชำระเงิน 3. อ่านและพิมพ์ใบเสร็จ | <ol style="list-style-type: none"> 1.1 แสดงหน้าจอการกรอกข้อมูลบัตรเครดิต 2.1 รับข้อมูลบัตรเครดิต 2.2 ส่งข้อมูลไปยังธนาคาร 2.3 รับข้อมูลการชำระเงินเรียบร้อยแล้ว 2.4 บันทึกข้อมูลบัตรเครดิต 2.5 ออกใบเสร็จค่ามัดจำ |

5. ชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์ การที่ลูกค้าเลือกชำระเงินค่ามัดจำค่าบริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ โดยเป็นผู้ไปดำเนินการโอนเงินเข้าบัญชีออมทรัพย์ของกิจการที่เจ้าของกิจการกำหนดและแจ้งไว้ ด้วยวิธีการใดก็ตาม หากแต่ต้องเข้ามายังระบบและใส่ข้อมูลเพื่อเป็นหลักฐานการโอนเงินด้วยวิธีการโอนเงินดังกล่าว ดังอธิบายด้วยตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 รายละเอียดคุณลักษณะชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์

| | |
|---------------------------|---|
| ชื่อคุณลักษณะ | ชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์ |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า, ระบบโอนเงินเข้าบัญชีออมทรัพย์ของธนาคาร |
| คำอธิบายโดยย่อ | ลูกค้าเลือกชำระค่าบริการผ่านการโอนเงินผ่านบัญชีธนาคาร และนำรหัสอ้างอิงมายืนยันการชำระค่ามัดจำบริการ |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีเลขที่การสั่งจองและรายละเอียดของบริการแล้ว |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | มีการบันทึกข้อมูลการโอนเงิน เพื่อให้เจ้าของกิจการมารับทราบและยอมรับการชำระค่ามัดจำบริการ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 (ต่อ) รายละเอียดคุณสเกสชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์

| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
|------------------|---|--|
| | 1. เลือกการชำระเงินผ่านการ โอนเงินผ่านบัญชีธนาคาร | 1.1 บันทึกข้อมูลวิธีการชำระเงิน ค่ามัดจำที่ถูกคัดเลือก |
| | 2. ไปดำเนินการชำระเงินให้เสร็จ สิ้น แล้วนำข้อมูลรหัสอ้างอิงที่ ธนาคารออกให้มากรอกข้อมูลใน รายการที่ส่งจอง แล้วทำการ ยืนยันส่งข้อมูล | 2.1 รับข้อมูล และบันทึกข้อมูล ดังกล่าว 2.2 ส่งข้อมูลแจ้งเตือนให้เจ้าของ กิจการมารับทราบและยอมรับ การชำระเงิน |

6. ใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ เมื่อลูกค้าเลือกการชำระเงินด้วยวิธีการใดที่มีให้เลือกรหัสสองวิธีก็ตาม หากเป็นการเลือกชำระผ่านระบบบัตรเครดิตจะส่งข้อมูลหลักฐานการชำระเงินค่ามัดจำมายังระบบที่พัฒนาขึ้น อย่างอัตโนมัติ และหากลูกค้าเลือกวิธีการชำระโดยโอนเงินเข้าบัญชี ลูกค้าจำเป็นต้องเข้ามายังระบบ กรอกข้อมูลรายละเอียดการโอนเงินเพื่อให้เจ้าของกิจการรับทราบและทำการยืนยันรายการ โอนเงินนั้น ๆ และระบบจะบันทึกเป็น 1 งานของกิจการต่อไป

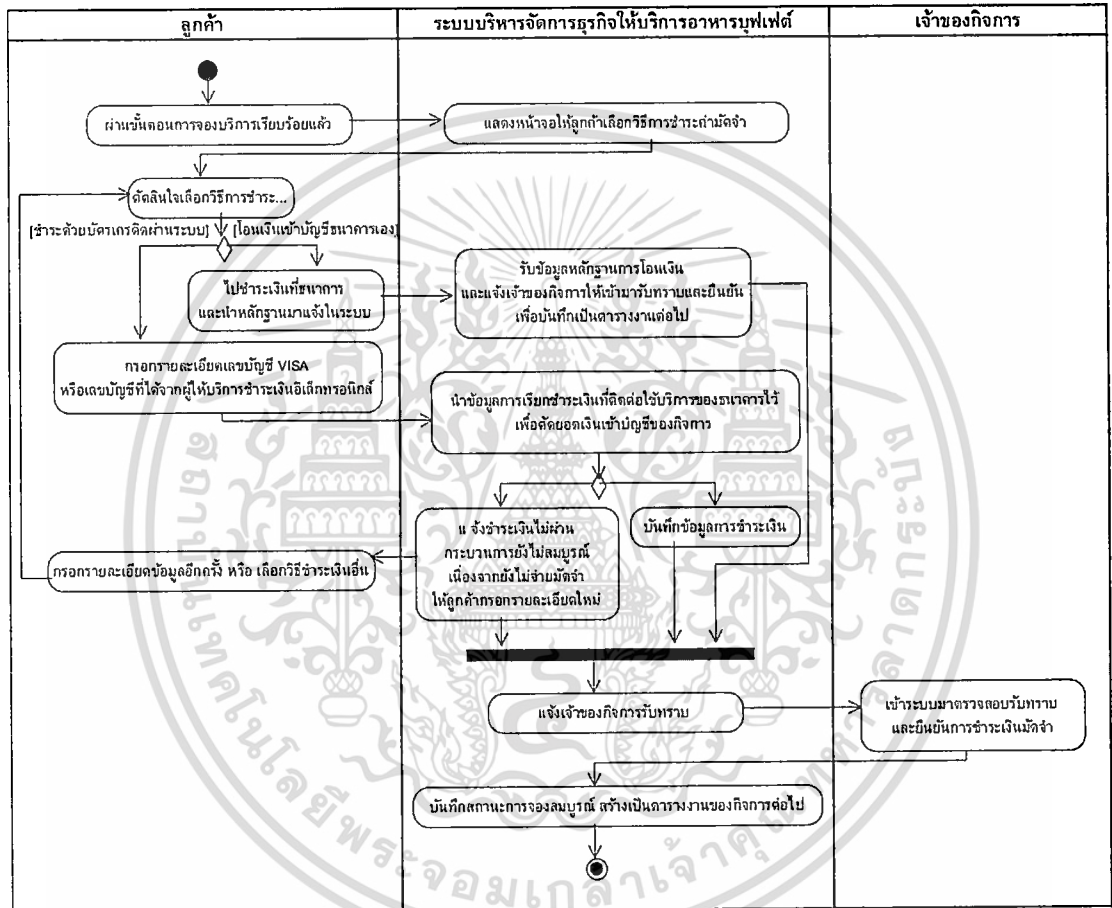
ตารางที่ 4.6 รายละเอียดคุณสเกสใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ

| ชื่อคุณสเกส | ใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ | |
|---------------------------|--|---|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์ | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | |
| คำอธิบายโดยย่อ | ลูกค้าเลือก ไปดำเนินการ โอนเงินเองกับทางธนาคาร แล้วกลับเข้ามายังระบบเพื่อแจ้งหลักฐานการโอนเงิน ระบบบันทึกข้อมูลแล้วแจ้งไปยังเจ้าของกิจการให้รับทราบ เพื่อสร้างเป็นกำหนดการงานบริการต่อไป | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. เข้าระบบเพื่อเลือกรายการจอง ของตัวเอง แล้วคลิกแจ้งการโอน | 1.2 แสดงแบบฟอร์มการแจ้งโอน เงิน |
| | 2. กรอกข้อมูลหลักฐานการชำระ เงิน | 2.1 บันทึกข้อมูลการแจ้งการโอน 2.2 แจ้งให้เจ้าของกิจการทราบ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.6(ต่อ) รายละเอียดคุณสเคสใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>2.2 (ต่อ) ...เพื่อเข้ามาทำการยืนยันรับทราบการโอนเงินเพื่อบันทึกสร้างเป็นงานบริการของกิจการต่อไป</p> |
|--|--|--|



รูปที่ 4.3 แอททิวิตีไดอะแกรมที่รวมขั้นตอนที่ลูกค้าเข้าระบบมาเพื่อชำระมัดจำเพื่อยืนยันการขอจองการให้บริการ ชำระมัดจำผ่านบัญชีบัตรเครดิต ชำระมัดจำโดยโอนเงินผ่านบัญชีออมทรัพย์ ใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ และการยืนยันรับทราบการโอนเงินมัดจำของเจ้าของกิจการ

7. ยกเลิกการบริการที่จองไปแล้ว คือ เมื่อลูกค้าต้องการยกเลิกการจองการให้บริการ และต้องการรับเงินมัดจำที่จ่ายไปคืน จะต้องแจ้งยกเลิกการจองภายใต้ข้อกำหนดของกิจการ หากไม่เข้ามายกเลิกการจองจะต้องทำการจ่ายเงินส่วนที่เหลือในวันงาน หรือหากทำการยกเลิกได้แต่พ้นวันซึ่งไม่ตรงตามเงื่อนไขก็จะไม่สามารถรับเงินคืนได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 รายละเอียดคุณสมบัติรายการบริการที่จองไปแล้ว

| | | |
|---------------------------|---|---|
| ชื่อผู้สมัคร | ยกเลิกรายการบริการที่จองไปแล้ว | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | จองการให้บริการ | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เมื่อลูกค้าหากมีความประสงค์ต้องการจะยกเลิกบริการ จะต้องเข้ามาแจ้งยกเลิกและทำตามเงื่อนไขที่เจ้าของกิจการกำหนด คือ สามารถยกเลิกก่อนล่วงหน้าวันงานจัดเลี้ยง 7-14 วัน ทางกิจการจะคืนเงินมัดจำให้จำนวนครึ่งหนึ่ง หรือ หากแจ้งยกเลิกบริการล่วงหน้าวันงาน 15 วันขึ้นไป ทางกิจการจะคืนเงินมัดจำให้จำนวน 3 ใน 4 โดยทั้งสองเงื่อนไข จะพิเศษลงให้เป็นตัวเลขลงตัวหลักละ 500 บาท ยกตัวอย่างหากระบบคำนวณเงินที่ต้องคืนได้เป็น 5,780 บาท ก็จะตัดยอดเงินที่ต้องคืนลูกค้าเป็น 5,500 บาท ทั้งนี้รอบการคืนเงินมัดจำจะต้องเป็นรายเดือนคือจะดำเนินการให้ในวันที่ก่อนวันสิ้นเดือน 1 วันในแต่ละเดือน แต่หากลูกค้าไม่แจ้งยกเลิกมัดจำจะถือว่ายินดีใช้บริการและเหลือยอดเงินค้างชำระตามอัตราที่กำหนด | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | การจองสมบูรณ์จากการชำระค่ามัดจำ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> เลือกรายการจองของตัวเองที่ชำระมัดจำไปแล้ว ยืนยันการยกเลิกการจอง | <ol style="list-style-type: none"> ตรวจสอบการยกเลิกเป็นไปตามเงื่อนไขหรือไม่ คำนวณเงินมัดจำที่ลูกค้าจะได้รับคืน แจ้งลูกค้าให้ยืนยันการยกเลิก บันทึกการยกเลิก ลงตารางงานตามรายการจองนั้น แจ้งเจ้าของกิจการเรื่องการคืนเงินมัดจำแก่ลูกค้า |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ให้คะแนนการให้บริการของพนักงานให้บริการและรายการอาหาร เพื่อนำข้อมูลไปใช้เป็นรายงานสรุปผลงาน มีผลต่อการประเมินให้ค่าตอบแทนหรือเงินรางวัลโบนัสพิเศษของเจ้าของกิจการ

ตารางที่ 4.8 รายละเอียดคุณสเกลให้คะแนนการให้บริการของพนักงานให้บริการ

| | | |
|---------------------------|---|--|
| ชื่อคุณสเกล | ให้คะแนนการให้บริการของพนักงานให้บริการ | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | รับบริการจากทางกิจการเรียบร้อยแล้ว | |
| แอกเตอร์หลัก | ลูกค้า | |
| คำอธิบายโดยย่อ | ให้คะแนนการให้บริการของพนักงานให้บริการและรายการอาหาร คือ หลังจากลูกค้าได้รับการให้บริการไปเรียบร้อยแล้ว ลูกค้าจะเข้ามาให้คะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการของพนักงานที่ไปปฏิบัติงานบริการแต่ละคน และคะแนนความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารแต่ละรายการอาหารที่สั่งไป โดยให้กรอกคะแนนความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ตั้งแต่ 1 ถึง 5 ตามลำดับ หากลูกค้าไม่เข้ามาใส่หลังจากวันงาน 3 วัน ระบบจะใส่คะแนนให้อัตโนมัติ โดยจะกรอกคะแนนให้ได้ค่าคะแนนเท่ากับ 4 ทุกช่องในงานนั้น ๆ เพื่อนำข้อมูลไปใช้เป็นรายงานสรุปผลงาน มีผลต่อการประเมินให้ค่าตอบแทนหรือเงินรางวัลโบนัสพิเศษของเจ้าของกิจการ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | เวลาปัจจุบันพื้นวันที่และเวลาที่ตกลงในรายการงานบริการ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | บันทึกค่าคะแนนของอาหาร และ พนักงาน | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้รับการแล้วเข้ามายังระบบเพื่อต้องการให้คะแนนแก่บริการอาหาร และพนักงาน 2. เลือกให้คะแนนต่อรายการอาหาร และ พนักงาน รายบุคคล และคลิกยืนยันการให้คะแนน | <ol style="list-style-type: none"> 1.1 แสดงหน้าจอการบริการที่ลูกค้าได้รับ ข้อมูลรายการอาหาร และข้อมูลพนักงานที่ไปให้บริการ 2.1 แสดงผลการให้คะแนนรายการอาหาร และพนักงานแต่ละคน 2.2 บันทึกข้อมูลคะแนน เพื่อ ไปใช้คำนวณปรับปรุงบริการต่อไป |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ยืนยันรับทราบการโอนเงินมัดจำ เจ้าของกิจการเข้ามาทำการยอมรับการชำระเงินค่าบริการจากที่ลูกค้าเลือกวิธีชำระเงิน โดยการโอนเงินเข้าบัญชีของเจ้าของกิจการ ที่ธนาคารด้วยตัวเอง เจ้าของกิจการจะเข้าระบบมาเพื่อยืนยันรับทราบ เพื่อสร้างเป็นตารางงานต่อไป

ตารางที่ 4.9 รายละเอียดยูสเคสยืนยันรับทราบการโอนเงินมัดจำ

| ชื่อยูสเคส | ยืนยันรับทราบการโอนเงินมัดจำ | |
|---------------------------|--|--|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | ใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำ | |
| แอกเตอร์หลัก | เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เมื่อลูกค้าทำยูสเคสใส่ข้อมูลหลักฐานการโอนเงินชำระมัดจำเสร็จเรียบร้อยแล้ว ระบบจะส่งข้อมูลให้เจ้าของกิจการเข้ามายังระบบแล้วเลือกยืนยันรับทราบรายการชำระค่ามัดจำแต่ละรายการ จากนั้นระบบจะบันทึกและสร้างเป็นงานต่อไปคำนวณส่วนผสมตามรายการอาหาร | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | ระบบแจ้งอีเมลไปยังเจ้าของกิจการให้เข้ามายืนยัน | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | สร้างเป็นงานบริการที่ต้องทำของกิจการ | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 2. เจ้าหน้าที่จากรับทราบการโอนเงินชำระค่ามัดจำของลูกค้าในรายการของนั้นๆ | 1.1 ระบบแจ้งลิงค์ไปยังอีเมลเพื่อเตือนให้เจ้าของกิจการเข้ามารับทราบยืนยันการโอนค่ามัดจำ 2.1 รับข้อมูลการยืนยันรับทราบจากเจ้าของกิจการ 2.2 บันทึกสถานะการโอนมัดจำเรียบร้อยแล้วสมบูรณ์ 2.3 สร้างเป็นตารางงานบริการของกิจการที่ต้องทำ |

10. คำนวณส่วนผสมตามรายการอาหาร เจ้าของกิจการเข้ามาตรวจสอบรายการงานให้บริการ ดูรายการอาหารที่ต้องปรุงในแต่ละรอบที่สนใจ เช่น รายวัน รายสัปดาห์ จากนั้นเจ้าของกิจการเลือกให้ระบบคำนวณหาจำนวนวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการปรุงอาหาร จากอัตราวัตถุดิบต่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการอาหารต่อจำนวนหัวบุฟเฟต์ ที่ได้รวบรวมไว้ในระบบฐานข้อมูล ในแต่ละรอบงานที่สนใจ เพื่อนำไปวิเคราะห์ใช้ในการสั่งซื้อวัตถุดิบหรือวางแผนการปรุงอาหารต่อไปตามรอบรายวันหรือรายสัปดาห์กำหนดกฎเกณฑ์ข้อจำกัดทางธุรกิจ ในการให้บริการ

ตารางที่ 4.10 รายละเอียดคุณสมบัติคำนวณส่วนผสมตามรายการอาหาร

| | | |
|---------------------------|--|--|
| ชื่อยูสเคส | คำนวณส่วนผสมตามรายการอาหาร | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | มีรายการงานที่ต้องบริการของกิจการ | |
| แอกเตอร์หลัก | เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เจ้าของกิจการเข้ามาตรวจสอบรายการอาหารที่ต้องปรุง คำนวณส่วนผสมที่มีบันทึกไว้ในฐานข้อมูล เพื่อใช้ในการสั่งซื้อวัตถุดิบและประกอบอาหาร | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีข้อมูลรายการอาหารในรายการตารางงาน ตามช่วงเวลาที่เจ้าของกิจการสนใจค้นหา | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | ข้อมูลรายงานสรุป รายละเอียดจำนวนส่วนผสมที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร และข้อมูลขอควัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อกับร้านคู่ค้า | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. เจ้าของกิจการตรวจสอบข้อมูลตารางงาน และเลือกเข้าสู่การคำนวณส่วนผสม | 1.1 แสดงหน้าจอรายการอาหารที่ต้องปรุง รับข้อมูล เพื่อคำนวณส่วนผสม 1.2 แสดงผลรายการส่วนผสมที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร และข้อมูลร้านคู่ค้าที่ใช้สั่งซื้อวัตถุดิบนั้นๆ |

11. มอบหมายหน้าที่ต่อตารางงานให้พนักงาน คือ เมื่อลูกค้าเสร็จขั้นตอนการจองบริการ และผ่านขั้นตอนชำระมัดจำสมบูรณ์ทุกขั้นตอนแล้วมีตารางงานเกิดขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 รายละเอียดคุณลักษณะมอบหมายหน้าที่ต่อตารางงานให้พนักงาน

| | | |
|---------------------------|---|---|
| ชื่อคุณลักษณะ | มอบหมายหน้าที่ต่อตารางงานให้พนักงาน | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | มีข้อมูลในตารางงาน | |
| แอกเตอร์หลัก | | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เจ้าของกิจการเข้าระบบเพื่อตรวจสอบตารางงานของกิจการ จากนั้นทำการจัดสรรพนักงานที่มีหน้าที่ให้บริการเป็นหลัก มอบหมายให้ออกไปทำหน้าที่บริการตามตารางงานบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ที่มีบันทึกไว้ในระบบ โดยจะเลือกให้ระบบทำการจัดสรรงานให้อย่างอัตโนมัติ หรือ เลือกจัดทำด้วยตัวเอง ทั้งนี้เนื่องจากการจัดสรรงานบริการนั้น พนักงานบริการจะได้รับเบี่ยเลี้ยงตามปริมาณงานที่ออกไปให้บริการ จึงต้องจัดสรรงานให้แก่พนักงานอย่างยุติธรรม โดยจะนับตัดยอดงานเป็นรายสัปดาห์ ซึ่งระบบจะต้องมีการแสดงรายงานสรุปจำนวนงานที่มอบหมายให้พนักงานออกปฏิบัติหน้าที่ทันที หรือในขณะที่เจ้าของกิจการมอบหมายงานให้พนักงาน หากเจ้าของกิจการเลือกมอบหมายงานให้พนักงานคนใดคนหนึ่งมากกว่าคนอื่น ระบบจะต้องแสดงการแจ้งเตือนโดยทันที จัดทำรายงานของกิจการ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | การจองบริการได้รับการชำระมัดจำแล้ว | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | การจองบริการได้รับการมอบหมายงานแล้ว | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> เลือกรายการตารางงาน ที่ต้องการจะมอบหมายงาน เลือกทำการจัดสรรงานให้พนักงานที่มีหน้าที่ไปบริการนอกสถานที่ โดยเลือกทำให้ระบบจัดงานให้พนักงานโดยอัตโนมัติ หรือเลือกทำเอง | <ol style="list-style-type: none"> 1.1 แสดงข้อมูลรายละเอียดงาน 2.1 รับข้อมูล และบันทึกลงในส่วนฐานข้อมูลตามที่กำหนด 2.2 ส่งข้อมูลแจ้งเตือนไปยังพนักงานให้เข้ามาตรวจสอบงานที่ได้รับมอบหมาย |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. กำหนดกฎเกณฑ์ข้อจำกัดทางธุรกิจ ในการให้บริการ คือ ผู้ดูแลระบบเข้าระบบมาเพื่อ กำหนดให้ระบบทำงานตามเงื่อนไขต่าง ๆ ทางการค้าดำเนินงาน ที่เจ้าของกิจการตั้งไว้ ตรวจสอบงาน ที่ได้รับมอบหมาย

ตารางที่ 4.12 รายละเอียดคุณสทดสอบกำหนดกฎเกณฑ์ข้อจำกัดทางธุรกิจ ในการให้บริการ

| ชื่อผู้ทดสอบ | กำหนดกฎเกณฑ์ข้อจำกัดทางธุรกิจ ในการให้บริการ | |
|---------------------------|---|--|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | ผู้ดูแลระบบ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | ผู้ดูแลระบบเข้ามาทำการกำหนดกฎการให้บริการ เช่น อัตราค่าบริการ จำนวนงานที่รองรับการให้บริการได้ในหนึ่งวัน เป็นต้น | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | ข้อจำกัดการให้บริการ จำนวนงานที่รับได้ในหนึ่งวัน หรืออัตราค่าบริการ มีการเปลี่ยนแปลง | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. ผู้ดูแลระบบเข้าหน้าเว็บเพจ สำหรับจัดการข้อกำหนดการให้บริการ ของ กิจ การ ยกตัวอย่างเช่นหากมีพนักงานไม่สามารถปฏิบัติงานได้ ในช่วงวันเวลาหนึ่งๆ ปริมาณงานที่สามารถให้บริการแต่ละวัน | 1.1 แสดงหน้าจอสำหรับผู้ดูแลระบบ 1.2 ตรวจสอบการเข้ารหัสของผู้ดูแลระบบ |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | จะต้องลดลง เนื่องจากพนักงานไม่เพียงพอต่อการให้บริการ เป็นต้น 2. ปรับปรุงแก้ไขข้อมูลในข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางธุรกิจ | 2.1 แสดงผลรายการข้อมูลที่ต้องการทำการทำการปรับปรุงแก้ไข เพื่อยืนยันความถูกต้อง 2.2 บันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล 2.3 แสดงผลการบันทึกข้อมูลแล้ว |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. รายงานประเมินคะแนนการปฏิบัติงาน ของพนักงานให้บริการ คือ ผู้ดูแลระบบ ตรวจสอบรายการวัตถุดิบที่ต้องซื้อ

ตารางที่ 4.13 รายละเอียดคุณสเกศรายงานประเมินคะแนนการปฏิบัติงาน ของพนักงานให้บริการ

| | | |
|---------------------------|--|---|
| ชื่อผู้สเกศ | รายงานประเมินคะแนนการปฏิบัติงาน ของพนักงานให้บริการ | |
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | ผู้ดูแลระบบ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | ผู้ดูแลระบบเข้ามารวบรวมประเมินผลงานตามคะแนนของรายการอาหาร หรือพนักงาน ตามงวดที่เจ้าของกิจการต้องการและสนใจ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีข้อมูลการดำเนินงานในการออกไปให้บริการลูกค้าของพนักงาน และรายการอาหาร | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าระบบเพื่อประเมินผลประกอบการของกิจการในส่วนของความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อรายการอาหารและพนักงาน 2. เข้าสู่หน้ารายการประเมินผลงานของพนักงานให้บริการ 3. สรุปข้อมูลเพื่อนำเสนอเจ้าของกิจการตามรายงานงวดเวลาที่เจ้าของกิจการสนใจ | <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ตรวจสอบการเข้ารหัสตามสิทธิ์ของผู้ดูแลระบบ แสดงหน้าจอเลือกทำรายการ 2.1 แสดงหน้าจอผลคะแนนของรายการอาหาร และพนักงาน 3.1 บันทึกและนำข้อมูลส่งไปยังเจ้าของกิจการ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. จัดทำรายงานของกิจการ คือ ผู้ดูแลระบบเข้าระบบโดยผ่านทางหน้าเว็บเบราว์เซอร์ หรือดึงข้อมูลจากฐานข้อมูล โดยตรง เพื่อนำข้อมูลดิบเหล่านั้นไปแสดงเป็นรูปแบบรายงานสรุป เป็นไฟล์เอกสาร หรือจัดพิมพ์เป็นเอกสารเพื่อนำเสนอเจ้าของกิจการใช้เป็นข้อมูลช่วยในการตัดสินใจในลำดับถัดไปดังอธิบายขั้นตอนในตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.14 รายละเอียดยูสเคสจัดทำรายงานของกิจการ

| ชื่อยูสเคส | จัดทำรายงานของกิจการ | |
|---------------------------|--|---|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | ผู้ดูแลระบบ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เป็นการทำรายงานเพื่อให้เจ้าของกิจการใช้ในการตัดสินใจ เหมือนการทำงานเบื้องหลัง โดยหลักแล้วจะทำผ่านเครื่องมือในการพัฒนาระบบ โดยการศึกษาครั้งนี้ จะสร้างให้สามารถทำในส่วนนี้ผ่านเว็บเพจได้เพียงบางส่วน เพื่อสะดวกต่อการใช้งาน | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีข้อมูลการดำเนินการของกิจการด้านต่าง ๆ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | มีข้อมูลในรูปแบบรายงานเพื่อนำเสนอเจ้าของกิจการลำดับต่อไป | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. ผู้ดูแลระบบเข้าเว็บเพจส่วนของการจัดทำรายงาน 2. เลือกทำรายงานด้วยตนเอง หรือให้ระบบทำรายงานอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ 3. บันทึกรายงานและแจ้งเจ้าของกิจการ | 1.1 ตรวจสอบการเข้ารหัสตามสิทธิ์ของผู้ดูแลระบบ 2.1 รับข้อมูลการแสดงผลของการทำรายงานเพื่อออกรายงานไปยังเจ้าของกิจการ 3.1 บันทึกและส่งข้อมูลตามความต้องการ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. จ่ายค่าตอบแทนพนักงาน เจ้าของกิจการเข้าระบบเพื่อดูข้อมูลในรูปแบบรายงานเชิงสรุปเบื้องต้น โดยระบบจะต้องรองรับการประมวลผลข้อมูลจากคะแนนการให้บริการของพนักงานบริการ เป็นตัวเลขสรุปยอดที่เข้าใจโดยง่าย เพื่อให้เจ้าของกิจการตัดสินใจในการพิจารณาให้ค่าตอบแทนทั้งแบบเบี่ยเลี้ยงปกติและเงิน โบนัสพิเศษ

ตารางที่ 4.15 รายละเอียดคุณสเกลจ่ายค่าตอบแทนพนักงาน

| ชื่อคุณสเกล | จ่ายค่าตอบแทนพนักงาน | |
|---------------------------|---|---|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | เจ้าของกิจการจะต้องให้ค่าตอบแทนแก่พนักงาน ตามความเหมาะสม | |
| แอกเตอร์หลัก | เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | เจ้าของกิจการเข้ามาดูรายงานการปฏิบัติงานของพนักงานตามที่ตนสนใจเพื่อนำข้อมูลไปใช้จ่ายค่าตอบแทนประเภทเบี่ยเลี้ยงรายวันแบบปกติ และประกอบการพิจารณาตัดสินใจให้เงิน โบนัสพิเศษสำหรับพนักงานที่มีผลคะแนนดีเด่น | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | การปฏิบัติงานให้บริการผ่านพื้นตามลูกค้ากำหนดมียอดคะแนนลักษณะรายงานตามงวดเวลาที่เจ้าของกิจการสนใจ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. เปิดหน้าจอเว็บเพจในส่วนของ การดูข้อมูลรายงานเกี่ยวกับข้อมูล จำนวนครั้งการปฏิบัติงาน และ ข้อมูลสรุปคะแนนการให้บริการของพนักงาน ที่ลูกค้าหรือระบบอัตโนมัติเป็นผู้ให้ 2. เลือกดูรายละเอียด เพื่อพิจารณา ค่าตอบแทน ตัดสินใจให้เงินรางวัลพิเศษแก่พนักงานที่คะแนนดี 3. ทำรายการให้ค่าตอบแทนทั้งปกติ และพิเศษให้พนักงาน | <ol style="list-style-type: none"> 1.1 แสดงหน้าจอรายงานสรุปยอดคะแนนของพนักงาน ตามที่เจ้าของกิจการสนใจ 2.1 แสดงรายละเอียดของข้อมูล 3.1 คำนวณความถูกต้องของข้อมูลเบื้องต้น แจ้งข้อผิดพลาดหากมี แจ้งยืนยันก้านที่กข้อมูล 3.2 บันทึกข้อมูลตามเจ้าของต้องการ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

16. ตรวจสอบงานที่ได้รับมอบหมาย พนักงานเข้าระบบมาเพื่อสืบค้นหาข้อมูลหน้าที่ที่ตนรับผิดชอบในแต่ละงานที่ถูกค่าจ้างบริการของทางกิจการ โดยพนักงานสามารถเรียกดูตามความสนใจเป็นรายวัน หรือรายสัปดาห์ได้

ตารางที่ 4.16 รายละเอียดคุณลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

| ชื่อคุณลักษณะ | งานที่ได้รับมอบหมาย | |
|---------------------------|---|---|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | พนักงาน, เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | พนักงานเข้ามาเพื่อตรวจสอบงานบริการที่ได้รับมอบหมายให้ทำในแต่ละวัน | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีข้อมูลหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | สถานะของช่องการรับรู้หน้าที่เปลี่ยนเป็นรับทราบ | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. พนักงานเข้าหน้าจอการตรวจสอบตารางหน้าที่งานของตน เลือกดูรายการงานตามที่สนใจเป็นรายวันหรือรายสัปดาห์ | 1.1 แสดงตารางหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายของพนักงานแต่ละคน 1.2 เมื่อพนักงานดูตารางงานแล้วระบบจะบันทึกการรับทราบหน้าที่ของพนักงาน นั้น ๆ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

17. ทุกรายการอาหารที่ต้องปรุง พนักงานเข้าระบบมาเพื่อสืบค้นหาข้อมูลรายการอาหารในแต่ละงานที่ลูกค้าจ้างบริการของทางกิจการ เพื่อพนักงานที่เดินทางไปให้บริการรับทราบเข้าใจตรงกันกับงานว่าจ้างบริการนั้น ๆ และพนักงานประกอบอาหารเข้ามาดูรายการอาหารที่ต้องปรุงเพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาหาร โดยพนักงานสามารถเรียกดูตามความสนใจเป็นรายวัน หรือรายสัปดาห์ได้

ตารางที่ 4.17 รายละเอียดคุณสมบัติรายการอาหารที่ต้องปรุง

| ชื่อยูสเคส | ทุกรายการอาหารที่ต้องปรุง | |
|---------------------------|---|--|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | พนักงาน, เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | พนักงานเข้ามาตรวจสอบรายการอาหารที่ต้องปรุงตามที่สนใจเลือกดูเป็นรายวันหรือรายสัปดาห์ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีข้อมูลรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งจองบริการแล้ว | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | รายการอาหาร เปลี่ยนสถานะเป็น กำลังทำ หรือ ทำเสร็จแล้ว | |
| | | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. พนักงานเข้าหน้าตอกรตรวจสอบรายการอาหาร เลือกเรียกดูเมนูประจำวัน หรือรายสัปดาห์ 2. คลิกส่งข้อมูลความคืบหน้าการทำอาหาร | 1.1 แสดงรายการอาหารที่ต้องทำตามที่เราเลือกดู 2.1 รับข้อมูลการประกอบอาหารบันทึกสถานะการดำเนินการประกอบอาหาร 2.2 แจ้งเจ้าของกิจการในส่วนของการทำอาหารตามรายการอาหารที่ต้องทำ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

18. คู่มือการวัดคุณภาพที่ต้องซื้อพนักงานเข้าระบบมาเพื่อสืบค้นหาข้อมูลรายการอาหารในแต่ละงานที่ถูกค้างบริการของทางกิจการ

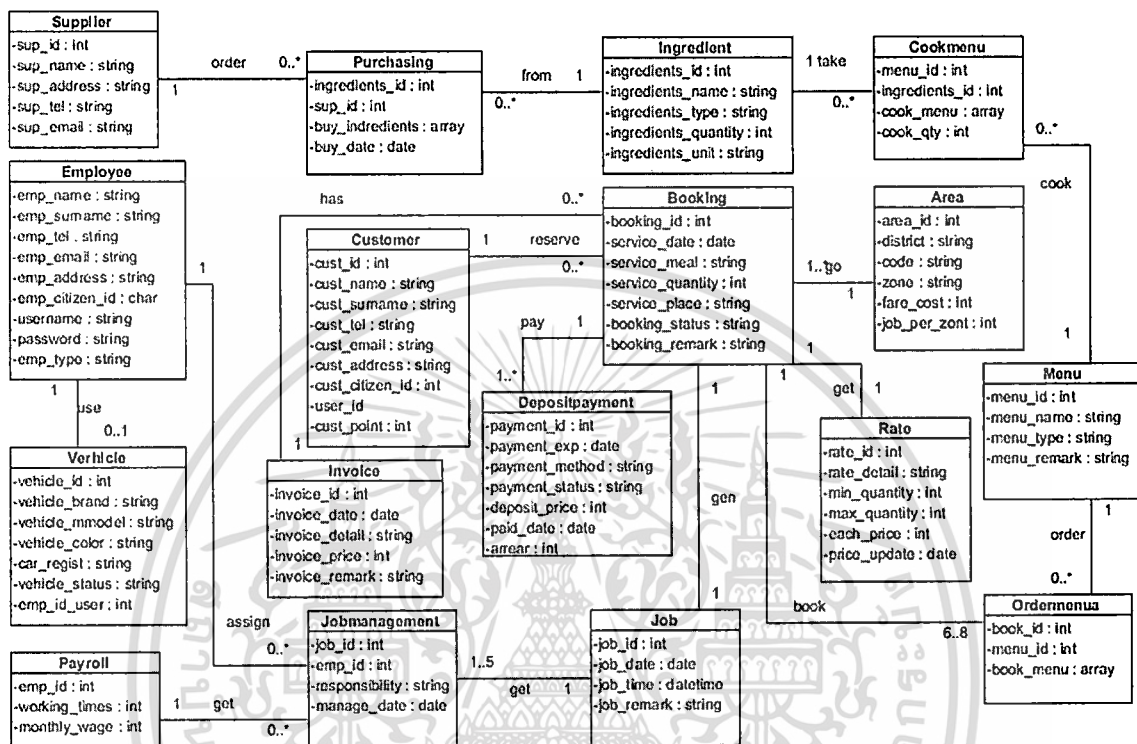
ตารางที่ 4.18 รายละเอียดคุณสคู่มือการวัดคุณภาพที่ต้องซื้อ

| ชื่อคุณส | คู่มือการวัดคุณภาพที่ต้องซื้อ | |
|---------------------------|--|--|
| เหตุการณ์กระตุ้นการทำงาน | | |
| แอกเตอร์หลัก | พนักงาน, เจ้าของกิจการ | |
| คำอธิบายโดยย่อ | พนักงานเข้ามาตรวจสอบรายการส่วนผสมวัตถุดิบที่ต้องไปหาซื้อหรือทำการสั่งซื้อจากร้านคู่ค้าวัตถุดิบ ในแต่ละวัน | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงก่อนทำ | มีรายการอาหารที่ต้องทำ | |
| เงื่อนไขที่เป็นจริงหลังทำ | ข้อมูลการจัดการเปลี่ยนเป็น ซื้อแล้ว หรือ ไม่มี | |
| ลำดับกิจกรรมปกติ | แอกเตอร์ | ระบบ |
| | 1. พนักงานเข้าหน้าจอกาการตรวจสอบรายการส่วนผสมวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร 2. เมื่อหาซื้อได้แล้ว กลับมาใส่ข้อมูลว่าซื้อเรียบร้อยแล้ว | 1.1 แสดงรายการวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อ ให้สอดคล้องกับรายการอาหารที่ต้องทำ 2.1 รับข้อมูลและบันทึกสถานะการจัดหาจัดซื้อ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.2 คลาสไดอะแกรม

คลาสไดอะแกรมเป็นแผนภาพที่ใช้อธิบายถึงการกระทำของวัตถุที่กระทำต่อโปรแกรมที่จะพัฒนาขึ้น เปรียบดังแบบพิมพ์เขียวของระบบ



รูปที่ 4.4 คลาสไดอะแกรมของระบบบริหารจัดการธุรกิจให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์

คลาสไดอะแกรม เป็นแผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของคลาสทั้งหมดที่ควรมีในระบบ ทำให้เห็นโครงสร้างทั้งหมดของระบบที่ออกแบบขึ้นใหม่ จากการวิเคราะห์ได้คลาสนี้พื้นฐานต่าง ๆ สำหรับระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟ่ต์ และความสัมพันธ์ของคลาสนี้ต่าง ๆ สามารถแสดงได้ดังรูปที่ 4.5 โดยมีกำหนดแอตทริบิวต์และโอเปอเรชันของแต่ละคลาส อธิบายได้ดังนี้

1. Customer คือ คลาสลูกค้า
2. Employee คือ คลาสพนักงาน
3. Supplier คือ คลาสคู่ค้าหรือแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบในการปรุงอาหาร
4. Booking คือ คลาสการจองการของลูกค้า
5. Depositpayment คือ คลาสการชำระเงินค่ามัดจำการให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. Invoice คือ คลาสใบแจ้งหนี้ที่ออกให้กับลูกค้าที่จองการให้บริการและชำระค่ามัดจำเสร็จแล้ว
7. Job คือ คลาสงานของกิจการ ประกอบด้วยข้อมูลงานที่กิจการถูกว่าจ้างไปให้บริการ ซึ่งลูกค้าต้องผ่านการชำระค่ามัดจำการให้บริการเสร็จเรียบร้อยแล้ว
8. Jobmanagement คือ คลาสการจัดการงานของกิจการ จัดการมอบหมายงานให้พนักงานของกิจการรับหน้าที่ไปให้บริการตามงานที่ปรากฏในระบบ
9. Area คือ คลาสพื้นที่ให้บริการ ประกอบด้วยข้อมูลที่เกี่ยวข้องออกถึงสถานที่หรือเขตพื้นที่ ที่กิจการสามารถให้บริการได้
10. Rate คือ คลาสอัตราค่าบริการ ซึ่งขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ใช้บริการตามที่กิจการกำหนด เช่น จำนวนหัวบุฟเฟต์ 50-70 หัว คิดค่าบริการตัวหัว หัวละ 150 บาท เป็นต้น
11. Menu คือ คลาสรายการอาหาร
12. Ordermenu คือ คลาสรายการอาหารที่ลูกค้าเลือกในแต่ละรายการให้บริการ
13. Cookmenu คือ คลาสรายการอาหารที่ต้องปรุง
14. Ingredient คือ คลาสของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
15. Purchasing คือ คลาสการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อนำมาใช้ประกอบอาหาร
16. Vehicle คือ คลาสรถยนต์ยานพาหนะของกิจการ
17. Servicerule คือ คลาสข้อกำหนดในการให้บริการของกิจการ เช่น ในหนึ่งวัน สามารถรับงานให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงได้ไม่เกิน 13 งาน เป็นต้น
18. Payroll คือ คลาสการให้ค่าตอบแทนพนักงานของกิจการ ที่ต้องให้พนักงานในแต่ละเดือน โดยจะต้องมีการคำนวณจากเงินเดือนประจำของพนักงาน รวมทั้งเบี้ยเลี้ยงของพนักงานที่เดินทางไปให้บริการนอกสถานที่ตามจำนวนครั้งที่มอบหมายงานให้พนักงานแต่ละคนไป

4.2.3 สเตทชาร์ตไดอะแกรม

ระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ใช้สเตทชาร์ตไดอะแกรมมาอธิบายถึงการเปลี่ยนสถานะของคลาสทั้งหลายที่ทำงานสอดคล้องกันในระบบ ซึ่งเป็นไปตามเหตุการณ์บางอย่างที่เป็นเหตุให้เกิดการเปลี่ยนสถานะนั้น ๆ ซึ่งจะอธิบายการเปลี่ยนสถานะของคลาส Booking

4.2.3.1 สเตทชาร์ตไดอะแกรมของคลาส Booking

เมื่อลูกค้าต้องการใช้บริการและจองการให้บริการจากนั้นชำระค่ามัดจำ ด้วยการใ้ยูสเคสชำระค่ามัดจำเพื่อยืนยันการจองการให้บริการ จากนั้นระบบเสนอวิธีการชำระค่ามัดจำแก่ลูกค้าโดยให้ลูกค้าเลือกวิธีการชำระเงินสองวิธี คือ ชำระผ่านระบบบัตรเครดิต กับ ชำระโดยการโอนเงินผ่านทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การออกแบบฐานข้อมูล

การออกแบบฐานข้อมูลของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ ได้ทำการออกแบบ โดยใช้หลักการออกแบบฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ ทำการสร้างแบบจำลองฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์หรืออีอาร์ไดอะแกรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์ของแต่ละเอนทิตีในระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ และได้จัดทำคำอธิบายรายละเอียดต่าง ๆ ของข้อมูลไว้ในส่วนพจนานุกรมข้อมูล

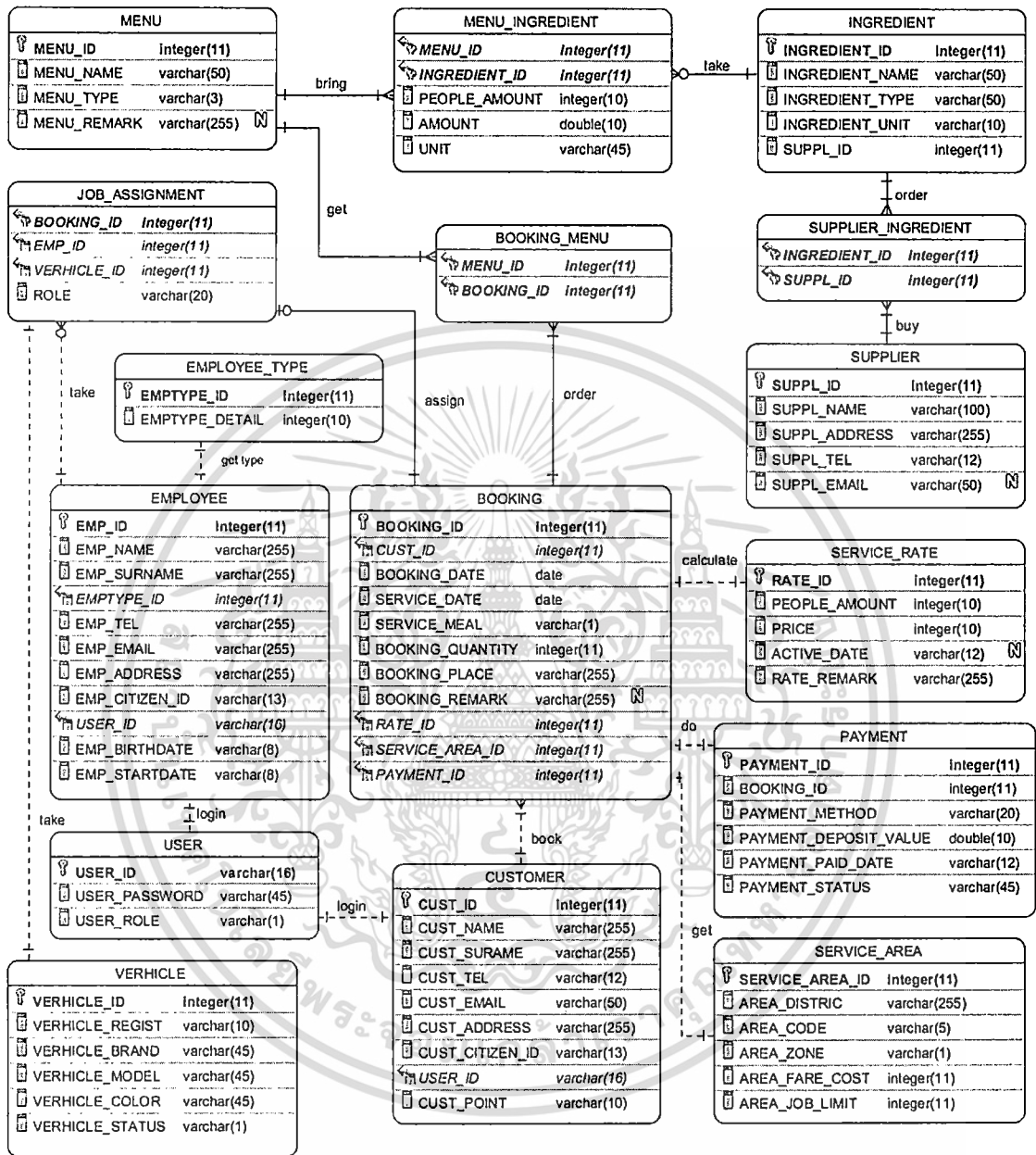
5.1 การออกแบบฐานข้อมูล

แบบจำลองฐานข้อมูลของระบบประกอบไปด้วยเอนทิตีที่มีความเชื่อมโยงสัมพันธ์กันทั้งหมด 15 เอนทิตี ดังรูปที่ 5.1 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. CUSTOMER หมายถึง ลูกค้า
2. BOOKING หมายถึง การจองการให้บริการ
3. SERVICERATE หมายถึง อัตราค่าบริการในการให้บริการ
4. SERVICE_AREA หมายถึง พื้นที่ที่กิจการสามารถให้บริการได้
5. MENU หมายถึง รายการอาหารที่ให้ลูกค้าเลือก
6. BOOKING_MENU หมายถึง รายการอาหารที่ลูกค้าต้องการในแต่ละรายการจอง
7. INGREDIENT หมายถึง ส่วนผสม วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ในการทำอาหาร
8. MENU_INGREDIENT หมายถึง ส่วนผสมวัตถุดิบ เครื่องปรุง ที่ใส่ในแต่ละรายการอาหาร
9. PAYMENT หมายถึง การชำระเงินของลูกค้า
10. JOBASSIGNMENT หมายถึง การมอบหมายงานให้แก่พนักงาน
11. EMPLOYEE หมายถึง พนักงาน
12. EMPLOYEE_TYPE หมายถึง ประเภทของพนักงาน ได้แก่ เจ้าของกิจการ พนักงานปรุงอาหาร พนักงานที่เดินทางไปให้บริการ และพนักงานที่ทำหน้าที่เป็นผู้ดูแลระบบ
13. USER หมายถึง ผู้ใช้งานในระบบ
14. VEHICLE หมายถึง ยานพาหนะที่ใช้ในการเดินทางและขนส่งอาหารเพื่อไปให้บริการแก่ลูกค้าตามสถานที่ที่ได้ตกลงกันไว้
15. SUPPLIER หมายถึง ร้านค้าหรือกิจการที่เป็นคู่ค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

16. INGREDIENT_SUPPLIER หมายถึง วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่สามารถสั่งซื้อได้จาก
ร้านค้าหรือกิจการที่เป็นคู่ค้า



รูปที่ 5.1 แบบจำลองฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัด
เลี้ยงบุฟเฟต์

สามารถอธิบายรายละเอียดความหมาย คำอธิบาย ชนิดของข้อมูล คีย์ และรวมถึงการอ้างอิง
ของแต่ละเอนทิตีด้วยพจนานุกรมข้อมูล ดังตารางที่ 5.1 ถึงตารางที่ 5.15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.1 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง CUSTOMER

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-----------------|--------------------|--------------|------|--------------|
| CUST_ID | รหัสลูกค้า | integer | PK | |
| CUST_NAME | ชื่อลูกค้า | varchar(50) | | |
| CUST_SURNAME | นามสกุลลูกค้า | varchar(20) | | |
| CUST_TEL | หมายเลขโทรศัพท์ | varchar(50) | | |
| CUST_EMAIL | อีเมลลูกค้า | varchar(50) | | |
| CUST_ADDRESS | ที่อยู่ลูกค้า | varchar(100) | | |
| CUST_CITIZEN_ID | เลขประจำตัวประชาชน | char(13) | | |
| USER_ID | ชื่อผู้ใช้งานระบบ | varchar(15) | FK | USER |
| CUST_POINT | แต้มคะแนนสะสม | integer | | |

ตารางที่ 5.2 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง BOOKING

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|----------------------|---|--------------|------|--------------|
| BOOK_ID | รหัสการจอง | integer | PK | |
| CUST_ID | รหัสลูกค้า | integer | FK | CUSTOMER |
| BOOKING_DATE | วันที่ทำรายการจอง | date | | |
| SERVICE_DATE | วันที่บริการ | date | | |
| SERVICE_MEAL | มือที่บริการ | char(1) | | |
| BOOKING_QTY | จำนวนหัวบุฟเฟต์ | integer | | |
| SERVICE_AMOUNT_PRICE | จำนวนค่าบริการทั้งหมด | integer | | |
| SERVICE_DEP_PRICE | จำนวนเงินค้ำมัดจำที่ต้องชำระก่อน | integer | | |
| BOOKING_PLACE | ชื่ออาคารหรือสถานที่ที่จัดไว้สำหรับไปบริการ | varchar(255) | | |
| BOOK_REMARK | หมายเหตุการจอง | varchar(255) | | |
| RATE_ID | รหัสอัตราบริการ | integer | FK | SERVICE_RATE |
| SERVICE_AREA_ID | รหัสพื้นที่ให้บริการ | integer | FK | SERVICE_AREA |
| PAYMENT_ID | รหัสการชำระเงิน | integer | FK | PAYMENT |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SERVICE_RATE

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|---------------|-----------------------------|------------|------|--------------|
| RATE_ID | รหัสอัตราบริการ | varchar(2) | PK | |
| PEOPLE_AMOUNT | ค่าช่วงบนของจำนวนหัวบุฟเฟต์ | integer | | |
| PRICE | ราคาต่อหัวบุฟเฟต์ | integer | | |
| ACTIVE_DATE | วันที่ใช้ราคานี้ | integer | | |
| RATE_REMARK | หมายเหตุ | integer | | |

ตารางที่ 5.4 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SERVICEAREA

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-----------------|--------------------|------------|------|--------------|
| SERVICE_AREA_ID | รหัสพื้นที่บริการ | integer | PK | |
| AREA_DISTRICT | ชื่อเขตของพื้นที่ | varchar | | |
| AREA_CODE | อักษรย่อเขตพื้นที่ | varchar | | |
| AREA_ZONE | กลุ่มของพื้นที่ | varchar | | |
| AREA_FARE_COST | ค่าเดินทาง | integer | | |
| AREA_JOB_LIMIT | จำนวนงานจำกัด | integer | | |

ตารางที่ 5.5 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง MENU

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-------------|-------------------|------------|------|--------------|
| MENU_ID | รหัสรายการอาหาร | integer | PK | |
| MENU_NAME | ชื่อรายการอาหาร | varchar | | |
| MENU_TYPE | ประเภทรายการอาหาร | varchar | | |
| MENU_REMARK | หมายเหตุ | varchar | | |

ตารางที่ 5.6 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง BOOKING_MENU

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-------------|-----------------|------------|-------|--------------|
| MENU_ID | รหัสรายการอาหาร | integer | PK,FK | MENU |
| BOOKING_ID | รหัสการจอง | integer | PK,FK | BOOKING |

ตารางที่ 5.7 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง INGREDIENT

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-----------------|------------------|--------------|------|--------------|
| INGREDIENT_ID | รหัสวัตถุดิบ | integer | PK | |
| INGREDIENT_NAME | ชื่อของวัตถุดิบ | varchar(50) | | |
| INGREDIENT_TYPE | ประเภทวัตถุดิบ | varchar(20) | | |
| INGREDIENT_UNIT | หน่วยของวัตถุดิบ | varchar1(15) | | |

ตารางที่ 5.8 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง MENU_INGREDIENT

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|---------------|--------------------------------------|------------|-------|--------------|
| MENU_ID | รหัสรายการอาหาร | integer | PK,FK | MENU |
| INGREDIENT_ID | รหัสวัตถุดิบ | integer | PK,FK | INGREDIENT |
| AMOUNT | จำนวนวัตถุดิบที่ต้องใช้ในรายการอาหาร | integer | | |
| UNIT | หน่วยของวัตถุดิบ | varchar | | |

ตารางที่ 5.9 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง PAYMENT

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-----------------------|---|------------|------|--------------|
| PAYMENT_ID | เลขที่ใบแจ้งหนี้ | integer | PK | |
| BOOKING_ID | รหัสการจอง | integer | FK | BOOKING |
| PAYMENT_METHOD | วิธีการชำระเงิน | varchar | | |
| PAYMENT_DEPOSIT_VALUE | มูลค่าเงินมัดจำ | double | | |
| PAYMENT_STATUS | สถานะการชำระเงิน คือสถานะการชำระเงินในการจองใดๆ ซึ่งได้แก่ ยังไม่ชำระ ค่ามัดจำ ชำระค่ามัด จำแล้ว และ ชำระ ค่าบริการทั้ง หมดแล้ว | varchar | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.10 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง JOB_ASSIGNMENT

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-------------|------------------|------------|--------|--------------|
| EMP_ID | รหัสพนักงาน | integer | PK, FK | EMPLOYEE |
| BOOKING_ID | รหัสการจอง | integer | PK, FK | BOOKING |
| VEHICLE_ID | รหัสยานพาหนะ | integer | FK | VEHICLE |
| ROLE | หน้าที่รับผิดชอบ | varchar | | |

ตารางที่ 5.11 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง EMPLOYEE

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|----------------|-------------------|------------|------|---------------|
| EMP_ID | รหัสพนักงาน | integer | PK | |
| EMP_NAME | ชื่อพนักงาน | varchar | | |
| EMP_SURNAME | นามสกุลพนักงาน | varchar | | |
| EMPLOYEE_ID | รหัสประเภทพนักงาน | integer | FK | EMPLOYEE_TYPE |
| EMP_TEL | หมายเลขโทรศัพท์ | varchar | | |
| EMP_EMAIL | อีเมล | varchar | | |
| EMP_POSITION | ตำแหน่งพนักงาน | varchar | | |
| EMP_ADDRESS | ที่อยู่ | varchar | | |
| EMP_CITIZEN_ID | เลขที่บัตรประชาชน | varchar | | |
| EMP_USER | ชื่อผู้ใช้งานระบบ | varchar | FK | USER |
| EMP_BIRTHDATE | วันเกิดพนักงาน | varchar | | |
| EMP_STARTDATE | วันเริ่มทำงาน | varchar | | |

ตารางที่ 5.12 EMPLOYEE_TYPE

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|-----------------|-------------------------|------------|------|--------------|
| EMPLOYEE_ID | รหัสประเภทพนักงาน | integer | PK | |
| EMPLOYEE_DETAIL | รายละเอียดประเภทพนักงาน | varchar | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.13 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง USER

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|---------------|----------------------|------------|------|--------------|
| USER_ID | รหัสผู้ใช้งาน | integer | PK | |
| USER_PASSWORD | รหัสผ่านของผู้ใช้งาน | varchar | | |
| USER_ROLE | บทบาทของผู้ใช้งาน | varchar | | |

ตารางที่ 5.14 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง VEHICLE

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|----------------|--------------|------------|------|--------------|
| VEHICLE_ID | รหัสรถ | integer | PK | |
| VEHICLE_BRAND | ยี่ห้อรถ | varchar | | |
| VEHICLE_MODEL | รุ่นรถ | varchar | | |
| VEHICLE_COLOR | สีรถ | varchar | | |
| VEHICLE_STATUS | สถานะของรถ | varchar | | |
| CAR_REGIST | เลขทะเบียนรถ | varchar | | |

ตารางที่ 5.15 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง SUPPLIER

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|---------------|-----------------------|------------|------|--------------|
| SUPPL_ID | รหัสคู่ค้า | integer | PK | |
| SUPPL_NAME | ชื่อคู่ค้า | varchar | | |
| SUPPL_ADDRESS | ที่อยู่คู่ค้า | varchar | | |
| SUPPL_TEL | หมายเลขโทรศัพท์คู่ค้า | varchar | | |
| SUPPL_EMAIL | อีเมล | varchar | | |

ตารางที่ 5.16 พจนานุกรมข้อมูลของตาราง INGREDIENT_SUPPLIER

| แอตทริบิวต์ | คำอธิบาย | ชนิดข้อมูล | คีย์ | ตารางอ้างอิง |
|---------------|--------------|------------|--------|--------------|
| INGREDIENT_ID | รหัสวัตถุดิบ | integer | PK, FK | INGREDIENT |
| SUPPL_ID | รหัสคู่ค้า | integer | PK, FK | SUPPLIER |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

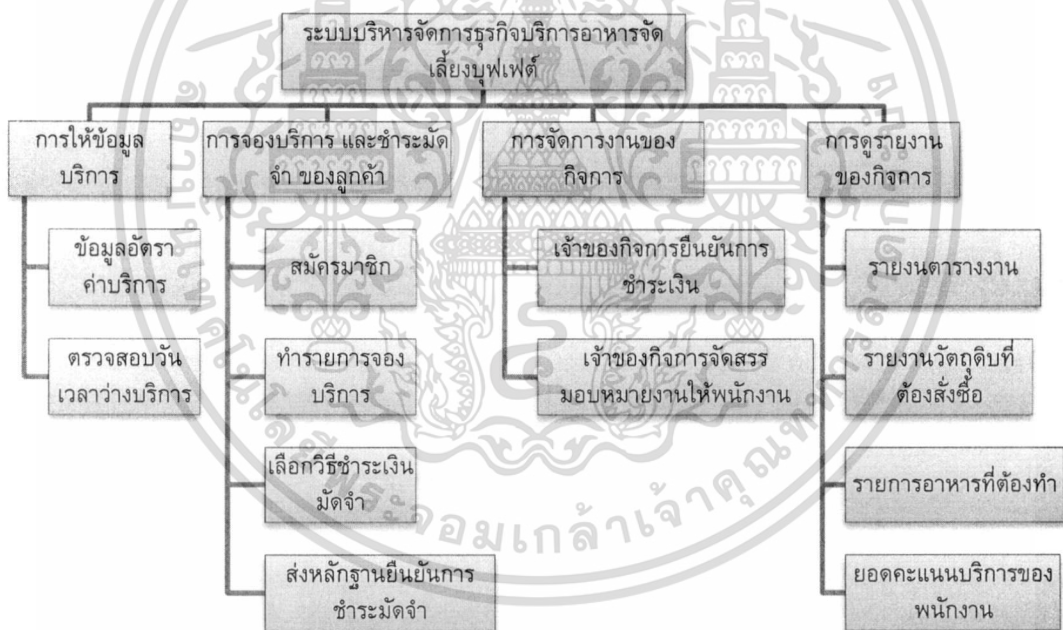
บทที่ 6

การออกแบบส่วนต่อประสานกับผู้ใช้

การออกแบบส่วนต่อประสานกับผู้ใช้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ใช้สามารถทำความเข้าใจและใช้งานได้ง่าย เพื่อให้ระบบที่พัฒนานั้น สนับสนุนผู้ใช้งานมากที่สุด ลดข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นในการใช้งาน

6.1 เมนูการทำงาน

ระบบที่พัฒนาขึ้นมีลักษณะเป็นเว็บแอปพลิเคชันสำหรับใช้ดำเนินการของกิจการให้บริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์นั้นมีโครงสร้างของเมนูตามลำดับชั้น ดังแสดงเป็นแผนผังโครงสร้างตามภาพที่ 6.1 นี้



รูปที่ 6.1 โครงสร้างของระบบบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารจัดเลี้ยงบุฟเฟต์

6.2 หน้าจอการทำงานหลัก

เนื่องจากระบบบริหารจัดการธุรกิจให้บริการจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์เป็นระบบที่มีลักษณะเป็นเว็บแอปพลิเคชันและเข้าใช้งานผ่าน url ทางเว็บเบราว์เซอร์ เมื่อผู้ที่ต้องการใช้งานระบบเปิดหน้าเว็บเพจหลักของระบบแล้วจะปรากฏลักษณะหน้าจอดังรูปที่ 6.1 โดยระบบจะแสดงหน้าจอให้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ใช้งานเลือกทำการล็อกอินเข้าสู่ระบบหากเคยทำการลงทะเบียนเป็นลูกค้าของกิจการแล้ว หรือ จะเยี่ยมชมเว็บไซต์โดยจะใช้งานได้เพียงดูข้อมูลการให้บริการ จะไม่สามารถทำรายการธุรกรรมของกิจการได้ หรือหากต้องการใช้บริการของทางกิจการจะต้องเลือกทำการลงทะเบียนกรอกข้อมูลเพื่อสมัครสมาชิกของระบบ หรืออีกนัยหนึ่งว่าต้องการเป็นลูกค้าของกิจการนั่นเอง

รูปที่ 6.2 เว็บไซต์แบบฟอร์มให้กรอกทำการล็อกอินและลงทะเบียนเข้าสู่ระบบ

6.2.1 หน้าจอเกี่ยวกับการเข้าสู่ระบบของลูกค้า

ลูกค้าที่ทำการลงทะเบียนเป็นสมาชิกของระบบเรียบร้อยแล้วต้องการเข้าใช้งานระบบ และล็อกอินโดยใช้ชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน โดยเมื่อระบบตรวจสอบความถูกต้องผ่านแล้ว ระบบจะแสดงหน้าจอการทำงานหลัก เป็นลักษณะหน้าแรกของลูกค้า ดังรูปที่ 6.2 โดยจะแสดงข้อมูลเบื้องต้นของลูกค้าทางด้านซ้ายมือของหน้าจอ และแสดงแถบเมนูหลัก ประกอบไปด้วย หน้าแรก อัตราค่าบริการ จอกรให้บริการ และข้อมูลของลูกค้าสมาชิก

โดยหน้าแรกเมื่อลูกค้าทำการล็อกอินผ่านแล้ว หน้าจอจะเน้นการนำเสนอไปในทางแสดงข้อมูลของกิจการมีการแบ่งพื้นที่สำหรับนำเสนอข้อมูลด้านการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับบริการของทางร้านตามที่เจ้าของกิจการต้องการนำเสนอสู่สาธารณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- @ อัตราค่าบริการ
- @ จอกรให้บริการ
- @ ข้อมูลลูกค้าสมาชิก

Jarju Buffet Service

ทีมงานช่วย ปรึกษาอยู่ บริการเร็วถึงแบบฉบับ Jarju

Tel. 02-800-3431 Fax. 02-800-3410

Jarju Buffet Service

ทีมงานช่วย ปรึกษาอยู่ บริการเร็วถึงแบบฉบับ Jarju

Tel. 02-800-3431 Fax. 02-800-3410

รูปที่ 6.3 เว็บเพจหน้าจอหลักซึ่งจะแสดงเมื่อลูกค้าทำการล็อกอินเข้าระบบผ่านแล้ว


เมื่อลูกค้ามีความต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับอัตราค่าบริการของทางร้าน ในหน้าจอหลัก เลือกคลิกที่ส่วนเมนูอัตราค่าบริการ ระบบจะแสดงหน้าจอในส่วนอัตราค่าบริการของทางกิจการที่เป็นข้อมูลอัตราค่าบริการที่ใช้อยู่ ณ ปัจจุบัน ดังรูปที่ 6.3 ซึ่งโดยปกติแล้ว เมื่อกดคลิก จอกรให้บริการ ระบบจะนำไปสู่หน้าจอตรวจสอบวันเวลาว่างให้บริการ ดังรูปที่ 6.4 ลูกค้าเลือกวันเวลารวมถึงมื้ออาหารระบบจะทำการตรวจสอบสถานะว่างบริการโดยเป็นไปตามข้อกำหนดที่เจ้าของกิจการกำหนดไว้ ณ ปัจจุบันนี้ ในหนึ่งวันกิจการสามารถรองรับการออกให้บริการได้ไม่เกิน 13 งานในหนึ่งวัน หากระบบสารสนเทศนี้ตรวจสอบพบว่าพร้อมให้บริการก็จะมีข้อความขังปุ่มที่คลิกตรวจสอบแสดงข้อมูลว่า “Available” หรือ หากรับงานไว้จนครบพิกัดตามที่กำหนดไว้แล้ว จะแสดงข้อมูลว่า “Out of Service” โดยหากสถานะของวันเวลาดังกล่าวนั้นสามารถให้บริการได้ โดยรูปแบบการดำเนินธุรกิจของทางกิจการ จะให้บริการแก่ลูกค้าที่มีความต้องการใช้บริการ ณ สถานที่จัดเลี้ยงที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยทางกิจการจะมีการคิดค่าเดินทางเพิ่มเติมจากอัตราค่าบริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ โดยระบบสารสนเทศนี้ออกแบบและพัฒนาให้มีโปรแกรมที่รองรับการคำนวณข้อมูลเกี่ยวกับค่าเดินทางดังกล่าว โดยมีช่องให้ลูกค้าใส่จำนวนหัวบุฟเฟต์ที่ต้องการให้บริการ ซึ่งโดยส่วนใหญ่ลูกค้าจะใส่จำนวนหัวบุฟเฟต์เป็นตัวเลขจากเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประมาณจำนวนคร่าว ๆ ตัดหลักสิบ เช่น 50, 100 , 150 และ 250 เป็นต้น และเลือกเขตพื้นที่บริการที่กิจการสามารถให้บริการได้ เมื่อลูกค้าเลือกและใส่ข้อมูลแล้ว ระบบจะทำการแสดงราคาค่าบริการโดยอัตโนมัติตามที่ลูกค้าเลือกกรอกข้อมูลดังในรูปที่ 6.5 จากนั้นหากลูกค้าคปุ่มบันทึกการระบบแสดงปุ่มสั่งจองการให้บริการ เพื่อทำการจองการให้บริการและเลือกวิธีการชำระเงินค่ามัดจำ ในลำดับถัดไป ระบบจะแสดงปุ่ม “สั่งจองบริการ” ขึ้นมาให้ลูกค้าตัดสินใจสั่งจองบริการ และเมื่อลูกค้าทำการคลิกสั่งจองบริการระบบจะแสดงหน้าจอ “บันทึกรายการ” ดังรูปที่ 6.5 นั่นคือการทำการจองบริการ ลูกค้ากรอกและตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ทำกรจองจากนั้น “คลิกชำระมัดจำจองบริการ” จากนั้นระบบจะแสดงหน้าจอให้เลือกวิธีชำระเงินค่าบริการ ดังรูปที่ 6.6 และเมื่อทำการชำระค่ามัดจำการจองการให้บริการเรียบร้อยแล้ว ระบบจะบันทึกเป็นงานขึ้นหนึ่งงานที่กิจการต้องรับไปบริการแก่ลูกค้าตามที่ตกลง และโปรแกรมจะจัดการกับระบบฐานข้อมูลโดยจะลดจำนวนงานที่สามารถรองรับการให้บริการในวันที่ทำการจองเรียบร้อยแล้วออกไปหนึ่งจำนวนงาน จนกระทั่งครบกับจำนวนงานที่รองรับในแต่ละวัน ก็จะแสดงสถานะ “Out of Service”

| Rate ID | People Amount | Price | Active From | Remark |
|---------|---------------|-------|-------------|----------------------------|
| 3 | 30 | 210 | 01/11/2013 | |
| 2 | 30 | 200 | 01/11/2013 | |
| 4 | 40 | 190 | 05/11/2013 | |
| 5 | 100 | 150 | 12/12/2013 | |
| 6 | 30 | 220 | 01/02/2014 | ขึ้นราคาเพราะต้นทุนสูงขึ้น |

รูปที่ 6.4 เว็บไซต์ตัวอย่างหน้าแสดงข้อมูลอัตราค่าบริการที่ถูกกำหนดไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Jarju Buffet Service
 ทีมงาน Jarju ปลาดุกฟู บริการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์
 Tel: 02-800-3431 Fax: 02-800-3430

เลือกอาหารการ

อาหารการจองการให้บริการ


หรือคลิกเพื่อดูรายการอาหาร

ใส่ลำดับหา :
 วัน/เดือน/ปี ที่ทำการการ :
 วัน/เดือน/ปี ที่ให้บริการ : Availabel

แสดงข้อมูลรายการจองการให้บริการ

| ID | Customer | Place | Quantity | Booking date | Service date | Payment | Remark |
|----|-------------------|-------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------|--------|
| 1 | สมพร เหมืองแดงบุฟ | ห้องประชุมชั้น 8 ร.กสิกร สาขาอารีย์ | 200 | 201312131802 | 20131231 | | |
| 2 | นที สันทา | ชั้น 12 เลขที่ 118/86 รัชดาภิเษก 3 | 100 | 201312132208 | 20131225 | | |
| 3 | ศกร ประสงค์ไธสงค์ | บริษัท SGS สำนักงานใหญ่ พระราม3 | 100 | 201312141252 | 20131230 | Paid | |

รูปที่ 6.5 เว็บเพจหน้าตรวจสอบและแสดงผลข้อมูลการวางให้บริการของกิจการ



Jarju Buffet Service
 ทีมงาน Jarju ปลาดุกฟู บริการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์
 Tel: 02-800-3431 Fax: 02-800-3430

เลือกอาหารการ

- @ อัตราค่าบริการ
- @ จองการให้บริการ
- @ ข้อมูลลูกค้าสมาชิก
- @ ข้อมูลพนักงาน

อาหารการจองการให้บริการ

หรือคลิกเพื่อดูรายการ

เลขที่การจองการ : 26 ชื่อลูกค้า : สมพร เหมืองแดง พิมพ์ข้อมูลลูกค้า
 วัน/เดือน/ปี ที่ทำการการ : 13/12/2013 วัน/เดือน/ปี ที่ให้บริการ : 31/12/2013

สถานที่ให้บริการ : ห้องประชุมชั้น 8 ร.กสิกร สาขาอารีย์

จำนวนที่จองการ : 200 ชื่ออาหาร : *
 การชำระเงิน : 0 หมายเลข : Test
 จดรวม : เลข :
 ยอดเงินการจองการ : 30,000.00 ค่ามัดจำ : 30,000.00 x 20% = 6,000.00

| รายการอาหาร | การชำระเงิน |
|---------------------------|---------------------------|
| | ID Value Status |
| เมนูพิเศษต่างจาก | |
| โต๊ะพิเศษต่าง | |
| ผ้าเช็ดหน้า | |
| น้ำชาปลาช่อนก | |
| ปลาดุกฟู | |
| ผลไม้ เนื้อมะม่วงหิมพานต์ | |
| พริกขี้หนู | |

ปลาดุกฟู

รูปที่ 6.6 เว็บเพจหน้าคำนวณและแสดงผลค่าบริการตามข้อมูลที่ลูกค้ากรอก
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอญญาที่เห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากที่ลูกค้าทำรายการจองการให้บริการตามวันที่และเวลาที่ต้องการแล้ว ดังที่กล่าวข้างต้นแล้วว่า ระบบจะบันทึกข้อมูลสร้างเป็นตารางงานเพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลงานที่ต้องออกไปบริการของกิจการอย่างสมบูรณ์ ก็ต่อเมื่อลูกค้าได้ทำการชำระค่ามัดจำตามเงื่อนไขที่กิจการกำหนด ซึ่งปัจจุบันคือ จะต้องทำการชำระค่ามัดจำผ่านระบบสารสนเทศนี้ จำนวน 20% ของค่าบริการทั้งหมด และต้องชำระก่อนวันที่ต้องการใช้บริการล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หากเกินเงื่อนไขดังกล่าวลูกค้าจะต้องติดต่อเจรจากับทางเจ้าของกิจการโดยตรง

ในการชำระเงินค่ามัดจำการให้บริการปัจจุบันระบบสารสนเทศนี้จะมีให้เลือกสองช่องทาง คือ ชำระค่ามัดจำโดยผ่านบริการรับชำระเงินออนไลน์ของธนาคารที่ร่วมกับกิจการ หรือผู้ให้บริการการชำระเงินออนไลน์ ยกตัวอย่างเช่น บริการของบัญชีบัตรเครดิต เป็นต้น และช่องทางที่ลูกค้าออกไปทำการโอนเงินเข้าบัญชีของกิจการด้วยตัวเอง โดยแสดงหน้าจอเป็นหมวดย่อยของเมนูข้อมูลลูกค้าสมาชิก ระบบแสดงเป็นรายการที่ลูกค้าได้ทำรายการจองการให้บริการและสถานะการชำระเงินเป็นลักษณะตาราง ลูกค้าสามารถคลิกเลือกชำระเงินค่ามัดจำรายการที่ยังไม่ได้ชำระค่ามัดจำนั้น ๆ จากนั้นระบบจะนำไปยังหน้าจอเลือกวิธีการชำระเงินค่ามัดจำ โดยลูกค้าสมาชิกจะเป็นผู้คลิกเลือกวิธีการชำระเงินมัดจำในรายการที่ทำรายการจองของตนดังตัวอย่างหน้าจอในรูปที่ 6.7

ในกรณีที่ลูกค้าเลือกวิธีการชำระเงินค่ามัดจำบริการด้วยวิธีออนไลน์ผ่านระบบสารสนเทศนี้ สามารถตรวจสอบรายละเอียดขั้นตอน โดยคลิกเลือก “...ดูขั้นตอนรายละเอียด” ในรูปที่ 6.6 จากนั้นเลือกทำรายการชำระเงินผ่านระบบของผู้ให้บริการชำระเงินออนไลน์ (ในโครงการฉบับนี้ในส่วนการชำระเงินออนไลน์จัดทำขึ้นเป็นลักษณะแบบจำลอง ซึ่งจะยกตัวอย่างการเลือกชำระเงินผ่านบริการด้วยการกรอกข้อมูลบัญชีบัตรเครดิต) ดังตัวอย่างหน้าจอ ในรูปที่ 6.8 เมื่อข้อมูลการชำระเงินในระบบบริการออนไลน์สมบูรณ์แล้วทั้งสองฝ่ายคือทั้งฝ่ายผู้ให้บริการและส่วนของกิจการตรวจสอบได้แล้วว่ามีรายการชำระเงินเรียบร้อยแล้ว ระบบสารสนเทศของกิจการก็บันทึกสถานะการชำระเงินในระบบฐานข้อมูลเป็น “ชำระมัดจำแล้ว” และส่งข้อมูลต่อไปยังตารางงานเพื่อบันทึกเป็นงานของกิจการที่ต้องให้บริการแก่ลูกค้าต่อไป

หากลูกค้าสะดวกในการชำระเงิน โดยการโอนเงินด้วยตัวเอง เลือกวิธีการชำระเงินมัดจำผ่านบัญชีออมทรัพย์ของทางร้าน โดยสามารถคลิก “...ดูขั้นตอนการโอน” เพื่อดูรายละเอียดข้อมูลเลขที่บัญชีธนาคารของทางกิจการได้ และทำการแจ้งหลักฐานเมื่อชำระเงินเสร็จแล้ว โดยระบบจะแสดงหน้าจอแบบฟอร์มสำหรับการกรอกข้อมูลการโอนชำระเงินของลูกค้า ดังรูปที่ 6.9 จากนั้นบันทึกลงฐานข้อมูลของสถานะการชำระเงินเปลี่ยนเป็น “รอการยืนยันการโอนชำระเงิน” แล้วส่งข้อมูลแจ้งไปยังเจ้าของกิจการเพื่อรับทราบและคลิกยืนยันการชำระเงินนั้น จากนั้นบันทึกสถานะการชำระเงินในระบบฐานข้อมูลเป็น “ชำระมัดจำแล้ว” และส่งข้อมูลต่อไปยังตารางงานเพื่อบันทึกเป็นงานของกิจการที่ต้องให้บริการแก่ลูกค้าต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เลือกบริการ

- Ⓞ อัตราค่าบริการ
- Ⓞ จอกรให้บริการ
- Ⓞ ข้อมูลลูกค้าสมาชิก
- Ⓞ ข้อมูลพนักงาน
- - ข้อมูลประเภทของพนักงาน

Jarju Buffet Service

ทีมงานจ่าๆ ปลาหมึกฟู บริการจัดเลี้ยงครบบุฟเฟ่ต์

Tel. 02-8003431 Fax. 02-8003430

เลือกวิธีการชำระเงินค่ามัดจำ

ชำระเงินผ่านระบบชำระเงินออนไลน์ด้วยบัตรเครดิต ...ดูขั้นตอนรายละเอียด

ชำระค่ามัดจำด้วยเงินสด ...ดูขั้นตอนการโอน

ตกลง ยกเลิก

รูปที่ 6.7 เว็บเพจหน้าเลือกวิธีการชำระค่ามัดจำในการสั่งจองการให้บริการของกิจการ

ชำระค่ามัดจำบริการ ผ่านบัญชีบัตรเครดิต

Card Type : Visa

Card Number :

Card Holder Name :

Expiration Date : 07 2014

CVV/CID Number :

Card Issuer :

Card Issuing Country : Thailand

Address :

Country : Thailand

State / Province : Select State

Town / City :

Passcode / ZIP :

ยืนยัน

รูปที่ 6.8 เว็บเพจตัวอย่างหน้าทำการชำระเงินค่ามัดจำด้วยวิธีการชำระเงินออนไลน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชำระเงินค่ามัดจำรายการด้วยการโอนเงิน

ยืนยันการโอนเงิน :

Transfer to Bank Account :

Amount :

Date :

Time :


Attached file : No File Selected

Remark :

รูปที่ 6.9 เว็บไซต์ตัวอย่างหน้าสำหรับกรอกข้อมูลการโอนชำระเงินค่ามัดจำเข้าบัญชีของกิจการ

จากการศึกษาครั้งนี้ได้พบปัญหาที่ผ่านมาจากกิจการแห่งนี้ ในส่วนประเด็นการให้ผลตอบแทนพิเศษหรือโบนัสของพนักงานที่เคยเป็นปัญหามาแล้ว คือมีพนักงานบางคนรู้สึกไม่เป็นธรรมในการได้รับเงินรางวัลพิเศษจากการทำงานหรือโบนัส ผู้จัดทำโครงการฉบับนี้จึงออกแบบระบบสารสนเทศเพื่อรองรับการประเมินผลงานของพนักงานมาเบื้องต้นเพื่อใช้เป็นข้อมูลให้เป็นรูปธรรม ลดความขัดแย้งในองค์กร ผู้จัดทำยังหวังผลพลอยได้ในการพัฒนาปรับปรุงการบริการเป็นรายบุคคลอีกด้วย ซึ่งผู้จัดทำถือโอกาสนี้แนะนำเป็นแนวความคิดรวบยอดให้เจ้าของกิจการนำไปปรับใช้ พัฒนาต่อไป โดยระบบที่ได้ออกแบบพัฒนานี้จะรองรับการเก็บรวบรวมคะแนนความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อทั้งรสชาติอาหาร และพนักงาน อยู่ในหมวดย่อยของเมนูข้อมูลลูกค้าสมาชิก คล้ายกับการเลือกชำระเงินมัดจำที่กล่าวไปแล้วข้างต้น โดยจะมีเมนูเลือกเข้าไปดูรายการลักษณะตารางและเลือกทำการให้คะแนนความพึงพอใจ ดังรูปที่ 6.10 (ซึ่งระบบให้คะแนนความพึงพอใจนี้ หากลูกค้ากลับมาให้คะแนนความพึงพอใจ ระบบจะเพิ่มคะแนนสะสมพิเศษให้กับตัวลูกค้า ซึ่งทางเจ้าของกิจการมีความต้องการนำไปประยุกต์ใช้กับรายการส่งเสริมการขายในอนาคต) ทั้งนี้หากลูกค้าไม่กลับมาเลือกทำรายการให้คะแนนความพึงพอใจภายหลังจากวันรับบริการไปแล้วสามวัน ระบบจะให้คะแนนในเกณฑ์ที่ดี หรือ 3 จากคะแนนเต็ม 5 โดยอัตโนมัติแต่จะไม่เพิ่มคะแนนสะสมแก่ลูกค้า โดยระบบสารสนเทศนี้ รองรับการให้คะแนนความพึงพอใจทั้งในส่วนการให้คะแนนความพึงพอใจด้านรสชาติอาหาร ดังตัวอย่างหน้าจอในรูปที่ 6.11 และการให้คะแนนความพึงพอใจด้านการบริการของพนักงาน ดังตัวอย่างหน้าจอในรูปที่ 6.12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Jarju Buffet Service
 ภัตตาคารบุฟเฟ่ต์ บริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟ่ต์
 Tel. 02-800-3431 Fax. 02-8093430

เลือกทำรายการ

© อัตราค่าบริการ
 © จองการให้บริการ
 © ข้อมูลลูกค้าสมาชิก

เลือกทำรายการให้คะแนนบริการ

ให้คะแนนด้านรสชาติอาหาร

ให้คะแนนด้านบริการของพนักงาน

รูปที่ 6.10 เว็บไซต์ลูกค้าเลือกทำรายการให้คะแนนบริการหลังจากได้รับบริการแล้ว

การที่ลูกค้าให้คะแนนความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารที่ได้รับบริการไป ทำได้โดยลูกค้าเลือกเมนูข้อมูลลูกค้าสมาชิก จากนั้นเลือกคลิกเข้าไปทำรายการที่ลูกค้าเคยใช้บริการไปแล้วจะมีให้เลือกทำรายการย่อย ลูกค้าคลิกเลือกการให้คะแนนบริการของรายการที่ผ่านการใช้บริการไปแล้ว ส่วนการให้คะแนนด้านรสชาติอาหาร ระบบแสดงรายการอาหารตามที่เคยใช้บริการไป และช่องระดับคะแนนลักษณะ เรติโอบัตท่อน ให้ลูกค้าเลือกลงคะแนน เสร็จแล้วกดปุ่ม บันทึก ระบบจะคำนวณค่าเฉลี่ย แล้วส่งข้อมูลไปยังระบบฐานข้อมูลทั้งตารางรายการอาหารในคอลัมน์คะแนนสะสม และตารางลูกค้า ในคอลัมน์คะแนนสะสม เพิ่มบวกหนึ่ง

ในกรณี ลูกค้าให้คะแนนความพึงพอใจต่อการบริการของพนักงานผู้ให้บริการ คล้ายกับการให้คะแนนความพึงพอใจต่อรสชาติอาหาร ทำได้โดยลูกค้าเลือกเมนูข้อมูลลูกค้าสมาชิก จากนั้นเลือกคลิกเข้าไปทำรายการที่ลูกค้าเคยใช้บริการไปแล้วจะมีให้เลือกทำรายการย่อย ลูกค้าคลิกเลือกการให้คะแนนบริการของรายการที่ผ่านการใช้บริการไปแล้ว ส่วนการให้คะแนนด้านการบริการของพนักงานผู้ให้บริการ ระบบแสดงข้อมูลพนักงานที่ไปให้บริการ มีรูปภาพหน้าตาของพนักงาน และช่องระดับคะแนนลักษณะ เรติโอบัตท่อน ให้ลูกค้าเลือกลงคะแนน เสร็จแล้วกดปุ่ม บันทึก ระบบจะคำนวณค่าเฉลี่ย แล้วส่งข้อมูลไปยังระบบฐานข้อมูลทั้งตารางพนักงานในคอลัมน์คะแนนสะสมการบริการ และตารางลูกค้า ในคอลัมน์คะแนนสะสม เพิ่มบวกหนึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้คะแนนความพึงพอใจต่อรสชาติอาหาร

วันที่ใช้บริการไปแล้ว : 13/02/2014 ห้องประชุมกรมชลฯ สามเสน ▼

| รายการอาหาร | ปรับปรุง | พอใช้ | ปานกลาง | ดี | ดีมาก |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| ปลาสดกึ่งสุก : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| แกงจืดปลาหมึกสดใส่หมูสับ : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| แกงเผ็ดเปิดอย่าง : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| หมอบขอตัดฝัก : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| เต้าเจี้ยวพริกแห้ง/เครื่องเคียง : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ทอดมันกุ้ง : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ไก่ทอดเกลือ : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ขนมหวาน/ผลไม้ตามฤดูกาล : | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |

ให้คะแนน

สร้างข้อมูล

รูปที่ 6.11 เว็บไซต์ตัวอย่างหน้าลูกค้ายให้คะแนนความพึงพอใจด้านรสชาติอาหารตามเมนู

ให้คะแนนความพึงพอใจพนักงานบริการ

วันที่ใช้บริการไปแล้ว : 29/01/2014 รท.สีตว์ ดลสิงขิน ▼

พนักงานผู้ให้บริการ



รูปนา วิษรมาศ

ให้คะแนน

ปรับปรุง

พอใช้

ปานกลาง

ดี

ดีมาก

ความตรงต่อเวลา :
มารยาท :
ความสะอาด :
การดูแล/บริการ :



นริศ จันทนา

ให้คะแนน

ปรับปรุง

พอใช้

ปานกลาง

ดี

ดีมาก

ความตรงต่อเวลา :
มารยาท :
ความสะอาด :
การดูแล/บริการ :

ให้คะแนน

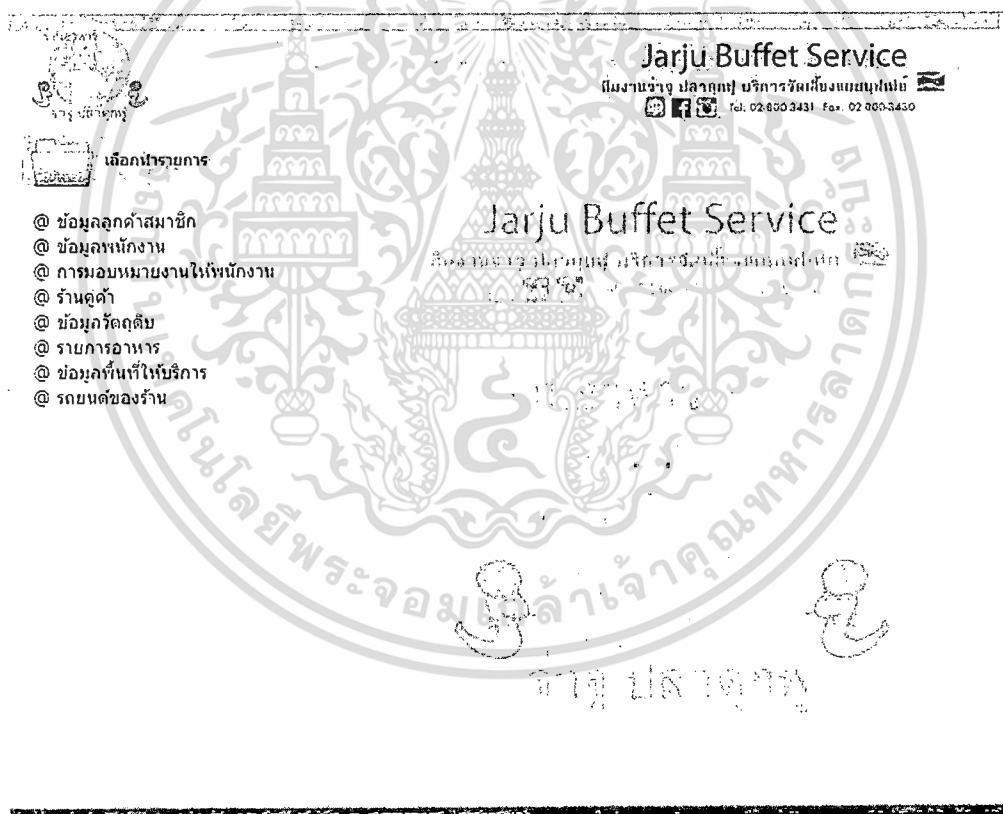
สร้างข้อมูล

รูปที่ 6.12 เว็บไซต์ตัวอย่างหน้าลูกค้ายให้คะแนนความพึงพอใจด้านการบริการของพนักงานบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.2 หน้าจอเกี่ยวกับการเข้าใช้ระบบของพนักงาน

ในส่วนของพนักงาน เมื่อพนักงานทำการล็อกอินผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว จะแสดงเมนูของระบบซึ่งมีรายการเพิ่มจากส่วนที่ผู้ใช้งานประเภทลูกค้า คือจะมีรายการข้อมูลของพนักงาน รายการการมอบหมายงานให้พนักงาน ซึ่งพนักงานจะสามารถเข้ามาดูงานที่ตนได้รับมอบหมายจากเจ้าของกิจการให้ไปปฏิบัติหน้าที่ตามตารางงานที่ลูกค้าจองบริการ มีข้อมูลการชำระค่ามัดจำและเจ้าของกิจการรับทราบแล้ว อีกทั้งยังมีข้อมูลส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลที่ใช้ภายในกิจการ ดังแสดงไว้ในรูปที่ 6.13 กล่าวคือต่างกันตรงที่พนักงานเน้นเข้ามาดูรายละเอียดเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงานของตนเอง ซึ่งสามารถเลือกแสดงได้ทั้งรายสัปดาห์ รายเดือน หรือเลือกช่วงเวลา เมื่อเลือกวันที่ต้องการทราบข้อมูลระบบแสดงรายละเอียดในลักษณะหมายงานดังตัวอย่างในรูปที่ 6.14 ตัวอย่างรายการอาหารที่ต้องปรุงในแต่ละวัน ดังรูปที่ 6.15 ตัวอย่างรายการวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อในแต่ละวันดังรูปที่ 6.16



รูปที่ 6.13 เว็บเพจหน้าจอเมนูหลักของพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลตารางงานให้บริการ

รายละเอียดตารางงานให้บริการ

เลขที่งาน : 38

ชื่อลูกค้า : คุณสมพร ดวงเดือนจันทร์

สถานที่รับบริการ : อาคาร 5 ชั้น 8 การไฟฟ้าฝ่ายผลิต (บางกรวย)

จำนวนหัวฟเฟด : 200

มื้ออาหาร : Day

| พนักงานที่รับผิดชอบงานให้บริการ | Name | Vehicle | Role |
|---------------------------------|------|---------|--------|
| emp2 emp2 | | mob 575 | Driver |

รูปที่ 6.14 เว็บเพจหน้าข้อมูลตารางงานที่มีแสดงการมอบหมายงานให้พนักงาน

รายการอาหารที่ต้องปรุง ประจำวันที่ 12/12/2013

| รายการอาหาร | สำหรับจำนวนหัวฟเฟด |
|------------------------------|--------------------|
| แกงเผ็ดเป็ดย่างอ่อน | 150 |
| ไก่อบเหล้าแดง | 150 |
| ต้มแซ่บเนื้อ | 150 |
| น้ำยาปลาช่อนกึ่ง | 150 |
| ปลาดุกฟู | 150 |
| ผัดกึ่ง เวิร์ตมะม่วงหิมพานต์ | 150 |
| ห่อหมกทะเล | 150 |

รูปที่ 6.15 เว็บเพจตัวอย่างส่วนแสดงข้อมูลตารางรายการอาหารที่ต้องปรุงในแต่ละวัน

รายการข้อมูลวัตถุดิบส่วนผสมที่ต้องจัดซื้อ

รหัสข้อมูลสำหรับแสดงรายการวัตถุดิบ

วันเดือนปี ที่ให้บริการ : 25/12/2013

ค้นหา

แสดงรายการวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อ

| Ingredient | Quantity | Unit |
|------------|----------|----------|
| หอมแดง | 5 | กิโลกรัม |
| สันในหมู | 10 | กิโลกรัม |

รูปที่ 6.16 เว็บเพจตัวอย่างหน้าแสดงข้อมูลตารางรายการวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อในแต่ละวัน

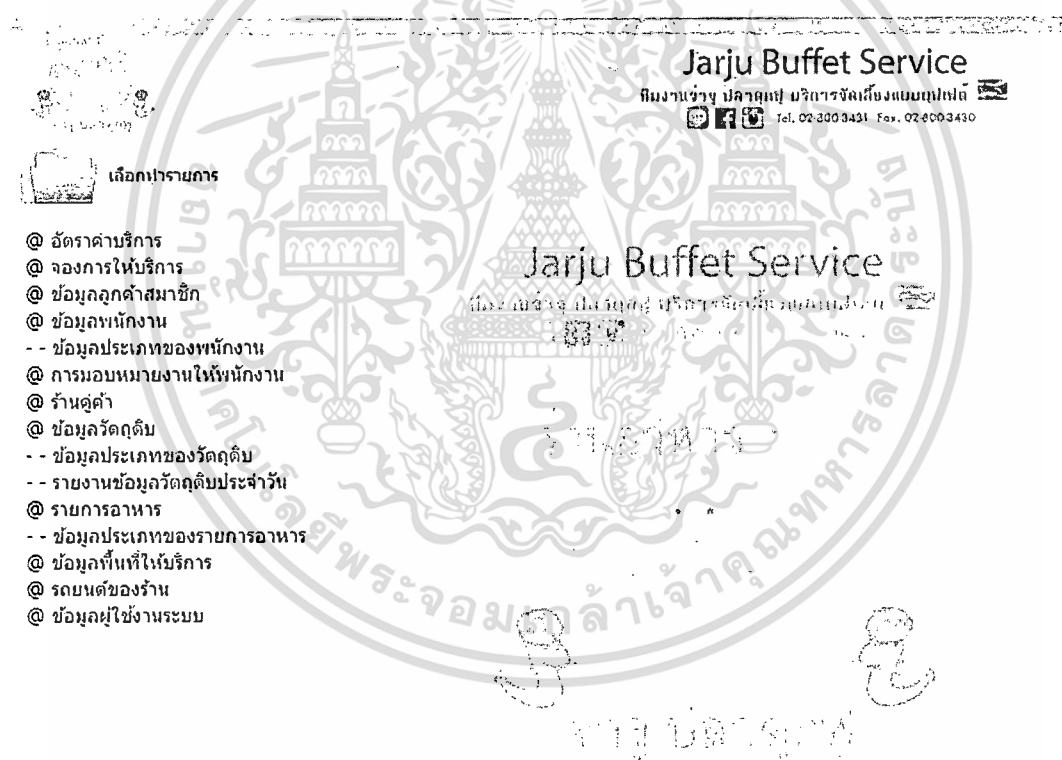
6.2.3 หน้าจอเกี่ยวกับการเข้าใช้ระบบของเจ้าของกิจการ

ในส่วนของเจ้าของกิจการ เมื่อล็อกอินผ่านระบบแล้ว หน้าจอการทำงานจะคล้ายกับหน้าจอของพนักงาน ดังรูปที่ 6.17 โดยมีเพิ่มเติมขึ้นมาจากของพนักงานในส่วนหน้าจอสำหรับการดูข้อมูลลักษณะรายงาน และเลือกเข้าเมนูเกี่ยวกับการจัดการข้อมูลของกิจการ ทั้งส่วนการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำหนดอัตราค่าบริการจำนวนหัวบุฟเฟต์และราคาต่อหัว ดังรูปที่ 6.18 ซึ่งหากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องมีการบันทึกหมายเหตุเกี่ยวกับการเปลี่ยนอัตราค่าบริการนั้นด้วย เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงของกิจการได้ต่อไปในอนาคต

เจ้าของกิจการสามารถเข้ามาเพิ่ม ปรับปรุง หรือ ลบข้อมูลส่วนบุคคล แต่ละบุคคลได้ ทางระบบสารสนเทศนี้ และบันทึกลงในระบบฐานข้อมูลได้ ทั้งในส่วนการเข้ามาจัดการข้อมูลของลูกค้าสมาชิก ดังตัวอย่างหน้าจอ รูปที่ 6.18 และการเพิ่มปรับปรุงและลบข้อมูลพนักงาน ดังตัวอย่างหน้าจอ รูปที่ 6.19

ในเรื่องข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหารนั้น เจ้าของกิจการสามารถเข้าระบบสารสนเทศนี้เลือกเมนูเพื่อเข้ามาทำเพิ่ม แก้ไขปรับปรุง หรือ ลบข้อมูลได้ โดยระบบสร้างมารองรับ การเพิ่มปรับปรุงและลบข้อมูลรายการอาหารดังตัวอย่างหน้าจอ ในรูปที่ 6.21 การเพิ่มปรับปรุงและลบข้อมูลส่วนผสมวัตถุดิบ ดังตัวอย่างหน้าจอ รูปที่ 6.20 ตามความต้องการของเจ้าของกิจการ



รูปที่ 6.17 เว็บไซต์หน้าเมนูหลักของเจ้าของกิจการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Jarju Buffet Service
 บริการบุฟเฟ่ต์ ร้านอาหารไทยพรีเมียมอันดับ 1
 โทร. 02-8803343 | Fax. 02-8803339

ข้อมูลพนักงาน

โปรดกรอกข้อมูลสำหรับพนักงานหรือพนักงานที่ลาออก

ใส่คำค้น :

| Employee ID | Name | Mail | Address | Phone NO. | User ID |
|-------------|------------|----------------|---------|-----------|---------|
| 1 | emp test | xxx@gmail.com | 47 | 0000 | emp1 |
| 2 | emp2 test2 | yyyy@gmail.com | 47 | 0000 | adm1 |
| 3 | emp3 emp | ppp@gmail.com | 66 | 00 | emp3 |

ข้อมูลพนักงานร้าน

รายละเอียดของพนักงาน

รหัสพนักงาน : 1

ชื่อ : นามสกุล : นามสกุล :

ชื่อ : นามสกุล :

หมายเลขโทรศัพท์ : E-mail :

ชื่อผู้ใช้งานในระบบ : รหัสผ่าน :

วัน/เดือน/ปี เกิด : วันที่เข้ามา :

ประเภทของพนักงาน :


รหัสประจำตัว : รหัสพนักงานอีกครั้ง :

ประเภทของพนักงาน

| KEY | เพิ่มประเภท | แก้ไข | ลบ | ชื่อ |
|-----|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 1 | <input type="button" value="เพิ่ม"/> | <input type="button" value="แก้ไข"/> | <input type="button" value="ลบ"/> | พนักงานขับรถ |
| 2 | <input type="button" value="เพิ่ม"/> | <input type="button" value="แก้ไข"/> | <input type="button" value="ลบ"/> | พนักงานบริการ |
| 3 | <input type="button" value="เพิ่ม"/> | <input type="button" value="แก้ไข"/> | <input type="button" value="ลบ"/> | พนักงานเสิร์ฟ |
| 4 | <input type="button" value="เพิ่ม"/> | <input type="button" value="แก้ไข"/> | <input type="button" value="ลบ"/> | Extra |

รูปที่ 6.20 เว็บเพจหน้าส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลของพนักงานร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Jarju Buffet Service
บริการbuffet ร้านอาหารชั้นนำของประเทศไทย
โทร. 02-0005431 Fax. 02-0003430

เลือกประเภท

- ⊙ อัตราค่าบริการ
- ⊙ จองการให้บริการ
- ⊙ ข้อมูลลูกค้าสมาชิก
- ⊙ ข้อมูลพนักงาน
- ข้อมูลประเภทของพนักงาน
- ⊙ การมอบหมายงานให้พนักงาน
- ⊙ ร้านคู่ค้า
- ⊙ ข้อมูลวัตถุดิบ
- ข้อมูลประเภทของวัตถุดิบ
- รายงานข้อมูลวัตถุดิบประจำวัน
- รายการอาหาร
- ข้อมูลประเภทของรายการอาหาร
- ⊙ ข้อมูลพื้นที่ให้บริการ
- ⊙ เทรนตั้งของร้าน
- ⊙ ข้อมูลใช้งานระบบ

ข้อมูลวัตถุดิบส่วนผสม

โปรดกรอกชื่อส่วนผสมที่ต้องการค้นหา

ใส่คำค้น :

| Ingredient ID | Name | Type | Unit |
|---------------|---------------|------------|------|
| 1 | หอมแดง | ผัก | kg |
| 2 | สับปะรด | เนื้อสัตว์ | kg |
| 3 | ปลาดุกย่าง | เนื้อสัตว์ | kg |
| 4 | ไข่ต้มสุก | เนื้อสัตว์ | kg |
| 5 | หมูสามชั้น | เนื้อสัตว์ | kg |
| 6 | กรมพลัดอบแห้ง | เนื้อสัตว์ | kg |
| 7 | กุ้งแช่สุก | เนื้อสัตว์ | kg |
| 8 | ปลากระพง | เนื้อสัตว์ | kg |
| 9 | หมึกกล้วย | เนื้อสัตว์ | kg |
| 10 | สีดา | ผัก | kg |
| 11 | คะน้า | ผัก | kg |
| 12 | แตงกวา | ผัก | kg |

ข้อมูลวัตถุดิบส่วนผสม

รายละเอียดของวัตถุดิบ

รหัสวัตถุดิบ : 1

ชื่อวัตถุดิบ : หอมแดง

ประเภทวัตถุดิบ : ผัก

หน่วย : kg

Ingredient Type Information

โปรดกรอกชื่อส่วนผสมที่ต้องการค้นหา

ใส่คำค้น :

| ID | Detail |
|-----|-------------|
| 001 | ผัก |
| 002 | เนื้อสัตว์ |
| 003 | เครื่องปรุง |
| 004 | เครื่องเทศ |

รูปที่ 6.21 เว็บไซต์ส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลวัตถุดิบส่วนผสม

และเมื่อกิจการมีงานที่ต้องให้บริการลูกค้าเข้ามา ระบบจะส่งอีเมลแจ้งเตือนไปให้เจ้าของกิจการเข้าระบบมายังหน้าจอการมอบหมายงาน เพื่อตัดสินใจจัดสรรจัดการมอบหมายหน้าที่ให้กับพนักงานของกิจการแต่ละคน เพื่อทำหน้าที่รายบุคคล รวมถึงมอบหมายพนักงานบริการรับผิดชอบงานบริการในแต่ละวันงานของแต่ละคน กำหนดให้ใครออกไปบริการตามสถานที่ที่ตกลงกันไว้กับลูกค้าด้วยโอกาสที่เหมาะสม โดยตามที่มีผู้จัดทำออกแบบไว้แล้วนั้น ต้องการให้ระบบสามารถจัดสรรคิวแก่พนักงานโดยอัตโนมัติ แต่ด้วยอุปสรรคบางประการระบบสารสนเทศนี้จึงทำได้เพียงให้เจ้าของกิจการมาทำการเลือกมอบหมายงานให้ด้วยการบันทึกด้วยตัวเอง จากนั้นระบบบันทึกลงระบบฐานข้อมูลเพื่อเป็นข้อมูลแสดงแก่พนักงานหากมีการเรียกดูข้อมูลที่ได้รับมอบหมายในแต่ละวัน ดังรูปที่ 6.13 ที่กล่าวแล้วข้างต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The screenshot displays the 'Jarju Buffet Service' website interface. On the left, a navigation menu lists various services and information. The main content area is titled 'ข้อมูลรายการอาหารของทางร้าน' (Menu Information). It includes a search bar and a table of menu items. The table has the following data:

| Menu ID | Name | Type | Remark |
|---------|------------------------|---------|-------------------------|
| 1 | ปลาสุก | ปลา | อาหารขึ้นชื่อของทางร้าน |
| 2 | ผัดขี้ไก่ | แกง/ผัด | แซ่บมาก |
| 3 | แกงฮ่อหวานเนื้อ | แกง/ผัด | |
| 4 | แกงฮ่อหวานไก่กับเห็ดสด | แกง/ผัด | |
| 5 | แกงฮ่อหวานไก่ | แกง/ผัด | |

Below the table, there is a form for adding items to the order. It includes fields for 'ชื่ออาหาร' (Food Name), 'ประเภท' (Type), and 'หมายเหตุ' (Remarks). The 'People amount' is set to 50. At the bottom, there is a summary section for 'จำนวนเงินรวม' (Total Amount) and 'People amount'.

รูปที่ 6.22 เว็บไซต์ส่วนที่เจ้าของกิจการเข้ามาจัดการข้อมูลรายการอาหารของทางร้าน

6.2.4 หน้าจอเกี่ยวกับการเข้าใช้ระบบของผู้ดูแลระบบ

ระบบสารสนเทศที่สร้างขึ้นมาให้สิทธิ์ของผู้ดูแลระบบสามารถทำรายการได้ทุกรายการของหน้าเว็บเพื่อรองรับการทำงานแทนพนักงานและเจ้าของกิจการ หรือเข้าระบบมาเพื่อแก้ไขในส่วนที่มีความซับซ้อน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการเข้ามาเพื่อทำการกำหนดค่าที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลที่จะต้องใช้ในการคำนวณ ยกตัวอย่างเช่น การเข้าระบบเพื่อกำหนดเพิ่ม ลบ หรือแก้ไขข้อมูลเกี่ยวกับอัตราค่าเดินทางตามพื้นที่ที่สามารถเดินทางไปให้บริการได้ ดังตัวอย่างหน้าจอ รูปที่ 6.23 หรือการเข้ามากำหนดเพิ่ม ลบ หรือแก้ไขข้อมูลในส่วนของยานพาหนะของกิจการ ดังตัวอย่างหน้าจอ ในรูปที่ 6.24 และหรือ การจัดการข้อมูลเกี่ยวกับตัวต้นของผู้ใช้งานระบบดังแสดงตัวอย่างหน้าจอไว้ในรูปที่ 6.25 เป็นต้น

การจัดการข้อมูลด้านพื้นที่บริการ ผู้ดูแลระบบสามารถกำหนดอัตราค่าเดินทางได้ตามความเหมาะสมทั้งนี้ขึ้นอยู่กับข้อกำหนดทางธุรกิจที่เป็นการตัดสินใจมาจากเจ้าของกิจการ เพื่อรองรับการบริการในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล ให้สอดคล้องกับค่าใช้จ่ายตามปัจจัยแวดล้อมในสภาพสังคมปัจจุบัน เช่น การขึ้นราคาค่าเชื้อเพลิง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Jarju Buffet Service
 หมายเลข บัตรประจำตัวราชการอิเล็กทรอนิกส์

เลือกพื้นที่ให้บริการ

เลือกข้อมูลสำหรับจัดระบบเลือกพื้นที่ให้บริการ

ใส่จังหวัด :

แสดงรายการพื้นที่ให้บริการ Page 1 of 4 Page(s)

| Area | Cost | Job limit |
|-----------------|------|-----------|
| กรุงเทพมหานคร | 0 | 8 |
| พระนครศรีอยุธยา | 600 | 8 |
| สุโขทัย | 600 | 8 |
| หนองจอก | 1000 | 8 |
| บางเขน | 700 | 8 |
| บางเขน | 1000 | 8 |
| บางเขน | 800 | 8 |
| บางเขน | 600 | 8 |
| เชียงใหม่ | 600 | 8 |
| เชียงใหม่ | 600 | 8 |
| เชียงใหม่ | 600 | 8 |
| เชียงใหม่ | 1000 | 8 |

Update

Update data : กรุงเทพมหานคร ค่าเดินทาง : จำนวนจำนวนงาน :

Copyright Jarju Co., Ltd.

รูปที่ 6.23 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่บริการของกิจการ

การจัดการข้อมูลด้านยานพาหนะของกิจการ เพื่อรองรับการเก็บข้อมูลความรับผิดชอบของพนักงานต่อตัวยานพาหนะ ซึ่งในกิจการใช้รถยนต์กระบะเป็นยานพาหนะในการเดินทางให้บริการแก่ลูกค้าทั้งนี้ปัจจุบันมีใช้งานอยู่ทั้งหมด 11 คัน (ซึ่งในอนาคตต้องเพิ่มการเก็บข้อมูลเพื่อรองรับในส่วนของการซ่อมบำรุง อีกทั้งเก็บเลขกิโลเมตรในการออกเดินทางตามค่าเชื้อเพลิงที่ใช้งานจริง เพื่อเป็นประโยชน์ในการควบคุมการใช้งานและค่าใช้จ่าย ในลำดับต่อไป)

Jarju Buffet Service
 หมายเลข บัตรประจำตัวราชการอิเล็กทรอนิกส์

เลือกยานพาหนะ

เลือกข้อมูลสำหรับจัดระบบเลือกยานพาหนะ

ใส่จังหวัด :

แสดงรายการข้อมูลยานพาหนะ Page 1 of 1 Page(s)

| Vehicle ID | Register | Brand | Model | Color | Status |
|------------|----------|------------|--------------|---------|--------|
| 1 | ขย 575 | Mitsubishi | Pajero Sport | สีขาวดำ | Active |

รายละเอียดยานพาหนะ

รหัสรถ : 1

เลขทะเบียนรถคันนี้ : ขย 575

ยี่ห้อ : Mitsubishi

รุ่น : Pajero Sport

สี : สีขาวดำ

สถานะ : Active

Copyright Jarju Co., Ltd.

รูปที่ 6.24 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการจัดการข้อมูลเกี่ยวกับยานพาหนะของกิจการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดการข้อมูลส่วนข้อมูลเกี่ยวกับผู้ใช้งานระบบ ซึ่งแยกประเภทผู้ใช้งานระบบออกเป็น ผู้ดูแลระบบ Admin ลูกค้าสมาชิก Customer พนักงาน/เจ้าของกิจการ Employee ซึ่งเป็นหน้าที่ของผู้ดูแลระบบโดยตรงที่สามารถปรับปรุงแก้ไข เพิ่ม ลบ กำหนดสิทธิ์ของผู้ใช้งานโดยตรง ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถทำได้โดยตรงจากการจัดการข้อมูลในระบบฐานข้อมูล ซึ่งระบบสารสนเทศนี้ก็มีกระบวนการจัดการข้อมูลของผู้ใช้งานของผู้ดูแลระบบจากภายนอกองค์กร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันอีกทางหนึ่งด้วย

ข้อมูลผู้ใช้งานระบบ

ค้นหาผู้ใช้งาน

ใส่คำค้น : ค้นหา

แสดงข้อมูลผู้ใช้งาน หน้า 1 of 1 Page(s)

| | Login | Name | Type |
|--------------------------|-------------|-------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | JarJu_admin | สมัย บุญชวน | Admin |
| <input type="checkbox"/> | Petchy_008 | ธัญญา ราชินา | Customer |
| <input type="checkbox"/> | aMmY_Lovey | ลลิตา เจริญพรหม | Customer |
| <input type="checkbox"/> | TangmO | คณัฐ วัฒนไพฑ | Customer |
| <input type="checkbox"/> | Ping_WW | วิศัล วิจิตรแพทอง | Employee |
| <input type="checkbox"/> | Mobie_Bick | ลภวิศ สิริวิธา | Employee |

เพิ่มข้อมูลผู้ใช้งาน

ชื่อล็อกอิน :

รหัสผู้ใช้ :

กำหนดสิทธิ์ : ผู้ดูแลระบบ

ชื่อ :

โทรศัพท์มือถือ :

ปิดการใช้งานระบบ

บันทึก ล้างข้อมูล

รูปที่ 6.25 เว็บเพจหน้าจอผู้ดูแลระบบเลือกทำรายการจัดการข้อมูลของผู้ใช้งานระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

บทสรุป

7.1 สรุปโครงการ

โครงการระบบสารสนเทศที่ถูกพัฒนาขึ้นนี้เป็นการวิเคราะห์ออกแบบระบบโดยการศึกษากระบวนการธุรกิจของกิจการที่ให้บริการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงลักษณะบุฟเฟต์ตามสถานที่ที่ตกลงกับลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ วิเคราะห์ถึงปัญหาของกิจการ และออกแบบระบบสารสนเทศเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินธุรกิจของกิจการ ใช้หลักการของกระบวนการพัฒนาระบบแบบวงจรชีวิตและยูเอ็มแอลเป็นเครื่องมือในการทำแบบจำลองการวิเคราะห์ระบบ สร้างระบบจัดการฐานข้อมูลของกิจการด้วย Microsoft SQL Server พัฒนาระบบสารสนเทศแบบเว็บแอปพลิเคชันด้วย Microsoft Visual Studio ระบบสารสนเทศดังกล่าวสามารถแบ่งการใช้งานของผู้ใช้ได้เป็นกลุ่มหลัก ๆ คือ ผู้ใช้งานทั่วไปที่เข้ามาชมเว็บไซต์ ผู้ใช้งานที่ลงทะเบียนสมัครสมาชิกเป็นลูกค้ามีความต้องการจองบริการของกิจการ ผู้ใช้งานที่เป็นเจ้าของกิจการ ผู้ใช้งานที่เป็นพนักงานหรือลูกจ้างของกิจการ ผู้ใช้งานที่ทำหน้าที่เป็นผู้ดูแลระบบสารสนเทศ

ระบบสารสนเทศนี้นำมาจัดการในเรื่องของสิทธิ์การเข้าถึงข้อมูลของผู้ใช้งานตามกลุ่มที่กำหนดสิทธิ์ไว้ สามารถเพิ่ม แก้ไข หรือลบ ข้อมูลเกี่ยวกับการจองการให้บริการของลูกค้า การจัดสรรพนักงานเพื่อไปให้บริการตามงานที่มีการจองและชำระค่ามัดจำการบริการไว้แล้ว กล่าวคือข้อมูลของงานบริการจะเริ่มต้นจากระบวนการจองและชำระเงินมัดจำของลูกค้าที่เสร็จสมบูรณ์แล้ว จากนั้นจะเป็นงานบริการที่ต้องให้บริการแก่ลูกค้าของกิจการ เจ้าของกิจการจะเข้ามาตรวจสอบข้อมูลและทำการมอบหมายหน้าที่แก่ลูกน้องหรือพนักงานให้เดินทางไปตามแต่ละงานที่ลูกค้าจองไว้ สามารถตรวจสอบข้อมูลในลักษณะรายงานสรุปเกี่ยวกับยอดวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อกับร้านคู่ค้า หรือตารางการทำงานของทางร้านเพื่อใช้วางแผนต่อไป พนักงานก็สามารถเข้าระบบมาเพื่อดูตารางงานของตัวเอง หรือรายการอาหารที่ต้องปรุงในแต่ละวันที่สนใจ

7.2 ข้อจำกัดของการพัฒนาระบบ

ระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นนี้ สามารถนำไปใช้งานได้จริงเพียงบางส่วน และยังมีส่วนของระบบที่เป็นเสมือนแบบจำลองของการใช้งานตามระบบธุรกิจจริง ซึ่งยังไม่สมบูรณ์ ยกตัวอย่างเช่น การเชื่อมโยงข้อมูลที่เป็นความลับทางธุรกรรมการเงินอย่างข้อมูลบัตรเครดิต ที่ต้องติดต่อกับทางธนาคารเพื่อขอใช้บริการในการทำธุรกรรมออนไลน์ร่วมกับธนาคารนั้น ๆ เป็นต้น ในการศึกษาโครงการฉบับนี้ยังไม่สามารถทำการร้องขอข้อมูลอันเป็นความลับและเป็นข้อมูลส่วนบุคคลที่มีความสำคัญยิ่งนั้นได้ จึงจำเป็นต้องทำเป็นการสมมติจำลองการดำเนินการดังกล่าว หากจะนำไปใช้

งานทางด้านการทำธุรกรรมจริง ต้องมีการติดต่อแลกเปลี่ยนข้อมูลกับธนาคารที่รองรับการทำธุรกรรมออนไลน์ เช่น ติดต่อสมัครสมาชิกเป็นลูกค้าที่ทำการค้าออนไลน์ โดยอาจจะทำเว็บเซอร์วิสร่วมกับทางธนาคารที่ให้บริการทางด้านชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

7.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนาระบบเพิ่มเติม

ระบบสารสนเทศนี้ยังคงมีความไม่สมบูรณ์ของข้อมูลที่ต้องทำการวิเคราะห์และเก็บข้อมูลอย่างละเอียดเพิ่มเติมอีก เช่น ข้อมูลส่วนที่เกี่ยวข้องกับรายละเอียดส่วนผสมหรือวัตถุดิบในแต่ละเมนูอาหาร ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่หากมองผิวเผินหรือวิเคราะห์ไม่ละเอียดพอจะทำให้ข้อมูลที่ระบบใช้เพื่อสร้างเป็นรายงานสรุปยอดวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อแต่ละวัน จะมีความคลาดเคลื่อนบกพร่องเป็นปัญหาต่อการสั่งซื้อวัตถุดิบอาจไม่เพียงพอ หรือเกินความต้องการ มีผลต่อประกอบอาหารและการจัดเก็บได้ ซึ่งจำเป็นต้องเก็บข้อมูลจากปริมาณของผู้ประกอบการหรือเจ้าของกิจการซึ่งเป็นการคำนวณยอดการสั่งซื้อโดยใช้ประสบการณ์ อาจต้องใช้เทคนิควิธีทางขั้นสูงด้านการสกัดความเชื่อมโยงเกี่ยวข้องของข้อมูลจากฐานข้อมูลขั้นต้น และควรสร้างระบบสารสนเทศเพิ่มเติมในส่วนของการให้คะแนนการให้บริการของพนักงานซึ่งลูกค้าจะเป็นผู้กลับมาประเมินให้คะแนนหลังจากใช้บริการแล้ว จัดเก็บลงฐานข้อมูลให้มีความสอดคล้องเชื่อมโยงกับข้อมูลของพนักงาน เพื่อให้กิจการใช้เป็นข้อมูลในการประเมินปรับอัตราค่าตอบแทนหรือเงินโบนัสให้แก่พนักงานตามโอกาสที่เหมาะสมต่อไป

เนื่องจากระยะเวลาช่วงท้ายของการพัฒนาระบบสารสนเทศนี้ ผู้จัดทำมีภาระหน้าที่อย่างอื่นเข้ามา จำเป็นต้องเร่งพัฒนาระบบให้เสร็จทันเวลาที่กำหนด อีกทั้งความสามารถในการพัฒนาระบบสารสนเทศของผู้จัดทำอยู่เพียงในระดับพื้นฐาน จึงนำเอาเครื่องมือหลายอย่าง ยกตัวอย่างเช่น ในหลายหน้าจอของระบบสารสนเทศนี้ ใช้เทมเพลตเว็บไซต์สำเร็จรูปที่ใช้งานร่วมกับ ASP.NET ซึ่งมีการเปิดให้ดาวน์โหลดโดยไม่มีค่าใช้จ่ายมาปรับใช้งาน โดยปรับแต่งให้เข้ากับระบบสารสนเทศที่มีการออกแบบไว้แล้ว แต่ถึงกระนั้นยังคงต้องมีการปรับปรุงทางด้านความสวยงาม ความเหมาะสมในการแสดงข้อมูลของหน้าจอส่วนต่อประสานกับผู้ใช้งาน ให้มีความสอดคล้องกันระหว่างที่ได้ออกแบบไว้ กับที่พัฒนาระบบเว็บแอปพลิเคชันจริง ยกตัวอย่างเช่น ในหลายหน้าจอควรมีเฉพาะข้อมูลเชิงสรุปรูปแบบรายงาน หรือแสดงเป็นหน้าจอเพื่อสำหรับกรอกข้อมูลเฉพาะส่วน แต่กลับแสดงเป็นตารางซึ่งสามารถแก้ไขข้อมูลได้ก็จริง แต่จะเกิดความสับสนต่อผู้ใช้งานได้ เป็นต้น ระบบสารสนเทศนี้ยังควรปรับปรุงเรื่องการส่งต่อข้อมูลกันระหว่างหน้าจอ หรือการเก็บและส่งค่า Session ซึ่งบางหน้าจอยังเป็นเพียงแบบจำลองที่แสดงรูปแบบการใช้งานเสมือนจริง หรือ Prototype หากต้องการนำไปใช้งานจริงควรทำการศึกษาเพิ่มเติมและนำไปจัดทำให้สมบูรณ์แบบในหลาย ๆ ส่วน ต่อไป ซึ่งในด้านส่วนของผู้จัดทำเองนั้น ควรทุ่มเททำการศึกษาเพิ่มเติมในระยะเวลาช่วงต้นให้มากยิ่งขึ้นกว่านี้ จะทำให้ระยะเวลาตอนกลางถึงช่วงท้ายทำได้เสร็จสมบูรณ์ตามกำหนดหรือที่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรือการสงวนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปเชิงพาณิชย์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกแบบให้รองรับตามความต้องการไว้ สามารถมีเวลาในการตรวจสอบข้อบกพร่องหรือความผิดพลาดได้ และเพื่อไม่ให้เกิดเหตุการณ์ทำนองเร่งทำงานเป็นไฟลนกันเช่นโครงการนี้ รวมถึงควรปรับปรุงตัวผู้จัดทำด้านระเบียบวินัยของตัวเอง ทั้งในเรื่องการจัดเก็บข้อมูลป้องกันการสูญหายของข้อมูลควรจัดเก็บสำรองไว้มากกว่าหนึ่งแห่ง การเชื่อฟังท่านอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างเคร่งครัดทันที เพื่อนำประสบการณ์ที่ท่านถ่ายทอดมาปรับใช้ในกระบวนการทำงานลดขั้นตอนหรือระยะเวลาในการจัดทำโครงการให้สำเร็จลุล่วง รวมถึงการประเมินผลงานแต่ละขั้นตอน การจัดสรรแบ่งเวลาในการพัฒนาระบบสารสนเทศอีกด้วย

ในโครงการนี้นับว่าเป็นการศึกษาอิสระที่เข้าไปศึกษากับกิจการร้านค้าที่ดำเนินธุรกิจจริง ด้วยระยะเวลาที่จำกัด และปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง จึงเป็นการศึกษาที่มีประโยชน์หรือความเป็นไปได้ ในการนำไปใช้งานได้จริง ซึ่งหากในอนาคตทางกิจการมีความต้องการนำระบบสารสนเทศนี้ไปปรับปรุงใช้ ผู้จัดทำมีความเห็นว่าควรศึกษาพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อใช้ช่วยในการจัดการส่วนของการสนับสนุนการออกรายงานและบันทึกเป็นไฟล์ ซึ่งเป็นเอกสารสำคัญทางการดำเนินธุรกิจ ยกตัวอย่างเช่น การออกรายงานผลการดำเนินการในรูปสรุปรายรายรับรายจ่าย เป็นข้อมูลสำหรับยื่นต่อภาครัฐฯ เพื่อใช้เป็นข้อมูลหลักฐานในการเสียภาษีอย่างครบถ้วนถูกต้องต่อไป หรือการออกใบแจ้งหนี้ ใบเสร็จ ใบสำคัญต่าง ๆ ในการทำธุรกิจให้แก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ เพื่อเป็นหลักฐานหรือเอกสารสำคัญสามารถนำไปใช้อ้างอิงตามหลักกฎหมายสืบต่อไปได้ รวมถึงการศึกษาออกแบบจัดเก็บและพัฒนาข้อมูลหรือความเป็นไปได้ในการจ่ายเจดที่ลูกค้าชำระมัดจำตามเงื่อนไขที่เป็นธรรมแก่ทั้งสองฝ่าย การกำหนดยอดสะสมคะแนนของลูกค้าสมาชิกเพื่อจัดทำระบบนำเสนอและควบคุมจัดการรายการส่งเสริมการขายหรือบริการเป็นการต่อยอดธุรกิจในอนาคตต่อไป เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

กิตติ ภัคดีวัฒนะกุล, และกิตติพงษ์ กลมกล่อม. 2548. **คัมภีร์การวิเคราะห์และออกแบบระบบเชิงวัตถุด้วย UML**. กรุงเทพฯ: เคทีพี คอมพ์ แอนด์ คอนซัลท์.

ณัฐพันธ์ เขจรนันท์. 2551. **การวิเคราะห์และออกแบบระบบสารสนเทศ**. กรุงเทพฯ: ซี.เอ็ดยูเคชั่น พร้อมเลิศ หล่อวิจิตร. 2551. **คู่มือเรียน AJAX**. กรุงเทพฯ: โปรวิชั่น.

ปิ่น ภู่วรรณ และสมชาย นำประเสริฐชัย. 2543. **e-Business ธุรกิจยุคสารสนเทศ**. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

วิเชียร เปรมชัยสวัสดิ์. 2555. **ระบบฐานข้อมูล**. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). ศุภชัย สมพานิช. 2553. **Basic ASP.NET 4.0**. นนทบุรี: ไอซีดีฯ.

Coronel C., Morris S., and Rob P. 2011. **Database System: Design, Implementation and Management**. 9th ed. Boston, MA: Cengage Learning.

Evjen B., Hanselman S., and Rader D. 2010. **ASP.NET 4 In C# and VB**. Wiley Publishing,

Satzinger J., Jackson R., and Burd S. 2012. **Introduction to Systems Analysis and Design: An Agile, Iterative Approach**. 6th ed. Boston, MA: Cengage Learning.

ประวัติผู้เขียน

| | |
|--------------------|---|
| ชื่อ-นามสกุล | นายจักรพันธุ์ ศรีสัมพันธ์ |
| ที่อยู่ | 36 ถนนอำนวยการสงคราม แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 |
| ประวัติการศึกษา | 2551 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร |
| ประสบการณ์การทำงาน | |
| พ.ศ. 2551-2556 | เจ้าหน้าที่พัฒนาระบบ บริษัททีทีแอนด์ที จำกัด (มหาชน) ห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร |
| พ.ศ. 2556-ปัจจุบัน | เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ บริษัท อินทริ-เพล็กซ์ (ประเทศไทย) จำกัด นิคมไฮเทค บ้านเลน พระนครศรีอยุธยา บริษัท เอ็ม เอ็ม ไอ พรินซ์ตัน ฟอรัมมิ่ง (ไทยแลนด์) จำกัด นิคมอุตสาหกรรมโรจนะ พระนครศรีอยุธยา |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้