

สำนักหอสมุดกลางพระจอมเกล้าลาดกระบัง



การจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร
Management of Reservation, Delivery and E-Commerce System of Restaurant Business



T097575



นายณัฐพล เพิ่มพงศาเจริญ รหัส 43040551
นายวรพงษ์ ศิริรักษ์ รหัส 43040567
นายเอกพจน์ จิรเจริญวัฒน์ รหัส 43040600

ปพ.
ทท3A2ก
2546

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....
วัน,เดือน,ปี.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการ)

พ.ศ. 2546

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีการจัดการ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง
การจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร
Management of Reservation , Delivery and E-Commerce System of Restaurant Business

โดย
นายฉัฐพล เพิ่มพงศาเจริญ รหัส 43040551
นายวรพงษ์ ศิริรักษ์ รหัส 43040567
นายเอกพจน์ จิรเจริญวัฒน์ รหัส 43040600

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิชาปัญหาพิเศษ หลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)

เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2547

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ
(รองศาสตราจารย์ อมรศรี ตันพิพัฒน์)

หัวหน้าภาควิชา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้จัดทำขึ้นสำเร็จเรียบร้อยได้ด้วยความกรุณาในการให้คำแนะนำ คำปรึกษาการเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหารวมทั้งการตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความถูกต้องและสมบูรณ์แบบมากที่สุดจากรองศาสตราจารย์ อมรศรี ตันพิพัฒน์ อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และรองศาสตราจารย์ ดร.อานวย แสงโนรี คณะกรรมการสอบ ปัญหาพิเศษที่มาช่วยตรวจสอบปัญหาพิเศษฉบับนี้ ตลอดจนท่านอาจารย์ประจำสาขาวิชา เทคโนโลยีการจัดการและสาขาบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ต่าง ๆ ตลอดหลักสูตรการศึกษาปริญญาตรี คณะผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

นอกจากนี้คณะผู้จัดทำใคร่ขอขอบพระคุณ คุณกำธร อินทรพิชัย เจ้าของกิจการ และ คุณวุฒิชัย นิमितวงศ์ ผู้จัดการร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ที่ได้อนุญาตร้านอาหารนี้ มาเป็นกรณีศึกษา และพนักงานร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลและ รายละเอียดอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการจัดทำปัญหาพิเศษ และขอขอบคุณอาจารย์ปราโมทย์ ภู่อาย ที่ช่วยสอนและปูพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์และออกแบบระบบ คุณสมศักดิ์ เกตุณี คุณอดิลักษณ์ พุ่มอ้อม และคุณมารยาท เณรพงษ์ เจ้าหน้าที่ควบคุมห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ที่ให้ความช่วยเหลือและความสะดวกในด้านอุปกรณ์การจัดทำปัญหาพิเศษด้วยดีตลอดมา

สุดท้ายนี้คณะผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อคุณแม่ ผู้เป็นที่รักและเคารพอย่างสูง ที่ได้อบรมเลี้ยงดูให้กำลังใจและสนับสนุนทางด้านทุนทรัพย์มาโดยตลอด รวมถึงพี่ น้อง และเพื่อน ๆ ทุกคนที่คอยให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจให้มาโดยตลอด และขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่ทำให้การจัดทำปัญหาพิเศษฉบับนี้เสร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

นายณัฐพล เพิ่มพงศาเจริญ

นายวรพงษ์ ศิริรักษ์

นายเอกพจน์ จิรเจริญวิวัฒน์

16 กุมภาพันธ์ 2547

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจ
ร้านอาหาร

นักศึกษา : (1) นายณัฐพล เพิ่มพงศาเจริญ
(2) นายวรพงษ์ ศิริรักษ์
(3) นายเอกพจน์ จิรเจริญวิวัฒน์

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : เทคโนโลยีการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ : รองศาสตราจารย์ อมรศรี ตันพิพัฒน์ 16 / กุมภาพันธ์ / 2547

การศึกษาระบบการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงานด้านการจองและการจัดส่ง ซึ่งส่งผลให้เกิดความล่าช้าในการสอบถามและค้นหาข้อมูลลูกค้าและสินค้า ตลอดจนด้านการคำนวณราคาขาย ส่วนลด และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ผิดพลาด ล่าช้า การรับคำสั่งซื้อสินค้ากับลูกค้าต่างประเทศมีความผิดพลาดด้านการสื่อสารข้อมูล รวมทั้งปัญหาการจัดส่งที่ไม่ตรงเวลา ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความไม่ประทับใจ จากสาเหตุดังกล่าวผู้ศึกษาได้ปรับปรุงระบบการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยการนำโปรแกรมไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 97 โปรแกรมไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 มาใช้ในการสร้างฐานข้อมูลและพัฒนาระบบ เช่น การออกแบบหน้าจอ การคำนวณราคาต่าง ๆ การสืบค้นและการแก้ไขข้อมูลเป็นไปอย่างถูกต้องและรวดเร็ว นอกจากนี้ได้มีการพัฒนาเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 97 และแมคโครมีเดีย ดรีมเวฟเวอร์ เอ็มเอกซ์ ในการสร้างฐานข้อมูล การออกแบบเว็บไซต์เพื่อแสดงสินค้า พร้อมทั้งรับคำสั่งซื้อผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ตลอดจนออกแบบรายงานสรุปผลการดำเนินงานของฝ่ายขายเพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากการทดลองใช้โปรแกรมที่ออกแบบขึ้นพบว่า ช่วยให้เกิดความสะดวกในการทำงานมากขึ้น โดยเฉพาะในด้านการจอง และการจัดส่ง เนื่องจากโปรแกรมนี้อาจลดความซ้ำซ้อนในการทำงานได้อย่างมาก และสามารถประมวลผลข้อมูลที่ต้องการได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว ส่งผลให้การดำเนินงานฝ่ายดังกล่าวของบริษัทมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

| | หน้า |
|---|-----------|
| คำนิยาม | (1) |
| บทคัดย่อ | (2) |
| สารบัญตาราง | (3) |
| สารบัญภาพ | (4) |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา | 1 |
| วัตถุประสงค์ของการศึกษา | 2 |
| ประโยชน์ที่ได้รับ | 2 |
| ขอบเขตการศึกษา | 3 |
| การตรวจเอกสาร | 3 |
| วิธีการศึกษา | 5 |
| บทที่ 2 วิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน | 7 |
| ลักษณะของกิจการและสถานที่ตั้ง | 7 |
| ประวัติความเป็นมา | 8 |
| โครงสร้างองค์การ | 8 |
| การดำเนินงานในปัจจุบัน | 9 |
| ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน | 11 |
| ปัญหาจากการดำเนินงาน | 12 |
| ความเป็นไปได้ในการแก้ปัญหา | 14 |
| แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา | 16 |
| บทที่ 3 การวิเคราะห์และการออกแบบระบบ | 17 |
| แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ | 17 |
| การวิเคราะห์ระบบ | 17 |
| การออกแบบระบบ | 24 |
| การพัฒนาโปรแกรมโดยการออกแบบผังโครงสร้าง | 36 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | หน้า |
|-------------------------------------|-----------|
| ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ | 39 |
| ผลการทดสอบและอภิปรายผล | 39 |
| บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ | 41 |
| สรุป | 41 |
| ข้อเสนอแนะ | 42 |
| เอกสารอ้างอิง | 43 |
| ภาคผนวก | 44 |
| ภาคผนวก ก ตัวอย่างเอกสาร | 45 |
| ภาคผนวก ข พจนานุกรมข้อมูล | 48 |
| ภาคผนวก ค รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้ | 73 |
| ภาคผนวก ง คู่มือการใช้งาน | 79 |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

| ตารางผนวกที่ | หน้า |
|---|------|
| 1 รายละเอียดลูกค้า | 73 |
| 2 การสั่งซื้ออาหารทางโทรศัพท์ | 74 |
| 3 รายละเอียดการสั่งซื้ออาหารทางโทรศัพท์ | 74 |
| 4 แผนกของพนักงาน | 74 |
| 5 รายละเอียดพนักงาน | 75 |
| 6 ตำแหน่งของพนักงาน | 75 |
| 7 รายการอาหาร | 76 |
| 8 การจอง | 76 |
| 9 รายละเอียดการจองรายการอาหาร | 77 |
| 10 รายละเอียดการจองชุดอาหาร | 77 |
| 11 รายละเอียดการจองส่วนพนักงาน | 77 |
| 12 ผู้นำส่งอาหาร | 78 |
| 13 ชุดรายการอาหาร | 78 |
| 14 รายละเอียดชุดอาหาร | 78 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | หน้า |
|---|------|
| 1 ผังโครงสร้างองค์กร | 9 |
| 2 การดำเนินงานในปัจจุบัน | 10 |
| 3 ขั้นตอนการดำเนินงานของการจอง | 11 |
| 4 ขั้นตอนการดำเนินงานการจัดส่ง | 13 |
| 5 ผังแสดงปริบทของระบบ | 18 |
| 6 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0 | 20 |
| 7 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต) | 22 |
| 8 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 ระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์) | 23 |
| 9 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 ระบบการจอง) | 25 |
| 10 แบบจำลองเชิงสัมพันธ์ | 26 |
| 11 ความสัมพันธ์ของฐานข้อมูลการจัดการระบบ | 27 |
| 12 หน้าจอการนำเข้าข้อมูล | 31 |
| 13 ตัวอย่างรายงาน | 32 |
| 14 การไหลของข้อมูลระบบระบบการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ | 33 |
| 15 การไหลของข้อมูลระบบพานิชย์อิเล็กทรอนิกส์ | 34 |
| 16 การไหลของข้อมูลระบบการจอง | 35 |
| ภาพผนวกที่ | |
| 1 ใบเสร็จรับเงินฉบับย่อ | 45 |
| 2 ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี | 46 |
| 3 รายงานสรุปยอดขายประจำวัน | 47 |
| 4 เลือกเมนู Start เพื่อติดตั้ง โปรแกรม | 80 |
| 5 การสร้างชื่อดีคัทของ โปรแกรม | 81 |
| 6 การเข้าสู่ระบบการทำงาน | 81 |
| 7 หน้าจอเข้าสู่โปรแกรม | 82 |
| 8 หน้าจอการแจ้งเตือนเมื่อกรอกชื่อผู้ใช้ระบบหรือรหัสผ่าน ผิด | 83 |
| 9 เมนูหลัก | 83 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| ภาพผนวกที่ | หน้า |
|---|------|
| 10 เมนูข้อมูลหลัก | 84 |
| 11 รายชื่อพนักงาน | 84 |
| 12 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล | 85 |
| 13 หน้าจอรายชื่อลูกค้า | 85 |
| 14 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล | 86 |
| 15 รายการอาหาร | 86 |
| 16 ชุดอาหาร | 87 |
| 17 หน้าจอเพิ่มหรือแก้ไขข้อมูลชุดอาหาร | 87 |
| 18 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล | 88 |
| 19 หน้าจอยืนยัน | 88 |
| 20 หน้าจอเพิ่มผู้ใช้ระบบ | 89 |
| 21 หน้าจอแจ้งเตือน | 89 |
| 22 หน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล | 90 |
| 23 หน้าจอผู้ใช้ระบบเดิม | 90 |
| 24 เมนูการสั่งอาหาร | 90 |
| 25 หน้าจอสั่งอาหาร | 91 |
| 26 หน้าจอแจ้งเตือน | 91 |
| 27 หน้าจอแสดงรายการอาหาร | 92 |
| 28 หน้าจอแจ้งเตือนว่าไม่พบรายการอาหาร | 92 |
| 29 หน้าจอแจ้งเตือนเมื่อกรอกข้อมูลไม่ครบ | 93 |
| 30 หน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล | 93 |
| 31 หน้าจอจัดส่งอาหาร | 94 |
| 32 หน้าจอแจ้งเตือน | 94 |
| 33 หน้าจอแจ้งเตือน | 95 |
| 34 หน้าจอแจ้งเตือน | 95 |
| 35 หน้าจอแจ้งเตือน | 95 |
| 36 หน้าจอยืนยัน | 96 |
| 37 เมนูการจอง | 96 |
| 38 หน้าจอเช็คเวลา | 96 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| ภาคผนวกที่ | หน้า |
|--|-------------|
| 39 หน้าจอสั่งจองจัดงานเลี้ยง | 97 |
| 40 หน้าจอแจ้งเตือน | 98 |
| 41 หน้าจอแจ้งเตือน | 98 |
| 42 หน้าจอแจ้งเตือน | 98 |
| 43 หน้าจอยืนยันการบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล | 99 |
| 44 หน้าจอเลือกพนักงาน | 99 |
| 45 หน้าจอแจ้งเตือนว่าไม่พบรายการการสั่งจอง | 100 |
| 46 หน้าจอแจ้งเตือน | 100 |
| 47 หน้าจอแจ้งเตือน | 100 |
| 48 หน้าจอยืนยันการบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล | 101 |
| 49 หน้าจอหลัก | 101 |
| 50 หน้าจอประวัติร้านอาหาร | 102 |
| 51 หน้าจอเข้าสู่ระบบ | 103 |
| 52 หน้าจอลงทะเบียน | 103 |
| 53 หน้าจอเตือนให้ลูกค้าทราบ | 104 |
| 54 หน้าจอการบริการส่งถึงที่ | 105 |
| 55 เลือกรายการอาหารลงในชื่อปิ้ง คาร์ท | 105 |
| 56 หน้าจอแสดงรายละเอียด | 106 |
| 57 หน้าจอลงทะเบียน | 107 |
| 58 หน้าจอแสดงข้อความยืนยันการส่ง | 107 |
| 59 จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ | 108 |
| 60 หน้าจอตรวจสอบการจอง | 108 |
| 61 หน้าจอแจ้งเตือน | 109 |
| 62 หน้าจอรายการอาหาร | 109 |
| 63 หน้าจอชุดรายการอาหาร | 110 |
| 64 หน้าจอรายละเอียดชุดรายการอาหาร | 110 |
| 65 หน้าจอรายละเอียดการจอง | 111 |
| 66 หน้าจอแสดงรายละเอียดการจอง | 112 |
| 67 หน้าจอแสดงข้อความยืนยันการจอง | 112 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในยุคโลกาภิวัตน์ เทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามามีบทบาทต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เรามากขึ้น ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเหล่านี้ทำให้มนุษย์จำเป็นต้องปรับตัวให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา ไม่หยุดนิ่งอยู่กับที่ โดยเฉพาะการแข่งขันทางธุรกิจต่างๆ ที่รุนแรงขึ้น ทางเจ้าของกิจการจำเป็นต้องหาแนวทางใหม่ๆ ในการนำเสนออยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการใช้งานและสามารถตอบสนองผู้ใช้บริการให้ได้มากที่สุด ธุรกิจต่างๆ จึงจำเป็นต้องแสวงหาวิธีการเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคและยังต้องแข่งขันกับหน่วยธุรกิจประเภทเดียวกันอีก ธุรกิจร้านอาหารเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่มีการแข่งขันกันสูงมาก เนื่องจากอาหารนับเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องบริโภคทุกวัน ความหลากหลายของร้านอาหารจึงเกิดขึ้นมากมาย แต่นอกเหนือจากรสชาติของอาหารที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้บุคคลตัดสินใจรับประทานอาหารนั้นๆ แล้ว ความสะอาด การบริการ การตกแต่งภายในร้าน ความรวดเร็ว และการประชาสัมพันธ์ที่ดี ก็เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค และสามารถตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารนั้นได้ นอกจากนี้การนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ ทั้งด้านการทำงานและการสื่อสารยังทำให้เกิดความสะดวกและรวดเร็วสามารถแข่งขันกับผู้อื่นได้ รวมไปถึงการลดขั้นตอนการทำงานต่าง ๆ เพื่อให้มีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของลูกค้ามากที่สุด ดังนั้นเพื่อให้องค์กรสามารถอยู่ได้ในระยะยาวจึงต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงโดยมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้เพื่อพัฒนาองค์กร จากกรณีศึกษาร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ประสบปัญหาด้านการจอง การจัดส่ง ซึ่งการดำเนินงานในปัจจุบันยังขาดประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการแข่งขันกับคู่แข่งจึงควรพัฒนาและปรับปรุงระบบการทำงานให้ดีขึ้น

ในส่วนของการขาย ทางร้านมีการขายภายในร้าน การจัดส่งถึงที่ (Delivery) และบริการรับจัดอาหารในและนอกสถานที่ (Catering) โดยการรับจัดอาหารนอกสถานที่ เนื่องจากราคาของรายการอาหารมีจำนวนมาก เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์มาขอใช้บริการ พนักงานที่รับโทรศัพท์จะไม่สามารถบอกรายละเอียดค่าใช้จ่าย และไม่สามารถระบุได้ในขณะนั้นว่าในวันนั้นๆ มีงานอื่นที่รับไว้หรือไม่ในทันที ต้องรอการสอบถามกับผู้จัดการร้านหรือให้ทางร้านติดต่อกลับไปอีกครั้ง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำมาใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำให้เกิดความล่าช้า และไม่เป็นที่พึงพอใจของลูกค้า ลูกค้าอาจหันไปใช้บริการ ของร้านอื่น และกรณี que ลูกค้าไม่ได้เข้ามารับประทานอาหารภายในร้าน แต่มีการสั่งซื้อด้วยวิธีการอื่น ๆ การสื่อสาร ข้อมูลของรายการอาหารระหว่างลูกค้าและพนักงานมีความยุ่งยากในการรับคำสั่งซื้อ เนื่องจาก ลูกค้าไม่สามารถทราบลักษณะรูปแบบ เพราะเป็นอาหารที่มีความเฉพาะตัว ทำให้บางครั้งลูกค้ามีความต้องการสั่งอาหารแต่ไม่สามารถสื่อให้พนักงานเข้าใจในความต้องการได้ ทำให้เสียโอกาสในการขาย

สำหรับการสั่งอาหารในรูปแบบส่งถึงที่ พนักงานยังไม่มีเก็บบันทึกข้อมูลของลูกค้า เมื่อลูกค้าคนเดิม โทรศัพท์มาสั่งอีกครั้งก็ต้องสอบถามใหม่ทุกครั้ง และเมื่อทางร้านมีรูปแบบในการขายเพิ่มขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการจัดลำดับของลูกค้า เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์มาสั่งก่อนการขายภายในร้าน ก็ต้องทำตามลำดับก่อนหลัง และเมื่อใกล้ถึงเวลากำหนดส่งอาหาร ทางร้านยังไม่มีระบบการเตือน พนักงานอาจลืมและจัดส่งถึงลูกค้าเกินเวลาที่กำหนด รวมถึงยังไม่มีเก็บบันทึกข้อมูลว่าใครเป็นผู้ออกไปส่งอาหาร ออกและกลับมาเวลาใด นำเงินทอนออกไปเท่าใด และมีการรับเงินกลับมาเท่าใด หากเกิดการสูญหายก็ไม่สามารถตรวจสอบในภายหลังได้

จากการศึกษาลักษณะการดำเนินงานและปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษาได้ออกแบบและพัฒนา ระบบงานของร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant โดยนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดการขาย ในส่วนของการจอง และจัดส่ง เพื่อลดข้อผิดพลาดและเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาระบบการดำเนินงานของระบบการจองและการจัดส่ง ร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant
2. เพื่อวิเคราะห์ ออกแบบ และพัฒนาโปรแกรมระบบการจองและการจัดส่งร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant
3. เพื่อออกแบบและจัดทำเว็บไซต์อิเล็กทรอนิกส์ในส่วนการสั่งซื้ออาหารและการจองการจัดเลี้ยงผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ของร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant

ประโยชน์ที่ได้รับ

จากการศึกษาระบบการจัดการของทางร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ด้านการจัดการการขาย ส่วนของการจองและการจัดส่ง ผู้ศึกษาได้ออกแบบและพัฒนาระบบงานใหม่ ภายหลังจากการนำระบบใหม่มาใช้งานทำให้เกิดความสะดวก รวดเร็ว ลดขั้นตอนที่ยุ่งยากซับซ้อน ลดความผิดพลาดด้านข้อมูลและการสื่อสารข้อมูลระหว่างลูกค้าและพนักงาน สามารถคำนวณรายละเอียดค่าใช้จ่ายได้ทันที ประเมินความเป็นไปได้ในการรับงาน มีการเก็บข้อมูลของลูกค้าอย่างเป็นระบบ มีการแจ้งเตือนเมื่อใกล้ถึงเวลากำหนดส่งอาหาร ช่วยป้องกันการลืมหรือทำเกินเวลา มีการบันทึกชื่อผู้นำส่งอาหาร เวลาออกและกลับหลังจากส่งอาหาร นำเงินทอนออกไปเท่าใด และมีการรับเงินกลับมาเท่าใด ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะถูกเก็บเป็นข้อมูลเพื่อใช้ตรวจสอบในภายหลังได้ นอกจากนี้การจัดทำเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ทำให้ลูกค้าเกิดความสะดวกในการจองและสั่งซื้ออาหารและเป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้มากขึ้น

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษานี้ทำการศึกษาร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ซึ่งให้บริการจำหน่ายอาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ โดยมีบริษัท เอ็นบีเค ฟู้ดส์ (ไทยแลนด์) จำกัด เป็นผู้ซื้อรูปแบบมาจากต่างประเทศ ศึกษาเฉพาะการดำเนินงานในส่วนของการบริการจัดส่ง จากการสั่งซื้ออาหารและการจองผ่านทางโทรศัพท์ การสั่งซื้อและรับจองจัดงานนอกสถานที่ผ่านเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลจากการศึกษามาวิเคราะห์ ออกแบบ และพัฒนาระบบการดำเนินงานในด้านการจองและการจัดส่ง

การตรวจเอกสาร

จรัลพัฒน์และคณะ (2542) ศึกษาการจัดการงานขาย สินค้าคงคลังและการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของบริษัทค้าไม้ ซึ่งเป็นการศึกษาระบบการทำงานด้านการขายและสินค้าคงคลังกรณีศึกษาบริษัทไพบูรณ์ค้าไม้ จำกัด จากการศึกษาระบบการดำเนินงานในปัจจุบันของบริษัท ทำให้ทราบปัญหาของบริษัทเกี่ยวกับ การให้บริการการขาย การทดลองสร้างโฮมเพจเพื่อจัดการระบบการขายและจำหน่ายสินค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต จากปัญหาดังกล่าวจึงได้ทำการออกแบบเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฐานข้อมูล และการเขียนโปรแกรม เพื่อจัดการระบบงานขายโดยใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97 โปรแกรมไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 5.0 และใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ ฟรอนท์เพจ เวอร์ชัน 98 บนระบบปฏิบัติการวินโดวส์ 95 ตลอดจนการวิเคราะห์ และออกแบบฐานข้อมูล โดยใช้ผังแสดงการไหลเวียนของข้อมูลมาเป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ และออกแบบระบบ ทำให้การจัดเก็บ การเรียกค้นข้อมูล การคำนวณเงินต่าง ๆ การจัดการด้าน สินค้าคงคลัง การแสดงผลข้อมูล มีความผิดพลาดด้านข้อมูลลดลง การดำเนินงานด้านการขาย และคลังสินค้ามีความสะดวก รวดเร็วและมีประสิทธิภาพในการดำเนินงานมากขึ้น

จันทร์เพ็ญ และคณะ (2543) ศึกษาถึงการบริการ การเงิน การครัวและการจัดซื้อ ของการจัดการระบบร้านอาหาร ทำให้ทราบถึงปัญหาการให้บริการลูกค้าที่ไม่ทั่วถึง พนักงาน สับสนในหน้าที่ตนเอง ด้านการเงินรายได้ที่ได้รับไม่ตรงกับจำนวนเงินรวมในใบเสร็จค่าอาหาร ของ แต่ละวัน การจ่ายเงินให้พนักงานเพื่อนำไปซื้อวัตถุดิบนั้น ไม่มีการตรวจสอบว่านำไปซื้อ วัตถุดิบจริงหรือไม่ ด้านครัวการจัดเก็บของไม่เป็นหมวดหมู่ ไม่สะดวกในการหยิบใช้ จึงทำให้ ใช้เวลาในการปรุงอาหารนาน บ่อยครั้งที่ทำอาหารซ้ำ ทำผิดหรือลืมทำ เพราะไม่มีการแยก ใบรายการอาหารที่ถูกคำสั่งและเสร็จแล้วแยกออกจากที่ยังไม่ได้ปรุงอย่างชัดเจนการจัดซื้อไม่มี ส่วนใดที่ รับผิดชอบโดยตรง ทำให้การซื้อวัตถุดิบได้ของคุณภาพต่ำแต่ราคาสูง ไม่มีหลักการ เลือกผู้ขาย จึงถูกผู้ขายเอาเปรียบได้การออกรายงานต่าง ๆ ไม่สามารถทำได้เพราะไม่มีการเก็บ ข้อมูลของทางร้านจากการศึกษาปัญหาข้างต้น ผู้ศึกษาได้ปรับปรุงเพื่อให้การดำเนินงานด้านต่าง ๆ มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากขึ้น โดยการกำหนดหน้าที่การทำงานที่ชัดเจน การจัดพื้นที่ ภายในครัว หลักเกณฑ์ในการเลือกผู้ขาย ออกแบบแบบฟอร์ม ใบรายงาน แบบประเมินด้านต่าง ๆ การจัดการข้อมูลและการคำนวณด้านต่าง ๆ ได้นำโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์แอคเซส เวอร์ชัน 7.0 สำหรับวินโดวส์ 98 มาใช้เพื่อความสะดวกในการสืบค้นข้อมูลภายในร้าน การออก รายงานเกี่ยวกับการขาย การสั่งซื้อ การสั่งทำอาหาร ฯลฯ ทำให้ได้รวดเร็ว ส่งผลให้เจ้าของร้านทราบ ความเคลื่อนไหวของร้านได้สม่ำเสมอ ในการปรับระบบนี้ ได้อ้างอิงการดำเนินงานบางส่วนจาก หน่วยงานที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในการกำหนดหน้าที่และขั้นตอนการดำเนินงาน

ปัตติ และคณะ (2543) ศึกษาการดำเนินงานของฝ่ายขายและฝ่ายคลังสินค้าของธุรกิจ เบญจรงค์ บริษัท ชิโอรี่ จำกัด จากการศึกษากระบวนการปัจจุบันทำให้ทราบถึงปัญหาด้านการจัดเก็บ ข้อมูลที่ไม่มีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลให้เกิดความล่าช้าในการค้นหาข้อมูลรายละเอียดลูกค้าและ สินค้า ข้อมูลที่ได้ไม่เป็นปัจจุบัน ตลอดจน ด้านการคำนวณราคาขายและค่าขนส่งสินค้าที่ผิดพลาด ล่าช้า การรับคำสั่งซื้อสินค้ากับลูกค้า ต่างประเทศมีความผิดพลาดด้านการสื่อสารข้อมูล รวมทั้ง ปัญหาจำนวนสินค้าคงคลังที่ไม่ถูกต้อง ไม่เป็นปัจจุบันและไม่มียุคผลิตที่แน่นอน ทำให้เกิดการ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขาดแคลนสินค้า จากปัญหาเหล่านี้ ผู้ศึกษาได้ปรับปรุงระบบโดยการนำโปรแกรม ไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 มาใช้ในการสร้างฐานข้อมูลและพัฒนาระบบ เช่น การออกแบบหน้าจอ การคำนวณราคาและค่าขนส่งสินค้า เป็นต้น นอกจากนี้ได้มีการพัฒนาเว็บ พาณิश्य์อิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 97 โปรแกรม ไมโครซอฟท์ อินเทอร์เน็ต เวอร์ชัน 6.0 และโปรแกรม ไมโครซอฟท์ ฟรอนท์เพจ เวอร์ชัน 2000 ในการสร้างฐานข้อมูล การออกแบบเว็บไซต์ เพื่อแสดงสินค้า พร้อมทั้งรับคำสั่งซื้อและรับชำระเงิน ด้วยบัตรเครดิต ตลอดจนออกแบบรายงานสรุปผล การดำเนินงานของฝ่ายขายและฝ่ายคลังสินค้า เพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วิธีการศึกษา

การรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลด้านปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจ้าของกิจการในส่วนของ การดำเนินงาน โครงสร้างของบริษัท และรายละเอียดปลีกย่อยทั่วไปของร้านอาหาร การสัมภาษณ์ พนักงานบริการและผู้จัดการร้านในด้านการบริการลูกค้า การรับรายการ และวิธีการสั่งอาหาร เพื่อใช้ในการพัฒนาระบบการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ข้อมูลด้านทุติยภูมิ เป็นการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ ที่เก็บข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหาร ทั้งหมด รายการอาหาร ใบเสร็จรับเงิน (ภาพผนวกที่ 1) ตารางงาน รวมถึงข้อมูลจากการค้นคว้า ปัญหาพิเศษ และหนังสือที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับระบบการดำเนินงานของทางร้าน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ นั้น จะใช้วิธีการพัฒนาระบบแบบวัฏจักรการพัฒนา (System Development Life Cycle Method) โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1. การศึกษาเบื้องต้น เป็นการศึกษารายละเอียด ขั้นตอนการดำเนินงาน และปัญหาของ ทางร้านในปัจจุบัน เพื่อให้ทราบถึงระบบการดำเนินงาน และข้อดี ข้อเสียของระบบ

2. การวิเคราะห์ระบบการดำเนินงาน เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลโครงสร้างปัญหาและ ความเป็นไปได้ เพื่อเตรียมวางแผนในการออกแบบระบบให้ตรงกับความต้องการ

3. การออกแบบระบบ ทำการออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ เพื่อให้สอดคล้อง กับความต้องการของผู้ใช้ โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้และความเหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การเขียนโปรแกรม พัฒนาและเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ จัดสร้างเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ที่ได้มีการออกแบบไว้ โดยการใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ วิวาล เบสิก เวอร์ชัน 2000 ไมโครซอฟท์เอกเซส เวอร์ชัน 97 ไมโครซอฟท์ ฟรอนท์เพจ เวอร์ชัน 2000

5. การทดสอบระบบ ทดสอบโปรแกรมที่สร้างขึ้นว่ามีความเหมาะสมในการใช้งานหรือไม่อย่างไร

6. การปรับปรุงโปรแกรม เพื่อให้สามารถใช้งานได้จริงรวมทั้งจัดทำคู่มือการใช้งานเพื่อความสะดวกในการใช้งาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

วิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน

ลักษณะของกิจการและสถานที่ตั้ง

KOMALA'S Restaurant ตั้งอยู่เลขที่ 15 ซอยสุขุมวิท 20 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร เป็นร้านอาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ ซึ่งชื่อลิขสิทธิ์มาจากประเทศสิงคโปร์ภายใต้ชื่อ KOMALA'S Restaurant นำเสนอในรูปแบบอาหาร Fast Food สามารถให้บริการแก่ลูกค้าได้ภายในเวลา 5 นาที รวมถึงการให้บริการแบบจัดส่งถึงที่ ภายในรัศมี 10 กิโลเมตร โดยทางภัตตาคารจะให้บริการแก่บุคคลทั่วไปทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ ปัจจุบันมีจำนวนสาขาภายในประเทศไทย 2 สาขา และมีโครงการขยายสาขาเพิ่มอีกในอนาคต รายการอาหารต่าง ๆ ภายในภัตตาคารมีมากกว่า 80 รายการ แบ่งออกเป็น 8 ประเภทด้วยกัน ได้แก่

1. Other Snacks
2. All Time Favorites
3. Value Meals With Soft Drink (V)
4. Kids Meals
5. Special Rice Items
6. Other Favorites
7. Tandoori Items
8. Drinks & Desserts

รายการอาหารทั้งหมด เหล่านี้เป็นอาหารมังสวิรัต ปราศจากเนื้อสัตว์ใด ๆ ทั้งสิ้น ซึ่งคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคเป็นหลัก เป็นอาหารมังสวิรัตในสไตล์อาหารอินเดีย ลูกค้าส่วนใหญ่ที่ใช้บริการเป็นชาวต่างประเทศ และเริ่มได้รับความนิยมจากคนไทยพอสมควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติความเป็นมา

KOMALA'S Restaurant ให้บริการอาหารพื้นเมืองอินเดีย แบบมังสวิรัต คิดค้นโดย Mr. M Rajoo ในปี 1947 ร้านอาหารแห่งนี้มีชื่อเสียงมากในด้านคุณภาพ คู่มาค้ำกับเงิน และ รสชาติของอาหารอินเดียแท้ ๆ ซึ่งมีกระบวนการปรุงรสที่สะอาดและถูกสุขอนามัย ตั้งอยู่ใจกลางเขตลิตเติ้ลอินเดีย ที่ลิงคโพร ทางภัตตาคารได้ให้บริการกับนักท่องเที่ยวและชาวอินเดียที่อพยพมาอยู่ที่ลิงคโพรเมื่อ 50 ปีที่แล้ว ทางภัตตาคารได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารมังสวิรัตที่ร่วมสมัย และมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก จึงได้ขยายกลุ่มผู้บริโภคไปยังคนจีน มาเลเซีย และนักท่องเที่ยวที่อยู่ในลิงคโพร แรกเริ่มทางภัตตาคารได้มีพื้นที่เพียง 70 ตารางฟุต และได้ขยายเป็น 3000 ตารางฟุต ในภายหลัง ซึ่งเตรียมพร้อมต่อการขยายตัวในอนาคต

ในปี 1985 ทางภัตตาคารได้จดทะเบียนเป็นบริษัทในนามว่า KOMALA Vilas Restaurant PTE Ltd. ถัดมา Mr. R.T Sekar ได้เล็งเห็นถึงความต้องการของตลาดสำหรับร้านอาหารมังสวิรัตร่วมสมัยในสไตล์อินเดีย จึงได้เปิดเป็น KOMALA'S Restaurant ในปี 1995 โดยมีแนวความคิดการนำเสนออาหารพื้นเมืองของชาวอินเดียในรูปแบบที่ทันสมัย ซึ่งนับว่าเป็นเรื่องที่ทำหายอย่างมากที่จะนำเอาอาหารมังสวิรัตมาทำเป็น Fast Food

ในปี 1998 ร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant ได้เปิดสาขาแรกในประเทศสิงคโปร์ และในปีถัดมาได้เปิดสาขาต่าง ๆ อีกมากมาย ทั้งในประเทศสิงคโปร์ มาเลเซีย อินเดีย ศรีลังกา โอมาน ออสเตรเลีย และประเทศไทย

สำหรับประเทศไทยนั้น KOMALA'S Restaurant ได้เปิดกิจการในรูปแบบของบริษัท เอ็นบีเค ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เปิดสาขาแรก ถนนสุขุมวิท 20 เมื่อเดือนกรกฎาคม ปี 2002 และสาขาที่สอง ในเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2003 โดยปัจจุบันมีแนวโน้มจะขยายสาขาออกไปยังต่างจังหวัดด้วย

โครงสร้างขององค์กร

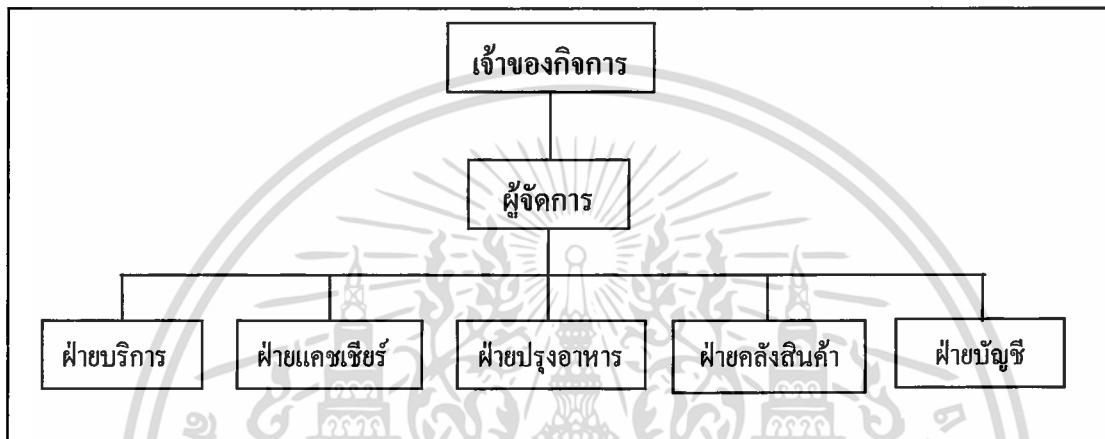
สภาพการบริหารงาน ธุรกิจร้านอาหารนี้เป็นลักษณะแบบ Fast Food จึงไม่มีการแบ่งโครงสร้างองค์กรที่ซับซ้อน แต่จะแบ่งตามหน้าที่การทำงานออกเป็น 5 ฝ่าย ดังนี้ (ภาพที่ 1)

1. ฝ่ายแคชเชียร์ ทำหน้าที่รับสั่งอาหารจากลูกค้า และออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ลูกค้า
2. ฝ่ายบริการ ทำหน้าที่เสิร์ฟอาหาร และอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า
3. ฝ่ายปรุงอาหาร ทำหน้าที่ปรุงอาหารตามที่ลูกค้าสั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ฝ่ายคลังสินค้า ทำหน้าที่เกี่ยวกับการสั่งซื้อ จัดเก็บวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

5. ฝ่ายบัญชี ทำหน้าที่ลงรายการเกี่ยวกับรายได้และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของร้าน เช่น รายงานการขายประจำวัน (ภาพผนวกที่3)



ภาพที่1 พังโครงสร้างองค์กร

การดำเนินงานในปัจจุบัน

KOMALA'S Restaurant เป็นธุรกิจร้านอาหารแบบ Fast Food โดยการทำงานภายในร้านแบ่งได้ ดังนี้ (ภาพที่2)

ฝ่ายแคชเชียร์ เมื่อมีลูกค้าเข้ามาในร้าน พนักงานจะกล่าวทักทายลูกค้า และนำรายการอาหาร และสอบถามลูกค้าว่าต้องการทานอะไรบ้าง เมื่อลูกค้าสั่งอาหารที่ต้องการ และชำระเงินแล้วพนักงานจะออกไปเสิร์ฟรับเงินให้แก่ลูกค้า

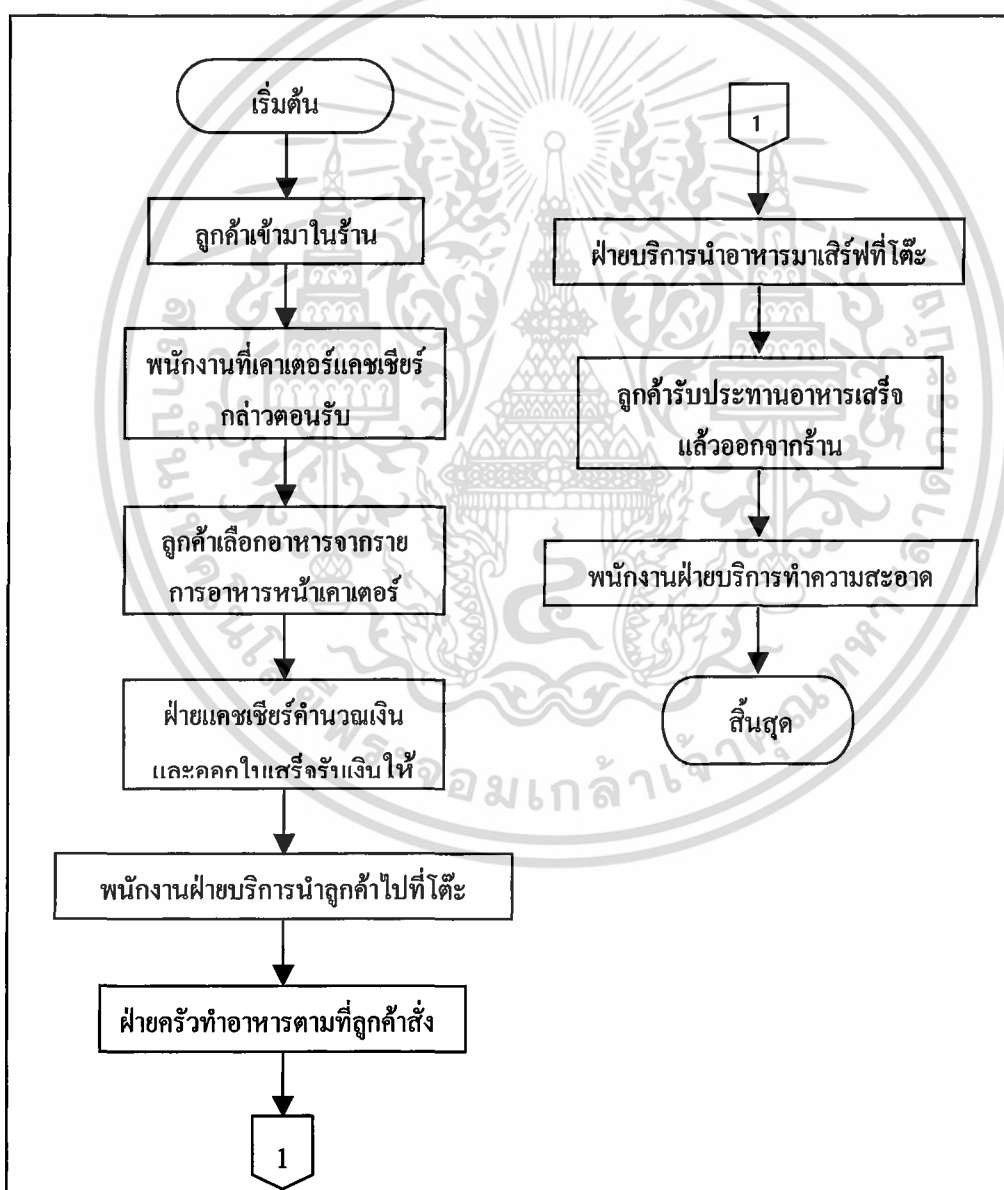
ฝ่ายบริการ เมื่อมีลูกค้าเข้ามาในร้าน พนักงานจะเปิดประตูและกล่าวต้อนรับลูกค้า เมื่อลูกค้าสั่งอาหารที่เคาเตอร์แคชเชียร์เสร็จเรียบร้อย พนักงานจะนำลูกค้าไปที่โต๊ะ เมื่ออาหารเสร็จพนักงานก็จะนำอาหารไปเสิร์ฟให้ลูกค้าที่โต๊ะ หลังจากที่ถูกักรับประทานอาหารเสร็จพนักงานจะเปิดประตูส่งลูกค้า พร้อมทั้งกล่าวขอบคุณ และเมื่อลูกค้าออกไปจากร้าน พนักงานจึงจะมาทำความสะอาดโต๊ะ

ฝ่ายปรุงอาหาร เมื่อลูกค้าสั่งอาหารที่เคาเตอร์แคชเชียร์เสร็จเรียบร้อย รายการอาหารที่ลูกค้าสั่งจะปรากฏที่หน้าจอภายในครัว พนักงานมีหน้าที่ทำอาหารตามรายการที่ลูกค้าสั่ง และส่งอาหารเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งวันไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ทำเสร็จแล้วให้ฝ่ายบริการ เพื่อนำไปเสิร์ฟให้ลูกค้า

ฝ่ายคลังสินค้า พนักงานมีหน้าที่ตรวจสอบจำนวนวัตถุดิบต่าง ๆ และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร ว่าสมควรทำการจัดซื้อหรือไม่ เพื่อที่จะจัดซื้อเข้ามาเก็บไว้ในคลังสินค้า จะต้องมีวัตถุดิบเพียงพอในการบริการลูกค้า

ฝ่ายบัญชี พนักงานมีหน้าที่ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย และส่วนที่เกี่ยวกับการเงินของทางร้านอาหาร ทั้งฝากเงินรายได้ประจำวันของทางร้านกับธนาคาร และจ่ายเงินเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายต่างๆ



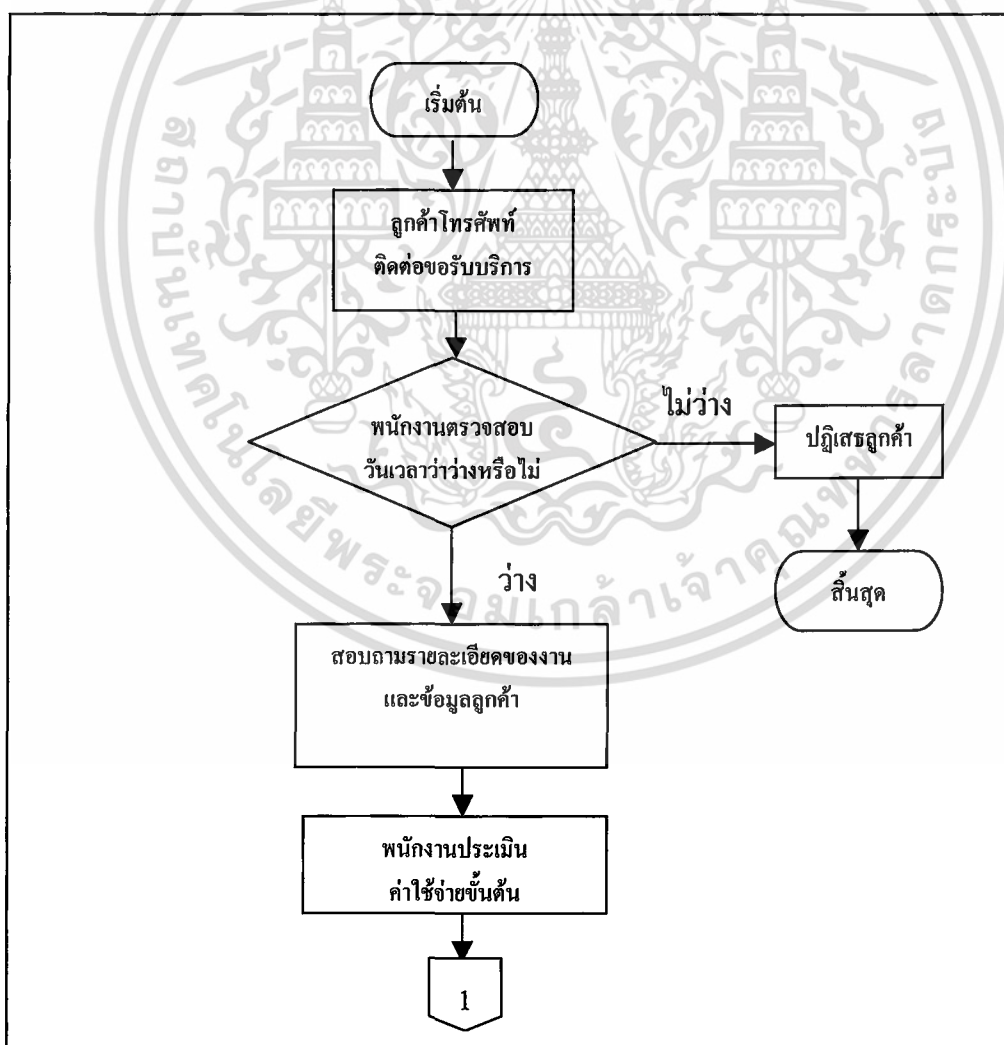
ภาพที่ 2 การดำเนินงานในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน

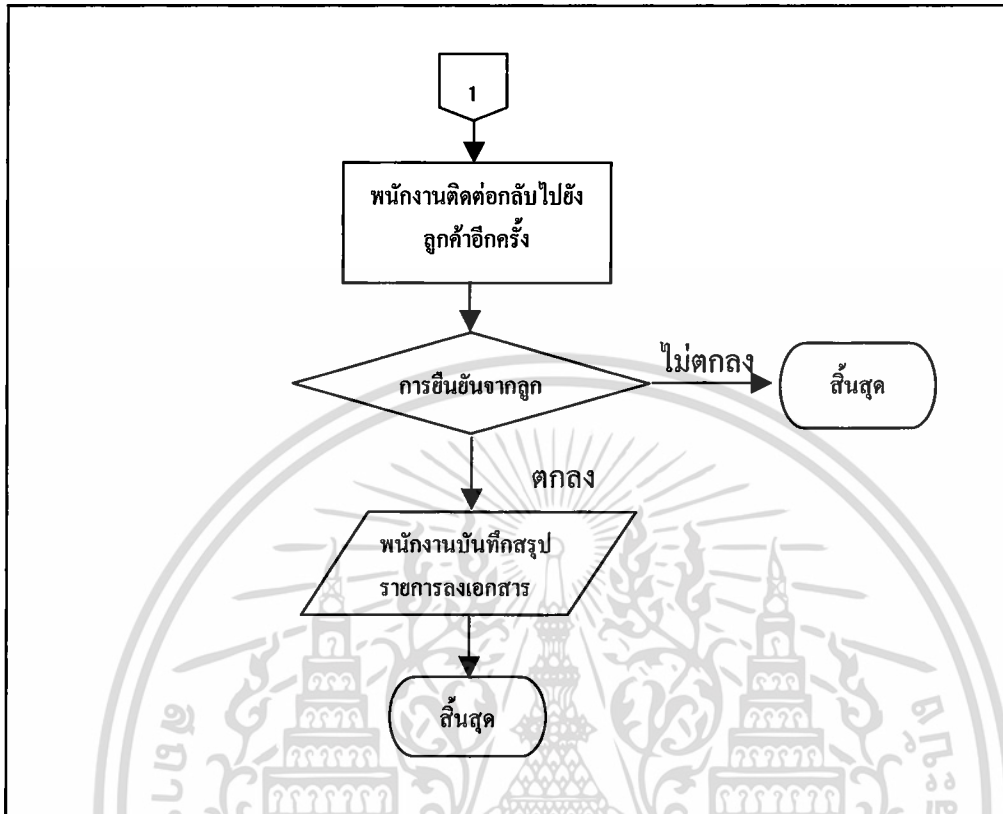
การดำเนินงานของระบบการจองร้านอาหาร KAMALA'S Restaurant มีการดำเนินงานดังนี้ (ภาพที่3)

เมื่อลูกค้าโทรศัพท์มาขอใช้บริการจัดงานในและนอกสถานที่ พนักงานที่รับโทรศัพท์จะสอบถามถึงวันเวลาที่มารับงาน พนักงานจะตรวจสอบตารางงานจากพนักงานคนอื่น หรือผู้จัดการร้าน หากติดขัดจำเป็นต้องปฏิเสธลูกค้า หากไม่ติดขัดจึงจะสอบถามรูปแบบที่ต้องการ ปริมาณคนในงาน และลักษณะอาหารที่ต้องการ เมื่อลูกค้าอธิบายถึงความต้องการเรียบร้อยแล้ว พนักงานประมาณค่าใช้จ่ายคร่าวๆ ให้กับลูกค้า และขอรายละเอียดของลูกค้าไว้เพื่อติดต่อกลับไปอีกครั้ง หลังจากได้สอบถามและได้รับการยืนยันจากผู้จัดการร้านเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการดำเนินงานของการจอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

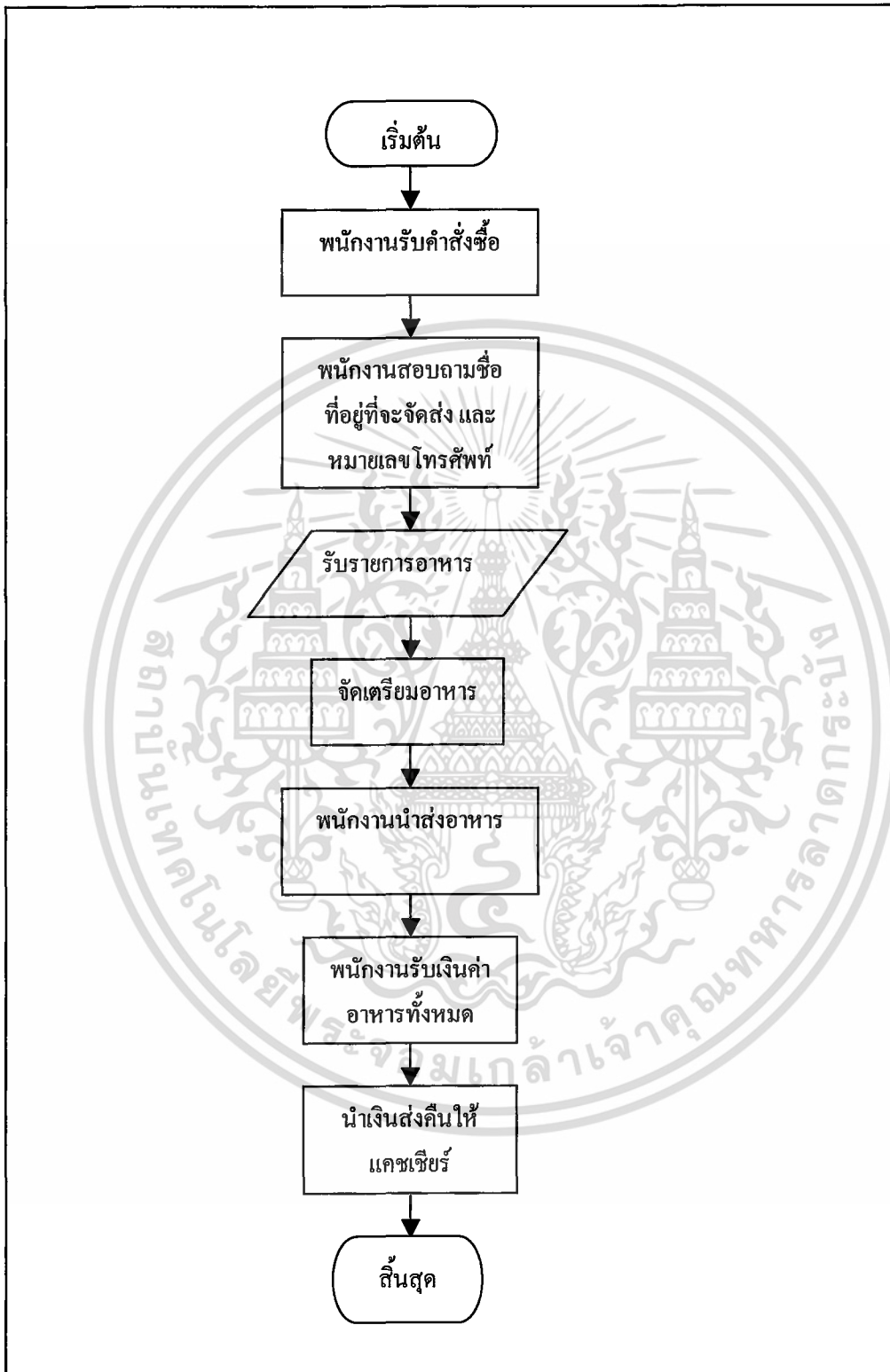


ภาพที่ 3 ขั้นตอนการดำเนินงานของการจอง(ต่อ)

ในส่วนของการจัดส่ง เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์มาสั่งอาหาร พนักงานที่รับโทรศัพท์จะสอบถามรายละเอียดของลูกค้า ได้แก่ ชื่อ ที่อยู่ที่สามารถจัดส่งได้ และหมายเลขโทรศัพท์ของลูกค้า จากนั้นจึงรับรายการอาหารจากลูกค้า เมื่ออาหารถึงเวลากำหนดส่ง พนักงานจัดส่งจะนำอาหารพร้อมใบเสร็จรับเงินและเงินทอนติดไป และกลับมาพร้อมกับเงินทั้งหมด (ภาพที่ 4) และในกรณีที่ลูกค้าต้องการใบกำกับภาษีทางร้านก็จะออกให้ภายหลัง (ภาพผนวกที่ 2)

ปัญหาจากการดำเนินงาน

ปัญหาด้านการจองเนื่องจากทางร้านมีบริการรับจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ (Catering) เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์มาขอใช้บริการ พนักงานที่รับโทรศัพท์จะไม่สามารถบอกรายละเอียดค่าใช้จ่ายเบื้องต้นได้ทันทีหากรายการอาหารที่ลูกค้าต้องการนั้น มีนอกเหนือไปจากรายการอาหารที่ทางร้านจัดเตรียมไว้ (Menu Set) คือลูกค้าต้องการระบุประเภทอาหารเอง ซึ่งราคาของรายการอาหารมีจำนวนมาก อีกทั้งพนักงานยังไม่สามารถตรวจสอบได้ในขณะนั้นว่าในวันนั้นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 ขั้นตอนการดำเนินงานการจัดส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีงานอื่นที่รับไว้หรือไม่ และยังไม่มีการประเมินการรับงานที่เหมาะสมกับกำลังคนที่มีอยู่ เช่น หากในวันนั้นมีการรับงานขนาดเล็กในช่วงเช้าแล้ว เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์เข้ามาติดต่อขอใช้บริการ ในช่วงเช้าเช่นกัน พนักงานจะปฏิเสธลูกค้านั้น เนื่องจากเห็นว่ามีการรับงานแล้ว ทั้งที่ยังมีกำลังคนเพียงพอ ก่อให้เกิดการสูญเสียรายได้ในการขายจากตรงนั้น

กรณีที่ลูกค้าไม่ได้เข้ามารับประทานอาหารภายในร้าน แต่มีการสั่งซื้อด้วยวิธีการอื่นๆ หรือการรับของการจัดงานนอกสถานที่ การสื่อสารข้อมูลของรายการอาหารระหว่างลูกค้าและพนักงานเพื่อระบุลักษณะของอาหารที่ลูกค้าต้องการสั่งในแต่ละครั้ง มีความยุ่งยากในการรับคำสั่งซื้อเนื่องจากลูกค้าไม่สามารถทราบลักษณะรูปแบบอาหาร เพราะเป็นอาหารที่มีความเฉพาะตัว ทำให้บางครั้งลูกค้ามีความต้องการสั่งอาหาร แต่ไม่สามารถสื่อให้พนักงานเข้าใจในความต้องการได้ ลูกค้าอาจต้องการเห็นตัวอย่างของรายการอาหาร และรูปแบบอาหารที่ทางร้านสามารถให้บริการได้เพื่อใช้ในการประกอบการตัดสินใจ อีกทั้งต้องเสียเวลาในการสอบถามหลายครั้งระหว่างผู้รับรายการอาหารกับผู้สั่งอาหาร ทำให้ทางร้านอาจสูญเสียโอกาสในการขายโดยได้

เมื่อลูกค้าโทรศัพท์สั่งอาหารในรูปแบบส่งถึงที่ (Delivery) พนักงานจะจดบันทึกลงบนกระดาษ โดยไม่มีการเก็บบันทึกข้อมูลของลูกค้า เมื่อลูกค้าคนเดิมโทรศัพท์มาสั่งอีกครั้ง ก็ต้องสอบถามใหม่ทุกครั้ง นอกจากนี้เมื่อทางร้านมีรูปแบบในการขายเพิ่มขึ้นจึงจำเป็นต้องมีการจัดลำดับของลูกค้า และสำหรับบริการส่งถึงที่นั้น เมื่อใกล้ถึงเวลากำหนดส่งอาหาร ทางร้านยังไม่มีระบบการเตือน พนักงานอาจลืมและจัดส่งถึงลูกค้าเกินเวลาที่กำหนด รวมถึงยังไม่มีระบบบันทึกข้อมูลว่าใครเป็นผู้ออกไปส่งอาหาร ออกเวลาใดและกลับมาเวลาใด นำเงินทอนออกไปเท่าใด และมีการรับเงินกลับมาเท่าใด หากเกิดการสูญหายก็ไม่สามารถเช็ครายละเอียดในส่วนนั้นได้

ความเป็นไปได้การแก้ไขปัญหา

ความเป็นไปได้ทางเทคโนโลยี

การพัฒนาระบบใหม่ มีความต้องการอุปกรณ์ฮาร์ดแวร์เพื่อใช้ในการดำเนินการดังนี้

(1) เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ ประกอบด้วย Intel Pentium IV 1.7 GHz , Ram 128 MB,

HDD 40 GB

(2) เครื่องพิมพ์

(3) โมเด็ม 56 Kpbs

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านอุปกรณ์ฮาร์ดแวร์ระบบเดิมมีอยู่แล้ว โดยใช้ความเร็วในการโอนถ่ายข้อมูล 50.6 K ในการทำงานสำหรับเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และด้านบุคลากรมีพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์พอสมควรแต่ควรมีการอบรมเพิ่มเติม จากความพร้อมของบริษัทจึงมีความเป็นไปได้ในการจัดทำระบบใหม่นี้

ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ

เนื่องจากบริษัทมีความพร้อมด้านฮาร์ดแวร์อยู่แล้ว แต่ยังคงขาดการพัฒนาโปรแกรมไมโครคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในการดำเนินงาน การพัฒนาระบบมีค่าใช้จ่ายด้านโปรแกรมไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อใช้พัฒนาระงานซึ่งใช้งบประมาณดังนี้

| | |
|---|----------------------|
| (1) โปรแกรมไมโครซอฟต์แวร์ แอสเซส เวอร์ชัน 2000 | ราคาประมาณ 6,000 บาท |
| (2) โปรแกรม ไมโครซอฟต์แวร์ วิชาการ เบสิก เวอร์ชัน 6.0 | ราคาประมาณ 7,500 บาท |
| (3) โปรแกรม แมคโครมีเดีย ครีမ်เวฟเวอร์ เอ็มเอกซ์ | ราคาประมาณ 9,500 บาท |
| (4) ค่าเช่าพื้นที่ 100 MB จาก ISP | ราคาประมาณ 600 บาท |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น | 23,600 บาท |

เนื่องจากทางบริษัทต้องการพัฒนาระบบการดำเนินงานให้สามารถใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และมีประสิทธิภาพในการดำเนินงานมากขึ้น ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงานทางเศรษฐกิจ

ความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน

โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่มีการออกแบบและพัฒนา เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินงานระบบงานใหม่ ทำให้การดำเนินงานมีความสะดวก รวดเร็วและถูกต้องมากขึ้น โปรแกรมที่จัดทำขึ้นมีการออกแบบและพัฒนาเพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ระบบ จึงมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน เนื่องจากผู้จัดการหรือเจ้าของบริษัทมีพื้นฐานความรู้ความสามารถด้านคอมพิวเตอร์อยู่แล้ว และการจัดฝึกอบรมการใช้งานโปรแกรมประกอบกับการจัดทำคู่มือการใช้โปรแกรมให้แก่พนักงาน เพื่อให้สามารถเรียนรู้และใช้งานระบบการทำงานใหม่ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา

ในส่วนของการจองนั้น จะมีการจัดทำโปรแกรมขึ้นมาเพื่อสามารถใช้ในการรองรับกับปัญหาที่เกิดขึ้น โดยโปรแกรมที่จัดทำขึ้นนั้น จะมีการออกแบบหน้าจอ โดยหน้าจอที่ออกแบบนั้น จะประกอบไปด้วยตารางการจองการรับงานในแต่ละวันและแต่ละช่วงเวลา ซึ่งภายในจะระบุถึง ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ของผู้จอง วันที่จัดเลี้ยง สถานที่จัดเลี้ยง ปริมาณคนในงาน ราคา และรายการอาหารทุกประเภท และบริการเสริมอื่นๆ ซึ่งสามารถคำนวณค่าใช้จ่ายได้ทันที เมื่อลูกค้า ระบุความต้องการมา พร้อมทั้งประเมินจำนวนพนักงานที่จะใช้ในงานนั้นจากปริมาณคนในงานที่ ลูกค้าระบุไว้ได้ เพื่อที่ทางร้านสามารถวางแผนกำลังคนในการรับงานอื่นต่อไป

ด้านการจัดส่ง จะมีการจัดทำฐานข้อมูลเพื่อใช้จัดเก็บข้อมูลลูกค้าที่โทรศัพท์เข้ามาใช้บริการ โดยในรายละเอียดจะมีการบันทึกชื่อ นามสกุล ที่อยู่ที่สามารถจัดส่งได้ หมายเลขโทรศัพท์ และรหัสสมาชิก หากลูกค้าคนเดิม โทรศัพท์เข้ามาสั่งอีกครั้งก็สอบถามเพียงหมายเลข โทรศัพท์ หรือ ชื่อเท่านั้น รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลพนักงานนำส่ง ซึ่งประกอบไปด้วย ชื่อผู้นำส่ง เวลา ที่นำอาหารออกไปส่ง เวลาที่กลับเข้ามา หมายเลขสมาชิกที่จัดส่ง จำนวนค่าอาหาร จำนวนเงินทอน ที่นำออกไป และจำนวนเงินทั้งหมดที่นำกลับเข้ามา และโปรแกรมยังสามารถทำการเตือน เมื่อใกล้ถึงเวลากำหนดส่งอาหารด้วย

จากปัญหาบางส่วนของการจองและการสั่งซื้ออาหารที่ผู้สั่งซื้อยังไม่ทราบถึง รายละเอียดของร้านอาหาร รูปแบบอาหาร ประเภทของอาหาร ราคา ฯลฯ ในส่วนนี้จึงจัดทำ เว็บไซต์อีเล็กทรอนิกส์ ซึ่งภายในเว็บเพจจะมีการแสดงถึงข้อมูลทั้งหมดดังกล่าวข้างต้น และอธิบายขั้นตอนการสั่งซื้อและจองผ่านระบบอินเทอร์เน็ต เพื่อผู้ที่สนใจสามารถปฏิบัติตามขั้นตอน ดังกล่าวได้ทันที

การจองและการจัดส่งจะใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 ในการ เขียนโปรแกรมและออกแบบหน้าจอ และโปรแกรม ไมโครซอฟท์ แอสเซส เวอร์ชัน 2000 ในการ จัดทำฐานข้อมูล การจัดทำเว็บไซต์อีเล็กทรอนิกส์จะใช้โปรแกรม แมคโครมีเดีย ครีမ်เวฟเวอร์ เอ็มเอ็กซ์ในการออกแบบเว็บเพจ และใช้ภาษา ASP ในการเขียนโปรแกรม

บทที่ 3

การวิเคราะห์และออกแบบระบบ

แนวคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

จากการศึกษาขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบันของฝ่ายขายของ KOMALA'S Restaurant ทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในการดำเนินงาน ดังนั้นจึงได้วิเคราะห์และออกแบบเพื่อให้บริษัทมีการจัดการระบบการขายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น คือ มีการคำนวณค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ถูกต้องและรวดเร็ว มีการจัดเก็บข้อมูลของลูกค้าที่เป็นระบบ การจัดลำดับในการทำอาหารให้ลูกค้า มีการเตือนให้ทราบเมื่อใกล้ถึงเวลาที่ต้องไปจัดส่งอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดความล่าช้าในการบริการ สามารถทราบว่ามีพนักงานเพียงพอที่จะให้บริการลูกค้าที่จะทำการจัดเลี้ยงหรือไม่ นอกจากนี้ลูกค้ายังสามารถสั่งอาหารผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตซึ่งเป็นการเพิ่มช่องทางการสื่อสารข้อมูลระหว่างลูกค้ากับทางร้าน ก่อให้เกิดความสะดวกสบายในการสั่งอาหาร การประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้แก่บริษัท

การวิเคราะห์ระบบ

การศึกษาระบบงานในปัจจุบัน ทำให้ทราบถึงขั้นตอนในการดำเนินงานและข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง หลังจากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาศึกษาปัญหาและความต้องการของระบบ โดยการวิเคราะห์ปัญหา แนวทางแก้ไขปัญหา ความเป็นไปได้ในการจัดทำระบบและการพัฒนาระบบใหม่โดยใช้ผังการไหลเวียนข้อมูล (Data Flow Diagram) แสดงรายละเอียดโดยรวมของกิจกรรมต่างๆ ที่อยู่ในระบบและภายนอกระบบ แหล่งกำเนิดข้อมูล การเก็บข้อมูลในระบบ เพื่อให้สามารถเข้าใจระบบงานในปัจจุบันได้อย่างชัดเจนมากขึ้น

ผังแสดงปริบท

ผังการไหลเวียนข้อมูลแสดงความสัมพันธ์ของการทำงานภายในระบบ (ภาพที่ 5) และแสดงการทำงานของระบบกับระบบภายนอก 5 ระบบ มีกระบวนการทำงาน ดังนี้

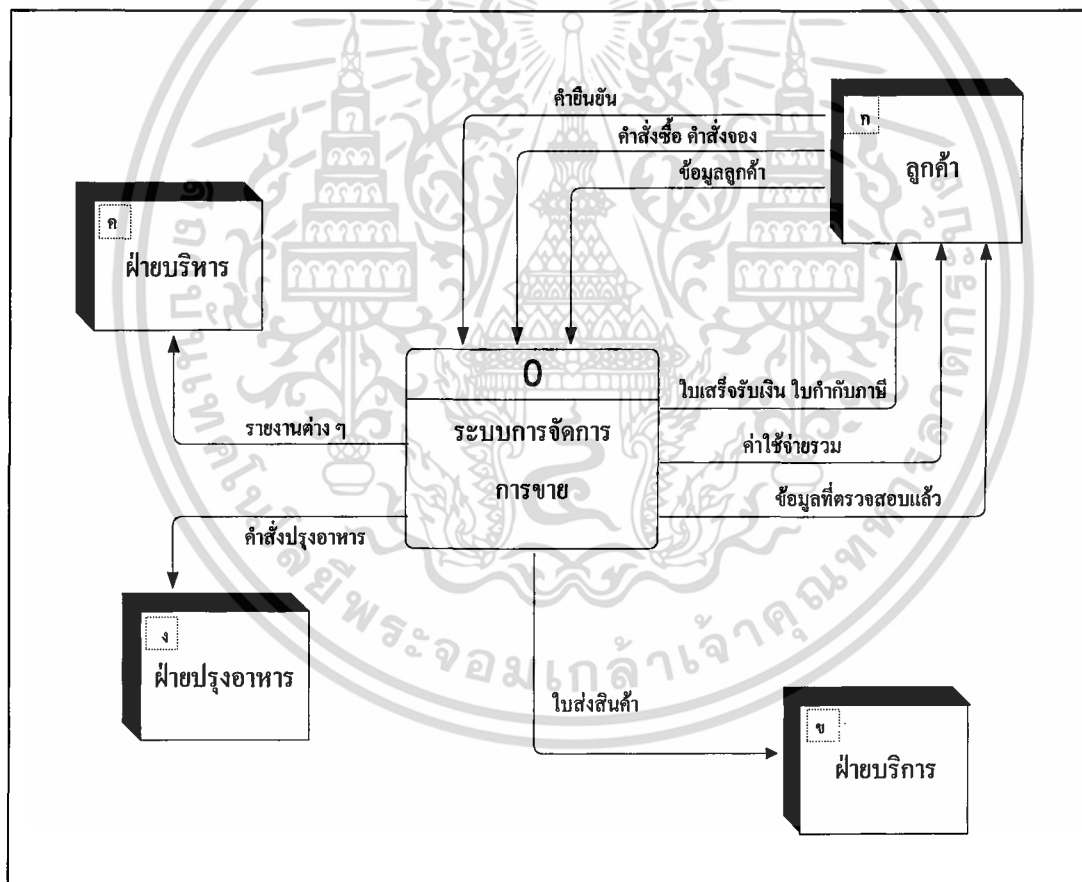
ระบบภายนอกที่ 1 คือ ฝ่ายบริหาร ระบบจะได้รับรายงานต่างๆ เช่น รายงานการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบภายนอกที่ 2 คือ ลูกค้า ลูกค้าจะให้คำสั่งซื้อสินค้าหรือคำสั่งจองการจัดเลี้ยง ข้อมูลของตัวลูกค้า และคำยืนยันในการสั่งอาหารหรือการจองระบบ และระบบจะให้ข้อมูลที่ตรวจสอบแล้วว่าสามารถรับงานนั้นได้หรือไม่ และให้ใบเสร็จรับเงิน ใบกำกับภาษี ยอดค่าใช้จ่ายรวมในการสั่งอาหารหรือการจองการจัดเลี้ยงของทางร้าน

ระบบภายนอกที่ 3 คือ ฝ่ายการปรุงอาหาร ระบบก็จะให้คำสั่งการปรุงอาหารเมื่อลูกค้าทำการสั่งอาหารเข้ามา

ระบบภายนอกที่ 4 คือ ฝ่ายบริการ ระบบจะให้ใบส่งสินค้าให้แก่ฝ่ายบริการ เพื่อให้ฝ่ายบริการจัดคนออกไปส่งอาหาร



ภาพที่ 5 แสดงประติบทของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0

กระบวนการทำงานระดับ 0 (ภาพที่ 6) ประกอบไปด้วย 3 ระบบ คือ ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต ระบบการจัดส่ง และระบบการจอง มีกระบวนการทำงาน ดังนี้

กระบวนการที่ 1.0

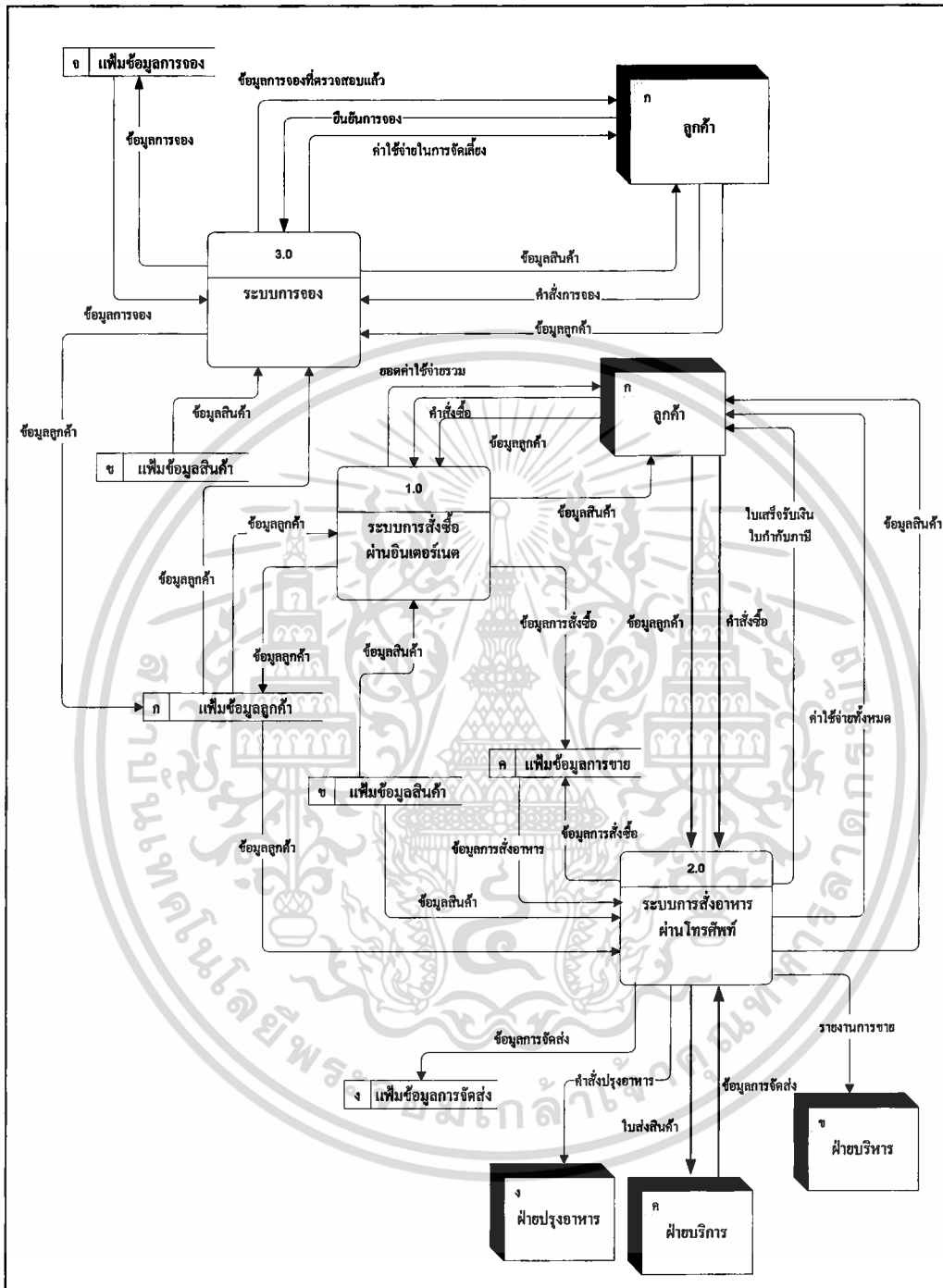
ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต เริ่มจากมีการแสดงรายละเอียดของสินค้าผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชัน โดยมีการเรียกใช้ข้อมูลรายการอาหารจากเพิ่มข้อมูลสินค้า จากนั้นเมื่อลูกค้ามีการสั่งอาหารผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ลูกค้าจะให้คำสั่งซื้อและข้อมูลลูกค้า เช่น ชื่อ-นามสกุล ที่อยู่ E-Mail เป็นต้น ต่อมาก็ทำการบันทึกข้อมูลของลูกค้าลงในเพิ่มข้อมูลลูกค้า และบันทึกข้อมูลการสั่งอาหารลงในเพิ่มข้อมูลการขาย

กระบวนการที่ 2.0

ระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ เริ่มจากการรับคำสั่งอาหารจากลูกค้าที่โทรศัพท์เข้ามาสั่ง ลูกค้าจะต้องให้ชื่อ-นามสกุล ที่อยู่และเบอร์โทรศัพท์ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการจัดส่ง และบันทึกลงในเพิ่มข้อมูลลูกค้า ระบบมีการเรียกใช้ข้อมูลสินค้าจากเพิ่มข้อมูลสินค้าเพื่อใช้ในการคำนวณราคาสินค้า ต่อมาระบบจะทำการบันทึกข้อมูลการสั่งอาหารลงในเพิ่มข้อมูลการขาย จัดทำใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษีให้แก่ลูกค้า จัดทำใบส่งสินค้าให้แก่ฝ่ายบริการเพื่อใช้ในการจัดส่งสินค้า ต่อมาระบบจะเรียกข้อมูลของพนักงานฝ่ายบริการเพื่อบันทึกว่าใครเป็นคนออกไปส่ง นำเงินออกไปเท่าไร นำเงินทอนกลับมาเท่าไร ออกไปส่งเวลาใด และกลับมาเวลาใด และมีการเรียกใช้ข้อมูลการสั่งอาหารจากเพิ่มข้อมูลการขายเพื่อนำข้อมูลมาจัดทำรายงานการขายให้แก่ผู้บริหารเพื่อประกอบการตัดสินใจต่าง ๆ

กระบวนการที่ 3.0

ระบบการจอง เริ่มจากการที่ลูกค้าติดต่อมายังทางร้านเพื่อจองเวลาในการจัดเลี้ยง ลูกค้าจะต้องให้ข้อมูล อย่างเช่น ชื่อ-นามสกุล ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ E-Mail วันเวลาที่จัดงาน จำนวนผู้เข้าร่วมงาน สถานที่จัดงาน รายการอาหารที่ต้องการ ต่อจากนั้นระบบจะทำการบันทึกข้อมูลการจองลงในเพิ่มข้อมูลการจอง ต่อมาระบบจะทำการเรียกข้อมูลการจองขึ้นมา เพื่อตรวจสอบว่าสามารถจัดงานเลี้ยงให้ลูกค้าได้หรือไม่ แล้วจึงแจ้งให้ลูกค้าทราบ จากนั้นระบบจะทำการคำนวณค่าใช้จ่ายทั้งหมด ทั้งค่าอาหารและบริการต่าง ๆ เพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบ



ภาพที่ 6 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 ระบบการสั่งซื้อผ่านทางอินเทอร์เน็ต)

การไหลเวียนของข้อมูล (ภาพที่ 7) มีการส่งผ่านข้อมูลในกระบวนการของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งประกอบด้วย 5 กระบวนการ ดังนี้

กระบวนการที่ 1.1 การแสดงรายละเอียดสินค้า เริ่มจากการนำเสนอข้อมูลอาหาร ได้แก่ ราคาอาหาร รูปแบบของอาหาร นอกจากนี้ภายในเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มีการแสดงภาพของอาหารประเภทอาหาร เพื่อลูกค้าได้ทราบถึงรูปร่าง หน้าตาของอาหาร

กระบวนการที่ 1.2 การตรวจสอบข้อมูลลูกค้า เริ่มจากลูกค้าจะให้ข้อมูลของลูกค้า ต่อมาก็นำไปตรวจสอบกับเพิ่มข้อมูลลูกค้าว่า เป็นลูกค้าเก่าหรือไม่ ถ้าไม่เป็นลูกค้าเก่าก็จะทำการบันทึกข้อมูลลูกค้าลงในเพิ่มข้อมูลลูกค้า

กระบวนการที่ 1.3 การรับคำสั่งซื้อ เริ่มจากลูกค้าให้คำสั่งซื้อมา ต่อมาก็จะนำรหัสสินค้าต่างๆที่ลูกค้าสั่งส่งไปให้กระบวนการต่อไป เพื่อทำการคำนวณราคาทั้งหมด

กระบวนการที่ 1.4 การคำนวณราคา เริ่มจากการนำรหัสสินค้าจากกระบวนการรับคำสั่งซื้อ ราคาสินค้าจากเพิ่มข้อมูลสินค้ามาคำนวณราคาทั้งหมด จากนั้นทำการส่งยอดรวมราคา ให้แก่ลูกค้าผ่านเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

กระบวนการที่ 1.5 การบันทึกคำสั่งซื้อ เริ่มจากการรับข้อมูลของสินค้าที่ลูกค้าส่งราคาทั้งหมด บันทึกลงในเพิ่มข้อมูลการขาย

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 ระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์)

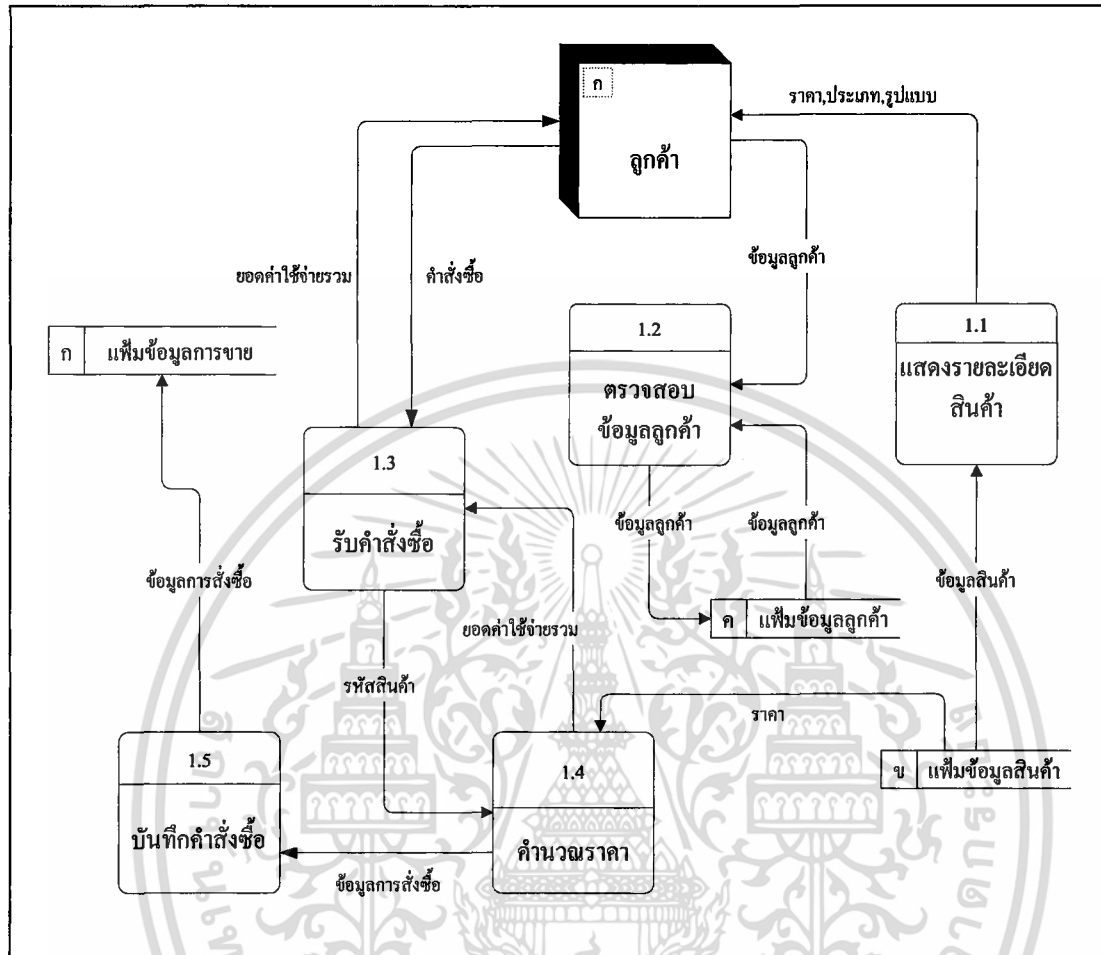
การไหลเวียนของข้อมูล (ภาพที่ 8) มีการส่งผ่านข้อมูลในกระบวนการของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งประกอบด้วย 6 กระบวนการ ดังนี้

กระบวนการที่ 2.1 การตรวจสอบลูกค้า เริ่มจากรับข้อมูลของลูกค้า ได้แก่ ชื่อ นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ แล้วทำการตรวจสอบว่าเคยบันทึกข้อมูลของลูกค้าไว้หรือยัง หลังจากนั้นจึงสอบถามข้อมูลของลูกค้าเพิ่มเติม ได้แก่ ที่อยู่ที่ต้องการให้ไปส่ง

กระบวนการที่ 2.2 การแสดงรายละเอียดสินค้า เริ่มจากการนำเสนอข้อมูลอาหาร ได้แก่ ราคาอาหาร รูปแบบของอาหาร เพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบ

กระบวนการที่ 2.3 การคำนวณราคาขาย เริ่มจากรับคำสั่งอาหารจากลูกค้า แล้วจึงทำการคำนวณค่าอาหาร โดยดึงราคาอาหารจากเพิ่มข้อมูลสินค้า และค่าขนส่งรวมกันเพื่อแจ้งให้ลูกค้าได้ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต)

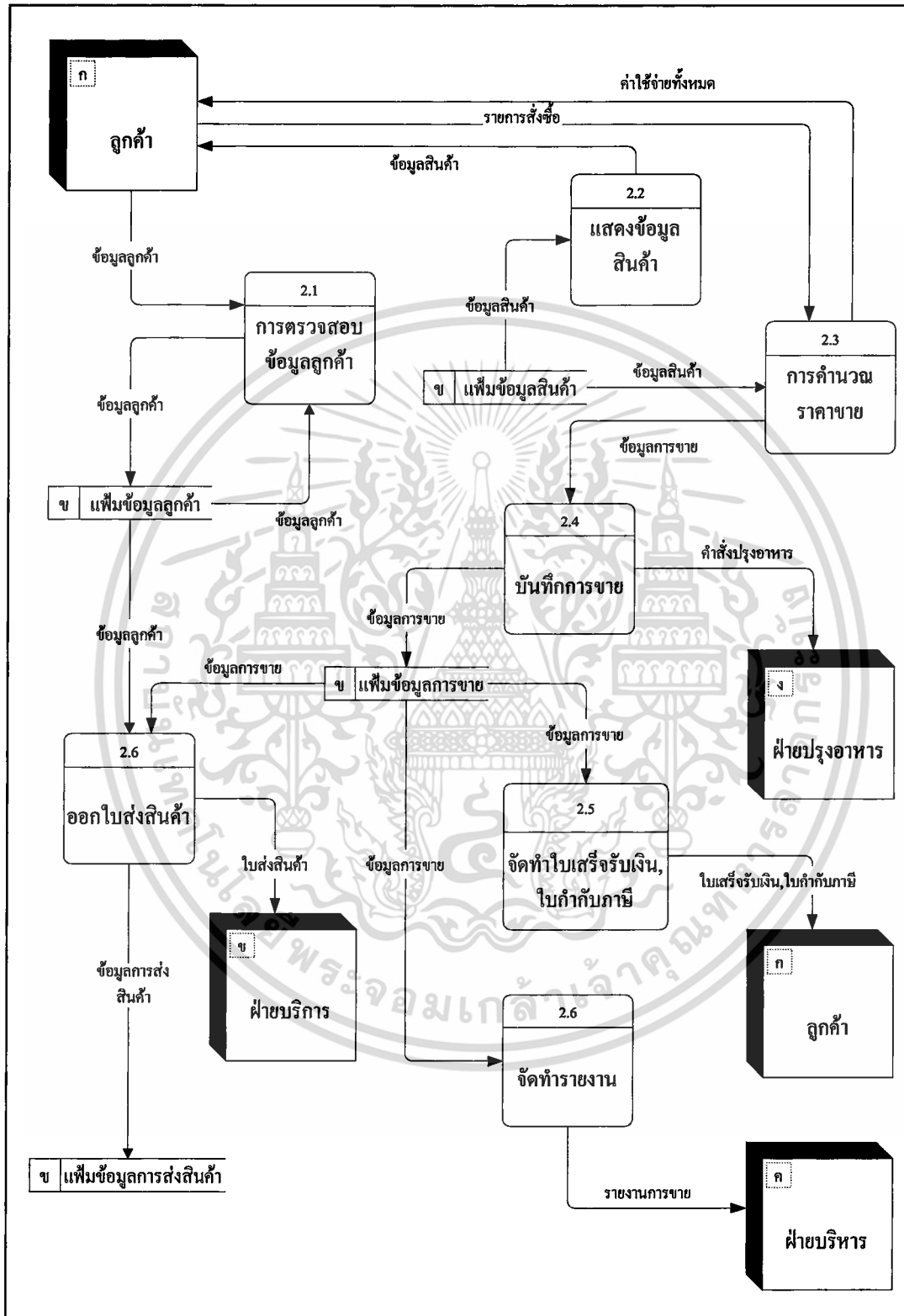
กระบวนการที่ 2.4 บันทึกการขาย เริ่มจากการนำข้อมูลของลูกค้า รายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง และราคาค่าใช้จ่ายทั้งหมดบันทึกลงในเพิ่มข้อมูลการขาย จากนั้นส่งข้อมูลการขายและข้อมูลลูกค้าให้กระบวนการออกไปส่งสินค้า แล้วจึงส่งคำสั่งปรุงอาหารให้ฝ่ายปรุงอาหาร

กระบวนการที่ 2.5 การจัดทำใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษี เริ่มจากการนำข้อมูลการขายมาจัดทำเป็นใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษีให้แก่ลูกค้า

กระบวนการที่ 2.6 การจัดทำใบส่งสินค้า เริ่มจากการนำข้อมูลการขายและข้อมูลลูกค้าได้แก่ ที่อยู่ที่ต้องการจัดส่งและรายการอาหาร แล้วทำการบันทึกข้อมูลของพนักงานที่ออกไปส่งอาหารให้ลูกค้า เวลาเข้า-ออก จำนวนเงินที่นำไป และนำกลับมา ลงในเพิ่มข้อมูลการส่ง

กระบวนการที่ 2.7 การจัดทำรายงาน เริ่มจากการนำข้อมูลการขายจากเพิ่มการขายมาจัดทำรายงานการขายเสนอแก่ผู้บริหารเพื่อประกอบการตัดสินใจต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 ระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 ระบบการจอง)

การไหลเวียนของข้อมูล (ภาพที่ 9) มีการส่งผ่านข้อมูลในกระบวนการของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งประกอบด้วย 4 กระบวนการ ดังนี้

กระบวนการที่ 3.1 การตรวจสอบข้อมูลลูกค้า เริ่มจากรับข้อมูลของลูกค้า ได้แก่ ชื่อ นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ แล้วทำการตรวจสอบว่าเคยบันทึกข้อมูลของลูกค้าไว้หรือยัง หลังจากนั้นจึงสอบถามข้อมูลของลูกค้าเพิ่ม เพื่อให้ได้รายละเอียดในการจัดงาน เช่น วันเวลาที่จัดงาน จำนวนผู้เข้าร่วมงาน สถานที่จัดงาน รายการอาหารที่ต้องการ เป็นต้น

กระบวนการที่ 3.2 การแสดงรายการสินค้า เริ่มจากนำรายการสินค้าต่างๆที่จัดเอาไว้เป็นเซตสำหรับการจัดเลี้ยงจากเพิ่มข้อมูลสินค้า มาแสดงให้ลูกค้าเลือก

กระบวนการที่ 3.3 รับคำสั่งจอง เมื่อลูกค้าทำการกำหนดรายละเอียดในการจอง และเลือกเซตอาหารเรียบร้อยแล้ว จึงทำการตกลงสั่งจองกับทางร้าน

กระบวนการที่ 3.4 การตรวจสอบข้อมูลการจอง เมื่อมีลูกค้าทำการจอง ทางร้านก็ต้องตรวจสอบวันเวลา และปริมาณของพนักงานจากเพิ่มข้อมูลการจอง ว่าสามารถรับงานจองได้หรือไม่ ถ้าได้ก็จะทำการบันทึกลงในเพิ่มข้อมูลการจอง แต่ถ้าไม่สามารถรับงานได้ก็จะทำการแจ้งวันเวลาที่ทางร้านว่าง เพื่อให้ลูกค้าทำการพิจารณาอีกครั้ง

กระบวนการที่ 3.5 การคำนวณค่าใช้จ่าย เมื่อตกลงถึงวัน เวลา และรายละเอียดในการจองได้แล้ว จึงคำนวณค่าใช้จ่ายต่างๆทั้งหมด เพื่อแจ้งลูกค้าทราบ และบันทึกข้อมูลการจองทั้งหมดลงในเพิ่มข้อมูลการจอง

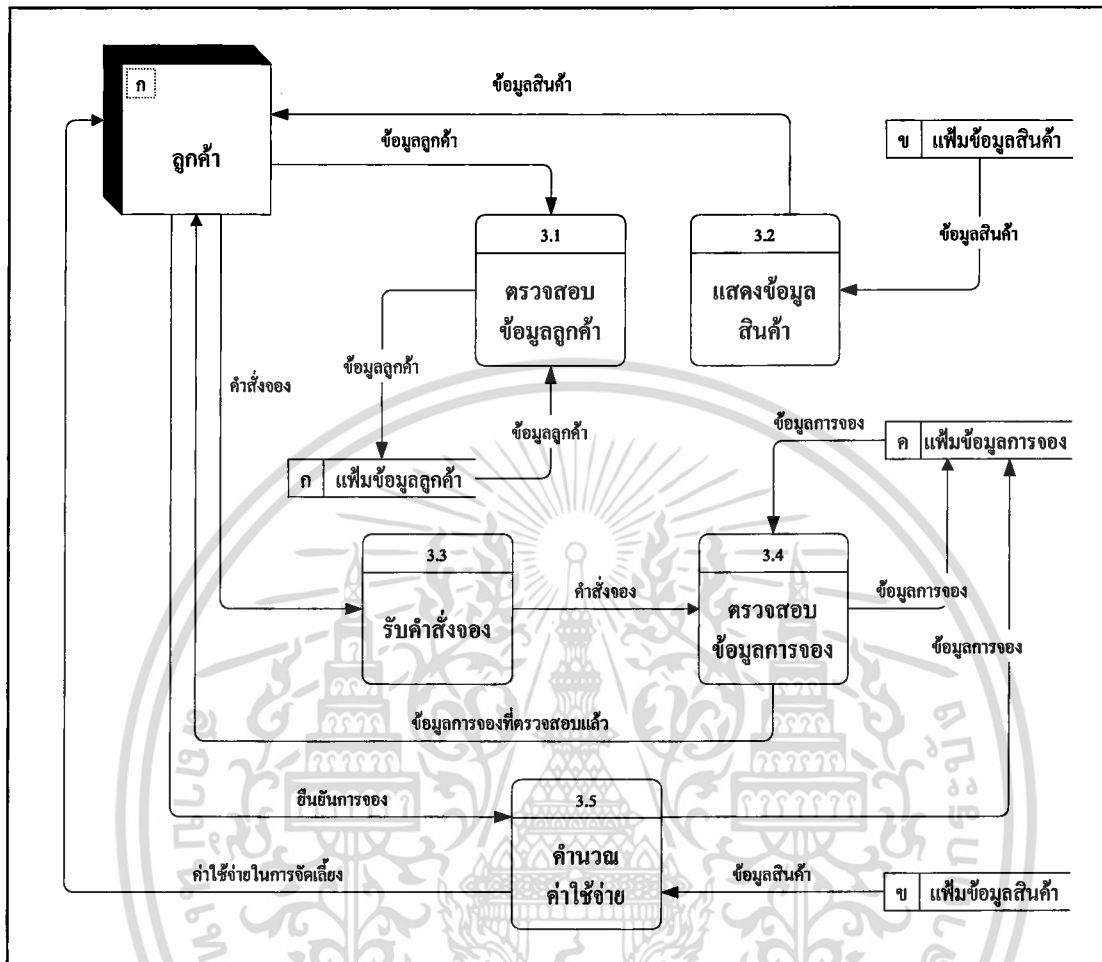
การออกแบบระบบ

การออกแบบระบบเป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องจากการวิเคราะห์ระบบ ในขั้นตอนนี้เป็นการออกแบบรายละเอียด คุณลักษณะที่แสดงให้เห็นรูปแบบของระบบใหม่ที่ได้มีการพัฒนาในรูปแบบของฐานข้อมูล รูปแบบสิ่งนำเข้า ผลลัพธ์ของระบบ หน้าจอการทำงาน โดยใช้เครื่องมือสำหรับออกแบบต่างๆ ได้แก่ การออกแบบฐานข้อมูล การออกแบบสิ่งนำเข้า การออกแบบผลลัพธ์ ผังการไหลของระบบ มาเป็นเครื่องมือในการออกแบบระบบ เพื่อให้ง่ายต่อการพัฒนาโปรแกรมในขั้นต่อไป

การออกแบบฐานข้อมูล

การออกแบบฐานข้อมูลของ KOMALA'S Restaurant มีการออกแบบฐานข้อมูล ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 9 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 ระบบการจอง)

การออกแบบฐานข้อมูล โครงสร้างที่สะดวกในการใช้งานและง่ายต่อการทำความเข้าใจ โดยมีเครื่องมือในการแสดงความสัมพันธ์ในรูปแบบจำลองเชิงสัมพันธ์ (ภาพที่ 10)

รายละเอียดความสัมพันธ์ของเพิ่มข้อมูล

ความสัมพันธ์ของเพิ่มข้อมูลต่างๆ ในฐานข้อมูล มีรายละเอียดดังนี้

เพิ่มพนักงานมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มผู้จัดส่งสินค้า

เพิ่มผู้จัดส่งสินค้ามีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มจัดส่งสินค้า

เพิ่มจัดส่งสินค้ามีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดจัดส่งสินค้า

เพิ่มรายละเอียดจัดส่งสินค้ามีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายการอาหาร

เพิ่มลูกค้ามีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มจัดส่งสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Table

จากER-Model ของระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ข้างต้น สามารถแปลงเป็นTable ได้ดังนี้

1. Customer

| | | | | |
|------------|----------|---------|---------------|---------------|
| CustomerID | Name | Surname | Sex | Birthday |
| Username | Password | Email | Building_Type | Building_Name |
| Address | Tel | Fax | | |

2. Delivery

| | | | | |
|------------|------------|------|------|----------|
| DeliveryID | CustomerID | Date | Time | NetTotal |
|------------|------------|------|------|----------|

3. Reserve

| | | | | |
|-----------|--------------|---------|-------------|--------|
| ReserveID | CustomerID | Date | Time | Person |
| Place | ContactPrice | deposit | TypeReserve | |

4. DeliveryDetail

| | | | | |
|------------|--------|-----------|----------|----------|
| DeliveryID | FoodID | UnitPrice | Quantity | Discount |
|------------|--------|-----------|----------|----------|

| |
|-----|
| Net |
|-----|

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ReserveDetailFood

| ReserveID | FoodID | UnitPrice | Quantity | Net |
|-----------|--------|-----------|----------|-----|
|-----------|--------|-----------|----------|-----|

6. ReserveDetailSet

| ReserveID | SetID | UnitPrice | Quantity | Net |
|-----------|-------|-----------|----------|-----|
|-----------|-------|-----------|----------|-----|

7. ReserveEmp

| ReserveID | EmpID | Date |
|-----------|-------|------|
|-----------|-------|------|

8. Sender

| DeliveryID | EmployeeID | AdditionalMoney | TimeIn | TimeOut |
|------------|------------|-----------------|--------|---------|
|------------|------------|-----------------|--------|---------|

| Building_Type | Building_Name | Address |
|---------------|---------------|---------|
|---------------|---------------|---------|

9. Menu

| FoodID | ListMenu | Price | TypeFood | Picture |
|--------|----------|-------|----------|---------|
|--------|----------|-------|----------|---------|

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. SetMenu

| | | | |
|-------|---------|----------|----------|
| SetID | SetName | SetPrice | TypeFood |
|-------|---------|----------|----------|

11. Set_Food

| | | |
|-------|--------|------|
| SetID | FoodID | Item |
|-------|--------|------|

12. EmpDepartment

| | |
|--------------|----------------|
| DepartmentID | DepartmentName |
|--------------|----------------|

13. EmpPosition

| | | |
|--------|----------|------------|
| PostID | PostName | PostPerson |
|--------|----------|------------|

14. Employee

| | | | | |
|-------|---------|----------|--------|--------|
| EmpID | EmpName | EmpLName | EmpAge | EmpSex |
|-------|---------|----------|--------|--------|

| | | | | |
|--------|--------|---------|--------|-----------|
| EmpAdd | EmpTel | EmpCard | EmpPic | DateStart |
|--------|--------|---------|--------|-----------|

| | | |
|--------------|--------|--------|
| DepartmentID | PostID | Status |
|--------------|--------|--------|

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพิ่มลูกค้ามีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มการจอง
 เพิ่มการจองมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดการจองชุดราย การอาหาร
 เพิ่มการจองมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดการจองรายการอาหาร
 เพิ่มรายละเอียดการจองชุดอาหารมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มชุดอาหาร
 เพิ่มรายละเอียดการจองรายการอาหารมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายการอาหาร
 เพิ่มรายการชุดอาหารมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดชุดอาหาร
 เพิ่มรายละเอียดชุดอาหารมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายการอาหาร
 เพิ่มการจองมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดการจองส่วนพนักงาน
 เพิ่มพนักงานมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มรายละเอียดการจองส่วนพนักงาน
 เพิ่มตำแหน่งพนักงานมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มพนักงาน
 เพิ่มแผนกพนักงานมีความสัมพันธ์แบบหนึ่งต่อกลุ่มกับเพิ่มพนักงาน
 การออกแบบฐานข้อมูลการจัดการของระบบ สามารถแสดงความสัมพันธ์ ดังนี้ (ภาพที่ 11)

การออกแบบฐานข้อมูล ประกอบด้วยเพิ่มดังนี้

1. เพิ่มพนักงาน เก็บข้อมูลพนักงาน ประกอบด้วย รหัสพนักงาน ชื่อ นามสกุล วันเกิด ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ การศึกษา ตำแหน่ง แผนก และลักษณะการทำงาน
2. เพิ่มลูกค้า เก็บข้อมูลลูกค้า ประกอบด้วย รหัสลูกค้า ชื่อ นามสกุล เพศ วันเกิด ที่อยู่ ลักษณะอาคาร ชื่ออาคาร หมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร อีเมล ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ และรหัสผ่าน
3. เพิ่มผู้จัดส่งอาหาร เก็บข้อมูลผู้จัดส่งอาหาร ประกอบด้วย รหัสการส่งสินค้าทางโทรศัพท์ รหัสพนักงาน เงินทอนที่นำออกไป เวลาออก และเวลากลับ
4. เพิ่มรายการอาหาร เก็บข้อมูลรายการอาหาร ประกอบด้วย รหัสรายการอาหาร รายการอาหาร ราคา ประเภทอาหาร และรูปภาพ
5. เพิ่มรายการชุดอาหาร เก็บข้อมูลรายการชุดอาหาร ประกอบด้วย รหัสชุดอาหาร ชื่อชุดอาหาร ราคา และประเภทอาหาร
6. เพิ่มรายละเอียดการจองชุดอาหาร เก็บข้อมูลรายละเอียดรายการชุดอาหาร ประกอบด้วย รหัสการจอง รหัสชุดอาหาร ราคาต่อหน่วย ปริมาณและราคา
7. เพิ่มรายละเอียดการจองรายการอาหาร เก็บข้อมูลรายละเอียดรายการชุดอาหาร ประกอบด้วย รหัสการจอง รหัสชุดอาหาร ราคาต่อหน่วย ปริมาณและราคา
8. เพิ่มการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ เก็บข้อมูลการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ ประกอบด้วย รหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ รหัสลูกค้า วันที่สั่ง เวลา และราคารวม

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. เพิ่มรายละเอียดการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ เก็บข้อมูลรายละเอียดการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ ประกอบด้วย รหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ รหัสรายการอาหาร ราคาต่อหน่วย ปริมาณ ส่วนลด และราคารวม

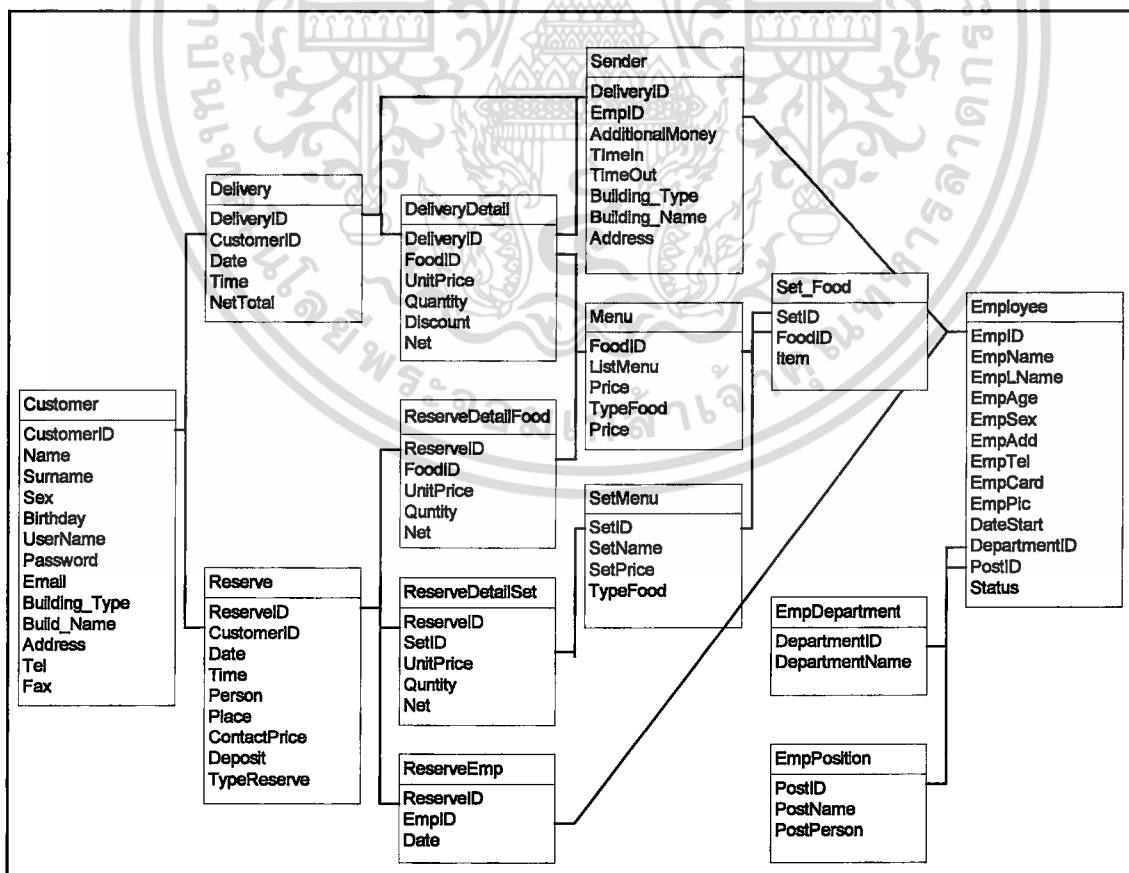
10. เพิ่มการจอง เก็บข้อมูลการจอง ประกอบด้วย รหัสการจอง รหัสลูกค้า รหัสชุดรายการอาหาร รหัสรายการอาหาร วันที่ เวลา สถานที่ ราคาที่ตกลง และเงินมัดจำ

11. เพิ่มรายละเอียดการจอง เก็บข้อมูลรายละเอียดการจอง ประกอบด้วย รหัสการจอง รหัสอาหาร ราคาต่อหน่วย ปริมาณ ส่วนลด เงินมัดจำ และราคารวม

12. เพิ่มแผนกพนักงาน เก็บข้อมูลรายละเอียดแผนกของพนักงาน ประกอบด้วย รหัสแผนก และชื่อแผนก

13. เพิ่มตำแหน่งพนักงาน เก็บข้อมูลรายละเอียดตำแหน่งของพนักงาน ประกอบด้วย รหัสตำแหน่ง ชื่อตำแหน่ง และตำแหน่งของบุคคล

14. เพิ่มรายละเอียดการจองส่วนพนักงาน เก็บข้อมูลรายละเอียดพนักงานที่ปฏิบัติงานในการจอง ประกอบด้วย รหัสการจอง รหัสพนักงาน และวันที่ทำงาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน **ภาพที่ 11 ความสัมพันธ์ของฐานข้อมูลการจัดการระบบ** ณาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบรหัสข้อมูล

ในการพัฒนาระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของ KOMALA'S Restaurant ได้มีการสร้างรหัสเพื่อช่วยให้การทำงานและการสื่อความหมายกับ ผู้ใช้มีประสิทธิภาพ โดยมีเกณฑ์การสร้างรหัสดังนี้

การตั้งรหัสพนักงาน

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสพนักงานเป็นอักขระจำนวน 8 หลัก ดังนี้

XXXXXXXX

└───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───
 ตัวเลข

โดยอักขระทั้ง 8 หลัก ประกอบด้วย สองตัวแรกหมายถึงแผนก สองตัวถัดมาหมายถึงตำแหน่ง สองตัวถัดมาหมายถึงลักษณะ และสองตัวสุดท้ายหมายถึงรหัสประจำตัว ตัวอย่างรหัสพนักงาน 12130209 หมายถึง แผนกปรุงอาหาร ตำแหน่งพ่อครัวที่3 ลักษณะการทำงานแบบ Part Time และรหัสประจำตัว09

การตั้งรหัสลูกค้า

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสลูกค้าเป็นอักขระจำนวน 5 หลัก ดังนี้

X XXXX

└───┬───┬───┬───┬───
 ตัวเลข ตัวอักษร

โดยอักขระทั้ง 5 หลัก ประกอบด้วย ตัวแรกหมายถึง C (Customer) สี่ตัวถัดมาหมายถึงรหัสของเลขที่ประจำตัวลูกค้าที่เข้าสู่ระบบ ตัวอย่างรหัสลูกค้า C0059 หมายถึง ลูกค้าลำดับที่59 ที่เข้าสู่ระบบ

การตั้งรหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์เป็นอักขระจำนวน 12 หลัก ดังนี้

XXXXXXXXXXXX

└───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┬───
 ตัวเลข

โดยอักษรทั้ง 12 หลัก ประกอบด้วย สี่ตัวแรกหมายถึง ค.ศ. สองตัวถัดมาหมายถึงเดือน สองตัวถัดมาหมายถึงวัน สองตัวถัดมาหมายถึงชั่วโมง และสองตัวสุดท้ายหมายถึงนาฬิกา ตัวอย่าง รหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ 200401021730 หมายถึง สั่งอาหาร ณ วันที่ 2 มกราคม ค.ศ. 2004 เวลา 17:30 น.

การตั้งรหัสการจอง

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสการจองเป็นอักขระจำนวน 12 หลัก ดังนี้

XXXXXXXXXXXX

┌──────────┐ ตัวเลข

โดยอักษรทั้ง 12 หลัก ประกอบด้วย สี่ตัวแรกหมายถึง ค.ศ. สองตัวถัดมาหมายถึงเดือน สองตัวถัดมาหมายถึงวัน สองตัวถัดมาหมายถึงชั่วโมง และสองตัวสุดท้ายหมายถึงนาฬิกา ตัวอย่าง รหัสการจอง 200401021730 หมายถึง สั่งจอง ณ วันที่ 2 มกราคม ค.ศ. 2004 เวลา 17:30 น.

การตั้งรหัสรายการอาหาร

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสการจองเป็นอักขระจำนวน 3 หลัก ดังนี้

X-XX

┌──┐ ┌──────────┐ ตัวเลข ตัวอักษร

โดยอักษรทั้ง 3 หลัก ประกอบด้วย ตัวแรก หมายถึงประเภทอาหาร และสองตัวสุดท้าย หมายถึงลำดับของรายการอาหาร ตัวอย่างรหัสรายการอาหาร K-02 หมายถึง อาหารประเภท Kids Meals รายการที่สอง

การตั้งรหัสรายการชุดอาหาร

การจัดการของระบบได้กำหนดรูปแบบรหัสการจองเป็นอักขระจำนวน 3 หลัก ดังนี้

X-XX

┌──┐ ┌──────────┐ ตัวเลข ตัวอักษร

โดยอักษรทั้ง 3 หลัก ประกอบด้วย ตัวแรก หมายถึงประเภทอาหาร และสองตัวสุดท้ายหมายถึงลำดับของรายการอาหาร ตัวอย่างรหัสรายการชุดอาหาร B-02 หมายถึง อาหารประเภท Birthday Set Menu รายการที่สอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบสิ่งนำเข้า

การออกแบบสิ่งนำเข้าของการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ มีการป้อนข้อมูลผ่านคีย์บอร์ดและมีการออกแบบปุ่มคำสั่งในการใช้งาน เช่น ปุ่มลบข้อมูล ปุ่มพิมพ์ข้อมูล เป็นต้น เพื่อให้เกิดความสะดวก ลดข้อผิดพลาดและระยะเวลาในการหาข้อมูล

การกำหนดรูปแบบหน้าจอ กำหนด 3 ส่วน ดังนี้ (ภาพที่ 12)

ส่วนหัว เป็นส่วนแสดงชื่อระบบ รายละเอียดของ โปรแกรม

ส่วนรายละเอียด เป็นส่วนที่ใช้สำหรับใส่รายละเอียดหรือป้อนรายละเอียดต่างๆ

ส่วนท้าย เป็นส่วนกำหนดหน้าที่การกระทำหรือสถานะภาพของตัวโปรแกรม เช่น การบันทึกการขายสินค้า เป็นต้น

ส่วนหัว

ส่วนรายละเอียด

ส่วนท้าย

| Food ID | Food Name | Food Type | Unit Price | Quantity | Net |
|---------|-----------|-----------|------------|----------|-----|
| | | | | | |

| | | | |
|----------|-----|-----------------------|------|
| Discount | 0 % | ยอดสุทธิก่อนหักส่วนลด | 0.00 |
| VAT | 7 % | จำนวน | 0.00 |
| | | ภาษีมูลค่าเพิ่ม | 0.00 |
| | | ยอดสุทธิ | 0.00 |

ภาพที่ 12 หน้าจอการนำเข้าข้อมูล

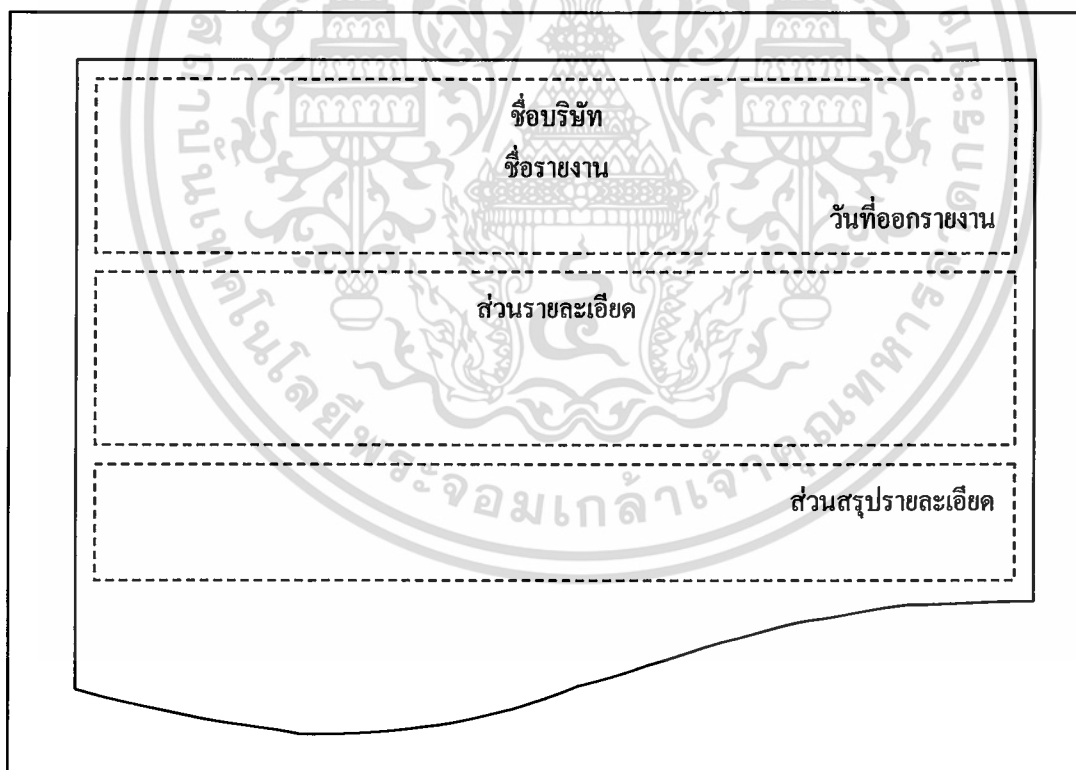
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบผลลัพท์

การออกแบบผลลัพท์ของการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ มีการแสดงผลลัพท์ 2 ลักษณะ คือ การแสดงผลลัพท์ทางหน้าจอและการแสดงผลลัพท์ทางเครื่องพิมพ์

การแสดงผลลัพท์ทางหน้าจอ เป็นการแสดงผลโดยคำนึงถึงลักษณะของทางหน้าจอและความสะดวกในการใช้งานง่ายต่อการเข้าใจ ซึ่งหน้าจอประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนของการแสดงชื่อทางหน้าจอ ส่วนแสดงผลลัพท์ และส่วนที่ควบคุมการแสดงผลทางหน้าจอ

การแสดงผลลัพท์ทางเครื่องพิมพ์ แสดงในรูปของเอกสารและรายงานต่างๆ การออกแบบคำนึงถึงความเหมาะสมในการใช้งานและง่ายต่อการทำความเข้าใจ ซึ่งในแต่ละรายงานจะประกอบด้วย ส่วนแสดงสถานะ ชื่อบริษัท ชื่อรายงาน วันที่ออกรายงาน เลขหน้า ส่วนแสดงรายละเอียดข้อมูล และส่วนสรุปรายละเอียด (ภาพที่13)



ภาพที่ 13 ตัวอย่างรายงาน

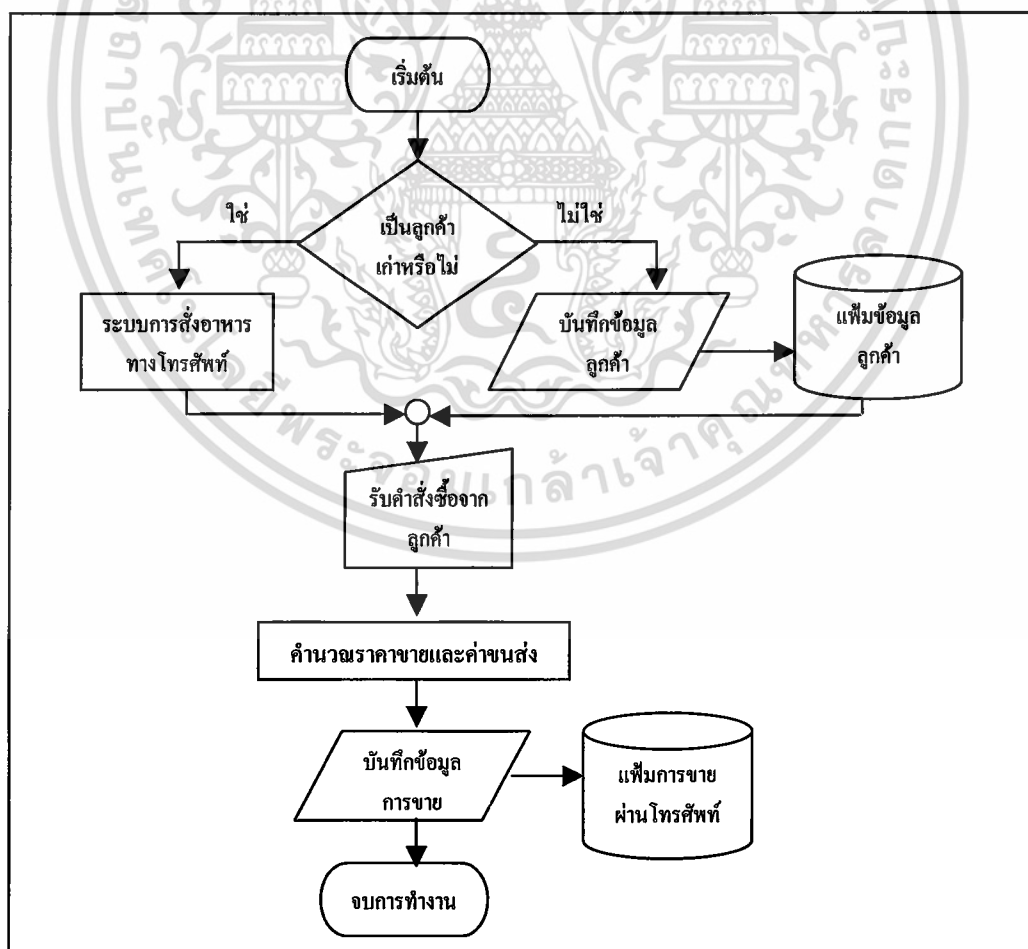
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การพัฒนาโปรแกรมโดยการออกแบบผังโครงสร้าง

1. ระบบการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ เมื่อมีลูกค้าโทรศัพท์เข้ามาสั่งอาหาร เริ่มจากการรับข้อมูลหมายเลขโทรศัพท์ของลูกค้าเป็นอันดับแรก เพื่อตรวจสอบว่าเป็นลูกค้าเก่าหรือไม่ จากนั้นรับคำสั่งซื้อจากลูกค้า ทำการคำนวณราคาขาย และเมื่อใกล้กำหนดเวลาจัดส่งก็จะมีการแจ้งเตือนขึ้นทางหน้าจอด้วย (ภาพที่ 14)

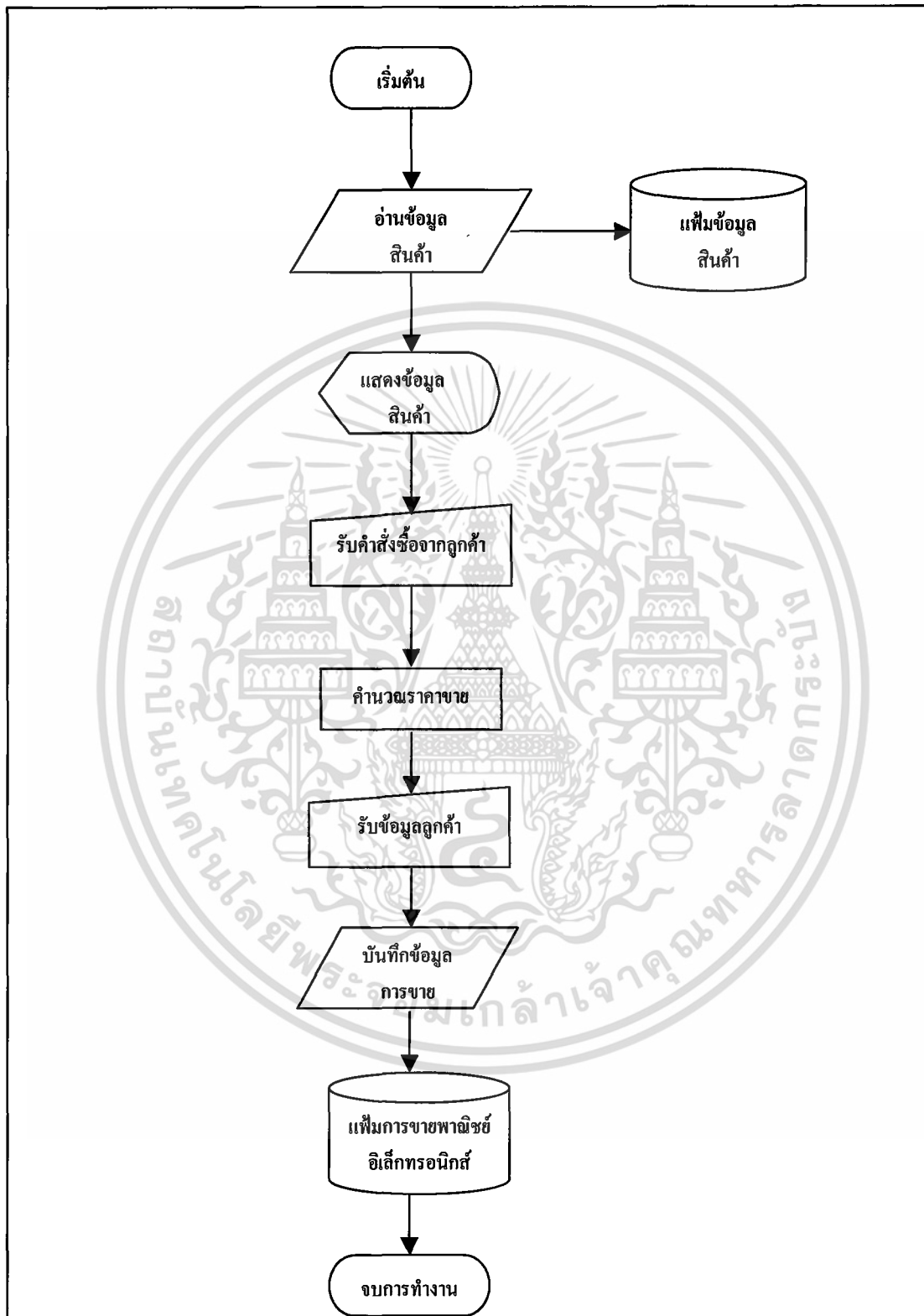
2. ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การทำงานเริ่มจากการแสดงรายการอาหารในเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ที่มีรายละเอียดของอาหารแสดงอยู่ และมีการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต นำมาคำนวณราคาขายและแสดงรายการสั่งซื้อทั้งหมด (ภาพที่ 15)

3. ระบบการจอง เริ่มจากการสอบถามถึงวันที่ต้องการจัดงาน เพื่อดูว่าในวันนั้นสามารถรับงานเพิ่มได้หรือไม่และปริมาณพนักงานรองรับได้หรือไม่ อีกทั้งลูกค้าสามารถเลือกรายการอาหารอื่นนอกเหนือจากชุดอาหารที่จัดเตรียมไว้ (ภาพที่ 16)



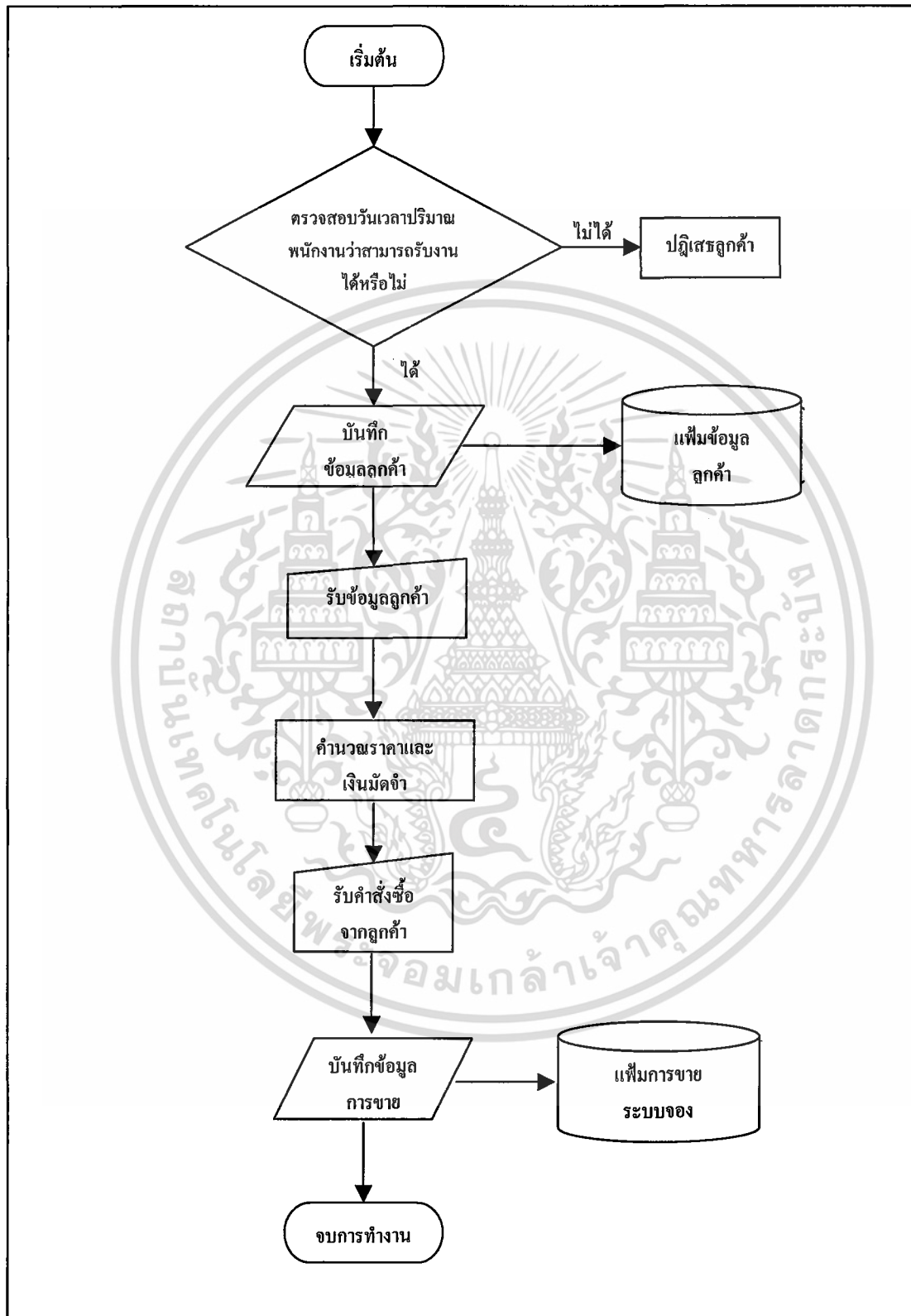
ภาพที่ 14 การไหลของข้อมูลระบบระบบการสั่งอาหารทางโทรศัพท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 15 การไหลของข้อมูลระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 16 การไหลของข้อมูลระบบการจอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่

การทำงานของระบบการสั่งอาหารทางโทรศัพท์

ระบบการสั่งอาหารทางโทรศัพท์นั้น เมื่อมีลูกค้าใช้บริการ จะทำการตรวจสอบลูกค้าเป็นอันดับแรกว่าเป็นลูกค้าเก่าที่เคยสั่งซื้อแล้วหรือไม่ หากเป็นลูกค้าใหม่ก็จะขอรายละเอียดข้อมูลต่างๆของลูกค้า เก็บไว้ในแฟ้มข้อมูลลูกค้า จากนั้นจึงรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าแล้วทำการคำนวณราคาแจ้งให้ลูกค้าได้ทราบ พร้อมกับค่าขนส่ง พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลการขายนั้นลงในแฟ้มการขายทางโทรศัพท์ รวมไปถึงจัดทำใบจัดส่งสินค้าให้แก่ฝ่ายจัดส่งสินค้าเพื่อใช้ในการจัดส่งต่อไป และเมื่อใกล้ถึงเวลาจัดส่งจะมีการแจ้งเตือนด้วยว่าใกล้กำหนดเวลาจัดส่งแล้ว

การทำงานของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เริ่มจากการจัดทำเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์แสดงรูปภาพและรายละเอียดของอาหารประเภทต่างๆ ทำให้ลูกค้าสามารถสั่งอาหารได้ตรงตามความต้องการผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยทำการสมัครเข้าสู่ระบบเพื่อเก็บรายละเอียดของผู้ใช้หรือลูกค้าเลือกประเภท รายการอาหาร และจำนวนที่ต้องการสั่งซื้อ จากนั้นระบบจะแจ้งรายการที่สั่งทั้งหมดและเก็บในแฟ้มข้อมูลต่อไป

การทำงานของระบบการจอง

ระบบการจอง เริ่มจากระบบจะสอบถามถึงวัน เวลา สถานที่ และจำนวนคนในงาน เพื่อประเมินพนักงานว่าเพียงพอหรือไม่ในการตอบตกลงกับลูกค้า หากจำนวนพนักงานเพียงพอ ก็จะสอบถามถึงรายละเอียดทั้งหมดของลูกค้าที่ต้องการ เช่น ชุดรายการอาหารหรือรายการอาหารอื่นๆที่สามารถเลือกได้ พร้อมทั้งคำนวณค่าใช้จ่าย ส่วนลด และเงินที่ต้องมัดจำล่วงหน้า ได้ทันทีแล้วนำข้อมูลทั้งหมดเก็บไว้ในแฟ้มข้อมูลการจอง และจัดทำรายงานสรุปสำหรับการจอง

ผลการทดสอบและอภิปรายผล

จากการพัฒนาระบบใหม่ตามที่ได้มีการวิเคราะห์และออกแบบระบบมาทดสอบการปฏิบัติงานพบว่า สามารถลดความผิดพลาดในการคำนวณราคาขาย การหักส่วนลด และค่ามัดจำ สามารถบอกรายละเอียดและประเมินการรับงานเบื้องต้นแก่ลูกค้าได้ทันที ซึ่งช่วยประหยัดเวลา ในการติดต่อกลับไปยังลูกค้า เกิดความสะดวกรวดเร็วและความคล่องตัวในการบริการแก่ลูกค้าในการค้นหาข้อมูลรายการอาหาร และรายละเอียดของลูกค้า รวมถึงสามารถจัดส่งอาหารได้ตรงเวลา การขายอาหารผ่านเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ทำให้การสื่อสารข้อมูล มีความผิดพลาดต่ำกว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้อยลงเนื่องจากภายในเว็บมีการแสดงรูปภาพอาหารและส่วนประกอบต่างๆไว้อย่างชัดเจน ซึ่งทำให้ลูกค้าสามารถเข้าใจได้ทันทีโดยไม่ต้องเสียเวลาสอบถามและสั่งอาหารได้ตรงตามความต้องการ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้กับทางร้านให้สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้มากขึ้น และขนาดของแฟ้มข้อมูล 100 MB ในระยะแรกมีผู้สั่งอาหารผ่านระบบนี้โดยเฉลี่ยวันละ 50 ราย ภายใน 1 เดือน ใช้เนื้อที่ประมาณ 4.5 MB เมื่อสิ้นเดือนก็จะทำการลบข้อมูลเก่าออก จึงทำให้ไม่มีปัญหาด้านพื้นที่เต็มด้านการจัดการรายงานต่างๆ เช่น รายงานการขาย รายงานข้อมูลลูกค้า ที่สามารถจัดทำได้อย่างสะดวกรวดเร็ว โดยสามารถออกรายงานได้ทันทีตามความต้องการของผู้บริหาร และมีการออกแบบเอกสารใหม่ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของระบบ ส่งผลให้การทำงานของจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant เริ่มจากวิเคราะห์ระบบงานเดิมเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงานรวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานเพื่อให้ทราบถึงปัญหาและความต้องการของระบบ ซึ่งพบปัญหาหลัก 3 ปัญหา คือ ปัญหาด้านการจอง ยังไม่สามารถบอกรายละเอียด ค่าใช้จ่ายเบื้องต้น ได้ทันที และความผิดพลาดจากการประเมินการรับงานที่เหมาะสมในวันนั้นๆ ซึ่งก่อให้เกิดการสูญเสียรายได้จากการขายตรงนั้น นอกจากนี้การขายโดยการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าหลักซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ มีการสื่อสารข้อมูลที่ยุ่งยากและซับซ้อน เนื่องจากความเป็นเอกลักษณ์ของรูปแบบอาหารอาจทำให้เกิดการผิดพลาดในการสื่อสารข้อมูลทำให้ลูกค้าอาจไม่ เข้าใจ และเกิดความไม่ประทับใจจากทางร้านได้ ด้านการจัดส่งมีรูปแบบการรับข้อมูลผ่านทางโทรศัพท์ ซึ่งยังคงมีปัญหาด้านการสอบถามและบันทึกข้อมูลลูกค้าที่ไม่เป็นระบบ อีกทั้งการบริการส่งอาหารถึงที่นั้น พนักงานรับรายการแล้วมักหลงลืมและไม่ได้คำนึงถึงเวลาที่จะนำออกไปส่ง และการจัดส่งอาหารที่ไม่มีการเก็บข้อมูลการนำส่ง เมื่อเกิดความผิดพลาดจึงไม่สามารถตรวจสอบได้

จากปัญหาดังกล่าวจึงได้มีความคิดในการพัฒนาระบบใหม่ ซึ่งทำการวิเคราะห์ระบบโดยใช้แผนภาพรวมของระบบและแผนภาพการไหลเวียนข้อมูลเป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ ส่วนการออกแบบระบบมีการออกแบบฐานข้อมูลโดยใช้แบบจำลองเชิงสัมพันธ์ แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของข้อมูล การออกแบบสิ่งนำเข้า การออกแบบผลลัพธ์ จากนั้นทำการพัฒนาโปรแกรมและจัดสร้างฐานข้อมูลตามที่ได้มีการออกแบบ โดยในส่วนของจัดการการขายและส่วนคลังสินค้าใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97 และโปรแกรมไมโครซอฟท์ วิวอล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 นอกจากนี้ในส่วนของเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มีการใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97 และแมคโครมีเดีย ดรีมเวฟเวอร์ เอ็มเอกซ์

ภายหลังการทดสอบระบบใหม่พบว่าเมื่อมีการนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาประยุกต์ใช้ในระบบการจอง ทำให้สามารถให้ข้อมูลค่าใช้จ่ายเบื้องต้น และวันเวลาที่สามารถรับงานได้ รวมถึงการประเมินจำนวนพนักงานที่เพียงพอต่อปริมาณงานแก่ลูกค้าได้ทันที มีความสะดวกและรวดเร็วมากขึ้น การจัดส่งไม่จำเป็นต้องสอบถามข้อมูลลูกค้าทุกครั้ง หากเป็นลูกค้าที่เคยใช้บริการแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีการแจ้งเตือนเมื่อใกล้กำหนดเวลาส่งอาหาร นอกจากนี้ ในส่วนของเว็บพลาซิชออิเล็กทรอนิกส์สามารถลดความผิดพลาดด้านการสื่อสารข้อมูล ตลอดจนช่วยส่งเสริมด้านการประชาสัมพันธ์สินค้าและบริษัท เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งส่งผลให้การดำเนินงานของบริษัทมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

โปรแกรมการใช้งานที่มีการออกแบบและพัฒนา ช่วยให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น แต่มีข้อบกพร่องที่ควรมีการปรับปรุงและแก้ไขเพิ่มเติม คือ

1. ควรพัฒนาระบบให้สามารถเชื่อมโยงข้อมูลกับระบบงานอื่นๆ เช่น การเชื่อมโยงฐานข้อมูลของเว็บพลาซิชออิเล็กทรอนิกส์กับฐานข้อมูลภายในร้าน โดยทำการโอนถ่ายข้อมูลจากเว็บสู่ฐานข้อมูลภายในร้าน

2. ด้านการจอง ควรพัฒนาให้โปรแกรมสามารถแยกประเภทได้ระหว่างการจองภายในร้านและภายนอกร้าน

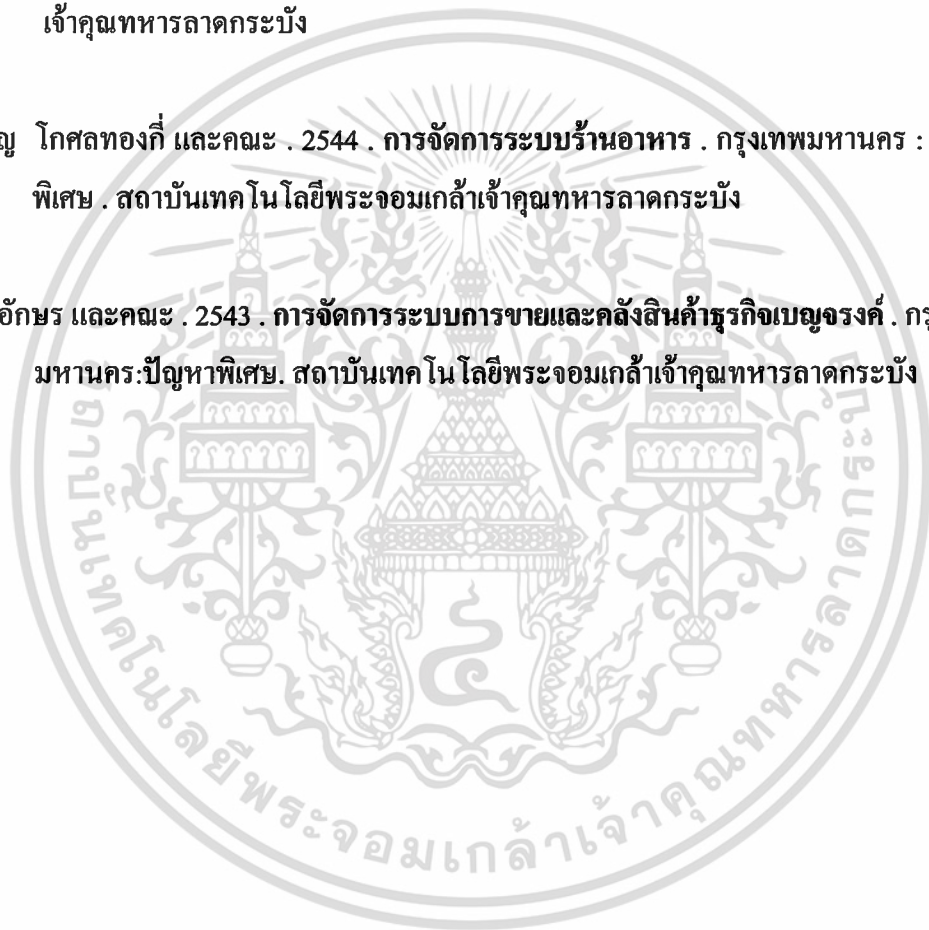
3. การแจ้งเตือนเมื่อใกล้ครบกำหนดส่งอาหาร ควรให้โปรแกรมสามารถทำการเตือนได้เมื่อใกล้เวลาดังกล่าว เพื่อป้องกันความผิดพลาดของพนักงานให้น้อยที่สุด

เอกสารอ้างอิง

จรัลพัฒน์ ธรรมนนท์กุล และคณะ . 2542 . การจัดการระบบการขายสินค้าคงคลังและการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

จันทร์เพ็ญ โกศลทองกี และคณะ . 2544 . การจัดการระบบร้านอาหาร . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปัติ อยู่อักษร และคณะ . 2543 . การจัดการระบบการขายและคลังสินค้าธุรกิจเบญจรงค์ . กรุงเทพมหานคร:ปัญหาพิเศษ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก
ตัวอย่างเอกสาร

KOMALA'S-NBK FOODS
15, SUKHUMVIT, SOI-20, BANGKOK, THAIL
CASH BILL

BILL: 36 DATE: 29-01-2004/19:40
CTRM: A/CL VAT#: *ER*

| QTY | ITEM | RATE | AMOUNT |
|-------------------|----------------|---------------|--------|
| * | * Re-Printed * | | |
| * | * * * * * | | |
| 1 | SPECIAL SET | 117.00 | 117.00 |
| | VAT 7.0 % | | 8.19 |
| AMOUNT BHT | | 125.00 | |

Thank You for Dining at Komala's
PLEASE COME AGAIN

ภาพผนวกที่ 1 ใบเสร็จรับเงินฉบับย่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
พจนานุกรมข้อมูล

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 1.0 ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.0 |
| DESCRIPTION | : | ดำเนินการขายสินค้า โดยรับข้อมูลลูกค้าและรายการสั่งซื้อ แจ้งผลการสั่งซื้อแก่ลูกค้า มีการคำนวณราคาและบันทึกคำสั่งซื้อ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต 1.0 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 2.0 ระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.0 |
| DESCRIPTION | : | ดำเนินการขายสินค้า โดยรับข้อมูลลูกค้าและรายการสั่งซื้อ แจ้งผลการสั่งซื้อแก่ลูกค้า มีการคำนวณราคาและจัดทำใบเสร็จรับเงิน ออกใบส่งสินค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ 2.0 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 3.0 ระบบการจอง |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.0 |
| DESCRIPTION | : | ลูกค้าให้ข้อมูลและรายละเอียดการจอง มีการแสดง ข้อมูลสินค้า ตรวจสอบข้อมูลการจอง และคำนวณค่าใช้จ่าย เบื้องต้น |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระบบการจอง 3.0 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 1.1 แสดงรายละเอียดสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.1 |
| DESCRIPTION | : | แสดงรายละเอียดสินค้าผ่านเว็บพณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการแสดงรายละเอียดสินค้า 1.1 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 1.2 ตรวจสอบข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.2 |
| DESCRIPTION | : | ทำการตรวจสอบว่าเป็นลูกค้าเก่าหรือไม่ ถ้าไม่ให้บันทึกลง ในเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการตรวจสอบข้อมูลลูกค้า 1.2 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 1.3 รับคำสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.3 |
| DESCRIPTION | : | รับรหัสสินค้าที่ถูกคำสั่ง ส่งให้กระบวนการต่อไป |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการรับคำสั่งซื้อ 1.3 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---------------------------------------|
| LABEL | : | 1.4 การคำนวณราคา |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.4 |
| DESCRIPTION | : | รับรหัสสินค้าและราคาสินค้ามาคำนวณราคา |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการการคำนวณราคา 1.4 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 1.5 บันทึกคำสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 1.5 |
| DESCRIPTION | : | บันทึกคำสั่งซื้อสินค้า ลงในเพิ่มข้อมูลการขาย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการบันทึกคำสั่งซื้อ 1.5 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 2.1 ตรวจสอบข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.1 |
| DESCRIPTION | : | ทำการตรวจสอบว่าเคยบันทึกข้อมูลของลูกค้าไว้หรือไม่ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการตรวจสอบข้อมูลลูกค้า 2.1 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|-----------------------------------|
| LABEL | : | 2.2 แสดงรายละเอียดสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.2 |
| DESCRIPTION | : | นำเสนอข้อมูลอาหารให้ลูกค้าทราบ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการแสดงรายละเอียดสินค้า 2.2 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 2.3 กำหนดราคาขาย |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.3 |
| DESCRIPTION | : | รับรหัสสินค้าและราคาสินค้ามาคำนวณราคา รวมกับค่า ขนส่งด้วย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการกำหนดราคาขาย 2.3 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 2.4 บันทึกรายการขาย |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.4 |
| DESCRIPTION | : | นำรายละเอียดทั้งหมดบันทึกลงเพิ่มข้อมูลการขาย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการบันทึกการขาย 2.4 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 2.5 ออกใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษี |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.5 |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลการขายมาจัดทำใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษี |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการจัดทำใบเสร็จรับเงินและใบกำกับภาษี 2.5 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 2.6 ออกใบส่งสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.6 |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลการขาย และข้อมูลลูกค้า มาจัดทำใบส่งสินค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการคำนวณราคาขาย 2.6 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 2.7 จัดทำรายงาน |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 2.7 |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลการขายเพื่อจัดทำรายงานเสนอผู้บริหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการจัดทำรายงาน 2.7 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | 3.1 ตรวจสอบข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.1 |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลลูกค้ามาตรวจสอบว่าเคยบันทึกแล้วหรือไม่ และ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดการจัดงาน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการตรวจสอบข้อมูลลูกค้า 3.1 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 3.2 แสดงรายการสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.2 |
| DESCRIPTION | : | นำรายการสินค้าที่จัดไว้เป็นเซตให้ลูกค้าตัดสินใจ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการแสดงรายการสินค้า 3.2 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|------------------------------|
| LABEL | : | 3.3 รับคำสั่งจอง |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.3 |
| DESCRIPTION | : | รับรายละเอียดการจองจากลูกค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการรับคำสั่งจอง 3.3 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 3.4 ตรวจสอบข้อมูลการจอง |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.4 |
| DESCRIPTION | : | ตรวจสอบวัน เวลา และปริมาณพนักงาน ว่าสามารถรับ การจองได้หรือไม่ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการตรวจสอบข้อมูลการจอง 3.4 |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | 3.5 คำนวณค่าใช้จ่าย |
| ENTRY TYPE | : | PROCESS |
| PROCESS | : | 3.5 |
| DESCRIPTION | : | เมื่อตกลงในรายละเอียดเรียบร้อยแล้ว จึงคำนวณค่าใช้จ่าย ทั้งหมด และบันทึกลงเพิ่มข้อมูลการจอง |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | กระบวนการคำนวณค่าใช้จ่าย 3.5 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | เพิ่มข้อมูลการจอง |
| ENTRY TYPE | : | DATA STORE |
| DESCRIPTION | : | เก็บรายละเอียดข้อมูลการจอง |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการจอง + รหัสลูกค้า + รหัสชุดอาหาร + รหัสอาหาร + วันที่ + เวลา + สถานที่ + ราคาที่ตกลง + เงินมัดจำ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | เพิ่มข้อมูลการส่งสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA STORE |
| DESCRIPTION | : | เก็บรายละเอียดข้อมูลการส่งสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ + รหัสรายการอาหาร + ราคาต่อหน่วย + ปริมาณ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | เพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA STORE |
| DESCRIPTION | : | เก็บรายละเอียดข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รายการอาหาร + ราคา + ประเภทอาหาร + รูปภาพ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | เพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA STORE |
| DESCRIPTION | : | เก็บรายละเอียดข้อมูลการลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมล + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | เพิ่มข้อมูลการขาย |
| ENTRY TYPE | : | DATA STORE |
| DESCRIPTION | : | เก็บรายละเอียดข้อมูลการขาย |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการส่งสินค้า + รหัสลูกค้า + รหัสรายการอาหาร + + ชื่ออาหาร + วันที่สั่ง + เวลา + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมลล์ + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการสั่งซื้อลงเพิ่มข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + วันที่ + เวลา + รหัสรายการ อาหาร + ราคาต่อหน่วย + ปริมาณ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ยอดค่าใช้จ่ายรวม |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รายการอาหาร + ราคา + รูปภาพ + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รายการอาหาร + ราคา + รูปภาพ + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมล + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการสั่งซื้อลงเพิ่มข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + วันที่ + เวลา + รหัสรายการ อาหาร + ราคาต่อหน่วย + ปริมาณ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่าน โทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจัดส่ง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการจัดส่งลงเพิ่มข้อมูลผู้จัดส่ง |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการส่งสินค้าทางโทรศัพท์ + รหัสพนักงาน + เงินทอนที่นำออกไป + เวลาออก + เวลากลับ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่าน โทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | คำสั่งปรุงอาหาร |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ส่งข้อมูลการสั่งอาหารให้พนักงานทำการปรุงอาหาร |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | พนักงานปรุงอาหารตามรายการที่สั่ง |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่าน โทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ใบส่งสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลสินค้าจากฝ่ายบริการ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการส่งสินค้า + รายการอาหาร + ชื่อ + ที่อยู่ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | รายงานการขาย |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ออกรายงานให้ผู้บริหาร |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รหัสประเภทอาหาร + รายการอาหาร + จำนวนที่ขาย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ค่าใช้จ่ายทั้งหมด |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ใบเสร็จรับเงิน,ใบกำกับภาษี |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ออกใบเสร็จรับเงิน,ใบกำกับภาษี ให้กับลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รหัสประเภทอาหาร + รายการอาหาร + จำนวนที่ขาย + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการส่งอาหารผ่าน โทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจอง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการจองในเพิ่มข้อมูลการจอง |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการจอง + รหัสลูกค้า + รหัสชุด + รายการอาหาร + รหัสรายการอาหาร + วันที่ + เวลา + สถานที่ + ราคาที่ตกลง + เงินมัดจำ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจองที่ตรวจสอบแล้ว |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ทางร้านตรวจสอบวันเวลาแล้วที่สามารถรับงานได้ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ทางร้านสามารถรับงานนั้นๆจากลูกค้าได้ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--------------------------------|
| LABEL | : | ค่าใช้จ่ายในการจัดเลี้ยง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ+ นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมลล์ + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้ใช้เฉพาะภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสชุดอาหาร + ชื่อชุดอาหาร + ราคา + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ยืนยันการจอง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ลูกค้ายืนยันการจองกับทางร้าน |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ทางร้านได้รับการยืนยันในการจองจากลูกค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ+ นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมล + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการสั่งซื้อลงเพิ่มข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + วันที่ + เวลา + รหัสรายการ อาหาร + ราคาต่อหน่วย + ปริมาณ +ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รายการอาหาร + ราคา + รูปภาพ + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ยอดค่าใช้จ่ายรวม |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ราคา ประเภท รูปแบบ |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ดึงข้อมูลจากเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสอาหาร + รายการอาหาร + ประเภทอาหาร + ราคา |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งซื้อผ่านอินเทอร์เน็ต |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รายการอาหาร + ราคา + รูปภาพ + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมล + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ให้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการสั่งซื้อลงเพิ่มข้อมูลการสั่งซื้อ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการสั่งซื้อ + รหัสลูกค้า + วันที่ + เวลา + รหัสรายการ อาหาร + ราคาต่อหน่วย + ปริมาณ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจัดส่ง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลการจัดส่งลงเพิ่มข้อมูลผู้จัดส่ง |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการส่งสินค้าทางโทรศัพท์ + รหัสพนักงาน + เงินทอนที่นำออกไป + เวลาออก + เวลากลับ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | คำสั่งปรุงอาหาร |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ส่งข้อมูลการสั่งอาหารให้พนักงานทำการปรุงอาหาร |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | พนักงานปรุงอาหารตามรายการที่สั่ง |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น มิอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ใบส่งสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | รับข้อมูลสินค้าจากฝ่ายบริการ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการส่งสินค้า + รายการอาหาร + ชื่อ + ที่อยู่ + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | รายงานการขาย |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ออกรายงานให้ผู้บริหาร |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รหัสประเภทอาหาร + รายการอาหาร + จำนวนที่ขาย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ค่าใช้จ่ายทั้งหมด |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการส่งอาหารผ่านโทรศัพท์ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ใบเสร็จรับเงิน,ใบกำกับภาษี |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ออกใบเสร็จรับเงิน,ใบกำกับภาษี ให้กับลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสรายการอาหาร + รหัสประเภทอาหาร + รายการอาหาร + จำนวนที่ขาย + ราคารวม |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการสั่งอาหารผ่าน โทรศัพท์ |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจอง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสการจอง + รหัสลูกค้า + รหัสชุด + รายการอาหาร + รหัสรายการอาหาร+ วันที่ +เวลา + สถานที่ + ราคาที่ตกลง + เงินมัดจำ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลลูกค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลลูกค้าลงเพิ่มข้อมูลลูกค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสลูกค้า + ชื่อ + นามสกุล + เพศ + วันเกิด + ที่อยู่ + อีเมล + ลักษณะอาคาร + ชื่ออาคาร + หมายเลขโทรศัพท์ + โทรสาร + ชื่อที่ใช้เข้าสู่ระบบ + รหัสผ่าน |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--|
| LABEL | : | ข้อมูลสินค้า |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | บันทึกข้อมูลสินค้าลงเพิ่มข้อมูลสินค้า |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | รหัสชุดอาหาร + ชื่อชุดอาหาร + ราคา + ประเภทอาหาร |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ข้อมูลการจองที่ตรวจสอบแล้ว |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ทางร้านตรวจสอบวันเวลาแล้วว่าสามารถรับงานได้ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ทางร้านสามารถรับงานนั้นๆจากลูกค้าได้ |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project:KML

| | | |
|-------------|---|---|
| LABEL | : | ยื่นยื่นการจอง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | ลูกค้ายื่นยื่นการจองกับทางร้าน |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ทางร้านได้รับการยื่นยื่นในการจองจากลูกค้า |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 1 ของระบบการจอง |

Project:KML

| | | |
|-------------|---|--------------------------------|
| LABEL | : | ค่าใช้จ่ายในการจัดเลี้ยง |
| ENTRY TYPE | : | DATA FLOW |
| DESCRIPTION | : | แจ้งค่าใช้จ่ายให้ลูกค้าทราบ |
| ALIAS | : | - |
| COMPOSITION | : | ลูกค้าทราบรายละเอียดค่าใช้จ่าย |
| NOTES | : | - |
| LOCATION | : | ระดับที่ 0 ของระบบการจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค
รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้

เพิ่มข้อมูลของระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยเพิ่มข้อมูลย่อย ดังนี้

ตารางผนวกที่ 1 รายละเอียดลูกค้า

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|---------------|----------------------|-----------|------|--------|----------|
| CustomerID | รหัสลูกค้า | Text | 10 | - | คีย์หลัก |
| Name | ชื่อลูกค้า | Text | 50 | - | |
| Surname | นามสกุลลูกค้า | Text | 50 | - | |
| Sex | เพศ | Text | 50 | - | |
| Birthday | วันเกิด | Date/Time | - | - | |
| UserName | รหัสผู้ใช้ | Text | 50 | - | |
| Password | รหัสผ่าน | Text | 30 | - | |
| Email | จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ | Text | 50 | - | |
| BuildingType | ประเภทอาคาร | Text | 50 | - | |
| Building_Name | ชื่ออาคาร | Text | 50 | - | |
| Address | ที่อยู่ | Text | 255 | - | |
| Tel | หมายเลขโทรศัพท์ | Text | 50 | - | |
| Fax | โทรสาร | Text | 50 | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 2 การสั่งซื้ออาหารทางโทรศัพท์

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|------------|-----------------|-----------|------|--------|----------|
| DeliveryID | รหัสการสั่งซื้อ | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| CustomerID | ชื่อลูกค้า | Text | 10 | - | |
| Date | วันที่สั่ง | Date/Time | - | - | |
| Time | เวลาที่สั่ง | Date/Time | - | - | |
| NetTotal | ราคาสุทธิ | Currency | - | 2 | |

ตารางผนวกที่ 3 รายละเอียดการสั่งซื้ออาหารทางโทรศัพท์

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|------------|-----------------|----------|------|--------|----------|
| DeliveryID | รหัสการสั่งซื้อ | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| FoodID | รหัสอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| UnitPrice | ราคาต่อหน่วย | Currency | - | 2 | |
| Quantity | ปริมาณ | Number | - | - | |
| Discount | ส่วนลด | Currency | - | 2 | |
| Net | ราคารวม | Currency | - | 2 | |

ตารางผนวกที่ 4 แผนกของพนักงาน

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|----------------|----------|--------|------|--------|----------|
| DepartmentID | รหัสแผนก | Text | 5 | - | คีย์หลัก |
| DepartmentName | ชื่อแผนก | Text | 50 | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 5 รายละเอียดพนักงาน

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|--------------|----------------------|-----------|------|--------|----------|
| EmpID | รหัสพนักงาน | Text | 8 | - | คีย์หลัก |
| EmpName | ชื่อพนักงาน | Text | 50 | - | |
| EmpLName | นามสกุลพนักงาน | Text | 50 | - | |
| EmpAge | อายุพนักงาน | Text | 50 | - | |
| EmpSex | เพศพนักงาน | Text | 50 | - | |
| EmpAdd | ที่อยู่พนักงาน | Text | 255 | - | |
| EmpTel | เบอร์โทรศัพท์พนักงาน | Text | 50 | - | |
| EmpCard | เลขบัตรประชาชน | Text | 50 | - | |
| EmpPic | รูปพนักงาน | Text | 50 | - | |
| DateStart | วันที่เริ่มทำงาน | Date/Time | - | - | |
| DepartmentID | รหัสแผนก | Text | 5 | - | |
| PostID | รหัสตำแหน่ง | Text | 5 | - | |
| Status | ลักษณะการทำงาน | Text | 50 | - | |

ตารางผนวกที่ 6 ตำแหน่งของพนักงาน

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|------------|-----------------|--------|------|--------|----------|
| PostID | รหัสตำแหน่ง | Text | 5 | - | คีย์หลัก |
| PostName | ชื่อตำแหน่ง | Text | 50 | - | |
| Postperson | ตำแหน่งของบุคคล | Text | 50 | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 7 รายการอาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|-----------------|--------|------|--------|----------|
| FoodID | รหัส | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| ListMenu | ชื่อประเภทอาหาร | Text | 50 | - | |
| Price | ราคา | Number | 50 | - | |
| TypeFood | ประเภทอาหาร | Text | 50 | - | |
| picture | รูปภาพ | Text | 255 | - | |

ตารางผนวกที่ 8 การจอง

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|---------------|---------------------------------|-----------|------|--------|----------|
| ReserveID | รหัสการจอง | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| CustomerID | รหัสลูกค้า | Text | 10 | - | |
| Date | วันที่จอง | Date/Time | - | - | |
| Time | เวลาที่จอง | Date/Time | - | - | |
| Person | จำนวนคนในงาน | Text | 50 | - | |
| place | สถานที่จัดงาน | Text | 255 | - | |
| contact price | ราคาที่ตกลง | Currency | - | 2 | |
| Deposit | เงินมัดจำ | Currency | - | 2 | |
| TypeReserve | ประเภทของการสั่ง รายการอาหาร | Text | 50 | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 9 รายละเอียดการจอร์อาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|--------------|----------|------|--------|----------|
| ReserveID | รหัสการจอง | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| FoodID | รหัสอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| UnitPrice | ราคาต่อหน่วย | Currency | - | - | |
| Quantity | ปริมาณ | Number | - | - | |
| Net | ราคา | Currency | - | - | |

ตารางผนวกที่ 10 รายละเอียดการจอร์ชุดอาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|--------------|----------|------|--------|----------|
| ReserveID | รหัสการจอง | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| SetID | รหัสชุดอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| UnitPrice | ราคาต่อหน่วย | Currency | - | 2 | |
| Quantity | ปริมาณ | Number | - | - | |
| Net | ราคา | Currency | - | 2 | |

ตารางผนวกที่ 11 รายละเอียดการจอร์ส่วนพนักงาน

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|-------------|-----------|------|--------|----------|
| ReserveID | รหัสการจอง | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| EmpID | รหัสพนักงาน | Text | 8 | - | คีย์หลัก |
| Date | วันที่ทำงาน | Date/Time | - | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 12 ผู้นำส่งอาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------------|-------------------|-----------|------|--------|----------|
| DeliveryID | รหัสการส่ง | Text | 12 | - | คีย์หลัก |
| EmployeeID | รหัสพนักงาน | Text | 8 | - | |
| AdditionalMoney | เงินทอนที่นำออกไป | Currency | - | 2 | |
| TimeIn | เวลากลับเข้ามา | Date/Time | - | - | |
| TimeOut | เวลาออกไปส่ง | Date/Time | - | - | |
| Building_Type | ประเภทอาคาร | Text | 50 | - | |
| Building_Name | ชื่ออาคาร | Text | 50 | - | |
| Address | ที่อยู่ | Text | 255 | - | |

ตารางผนวกที่ 13 ชุดรายการอาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|--------------|----------|------|--------|----------|
| SetID | รหัสชุดอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| SetName | ชื่อเซตเมนู | Text | 50 | - | |
| SetPrice | ราคาเซตอาหาร | Currency | - | 2 | |
| TypeFood | ประเภทอาหาร | Text | 50 | - | |

ตารางผนวกที่ 14 รายละเอียดชุดอาหาร

| ชื่อฟิลด์ | ความหมาย | ประเภท | ขนาด | ทศนิยม | หมายเหตุ |
|-----------|--------------------|--------|------|--------|----------|
| SetID | รหัสชุดอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| FoodID | รหัสอาหาร | Text | 3 | - | คีย์หลัก |
| Item | จำนวนอาหารภายในเซต | Text | 50 | - | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง

คู่มือการใช้งาน

ลักษณะทั่วไป

การจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร ได้มีการพัฒนาระบบขึ้นเพื่อช่วยในการคำนวณราคาขายต่างๆ บันทึกข้อมูลการขายและประเมินความเป็นไปได้ในการรับงาน หน้าที่หลักของโปรแกรมเกี่ยวข้องกับการประมวลผลการทำงานในฝ่ายการจองและการจัดส่ง โปรแกรมที่พัฒนาสามารถจัดเก็บข้อมูล ตรวจสอบข้อมูลสินค้าและลูกค้า รวมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน และได้พัฒนาเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ให้สามารถขายสินค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้ นอกจากนี้โปรแกรมสามารถจัดทำเอกสารการขาย ส่วนการจอง การจัดส่ง และการขายผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต พร้อมทั้งจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

คุณสมบัติของอุปกรณ์สำหรับใช้งานโปรแกรม

คุณสมบัติที่สำคัญของการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของร้านอาหาร KOMALA'S Restaurant จำเป็นต้องมีอุปกรณ์หรือเครื่องมือสำหรับการทำงานดังนี้

ฮาร์ดแวร์ (เครื่องและอุปกรณ์คอมพิวเตอร์)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ รุ่น Intel Pentium IV 1.7 GHz หรือสูงกว่า RAM 128 MB, HDD 40 GB

2. เครื่องพิมพ์

3. โมเด็มความเร็ว 56 Kbps

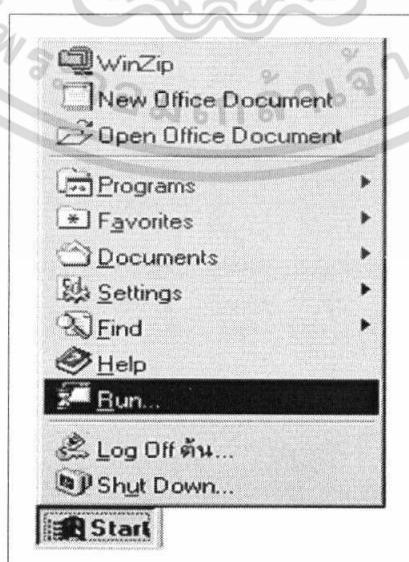
ซอฟต์แวร์ (โปรแกรมคอมพิวเตอร์)

โปรแกรมไมโครซอฟท์วินโดวส์ เอ็กซ์พี โปรแกรมไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 2000 โปรแกรมไมโครซอฟท์ วิชวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 และโปรแกรมเบราเซอร์ต่างๆ เช่น ไมโครซอฟท์ อินเทอร์เน็ต เอ็กซ์พลอเรอร์ เวอร์ชัน 6.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

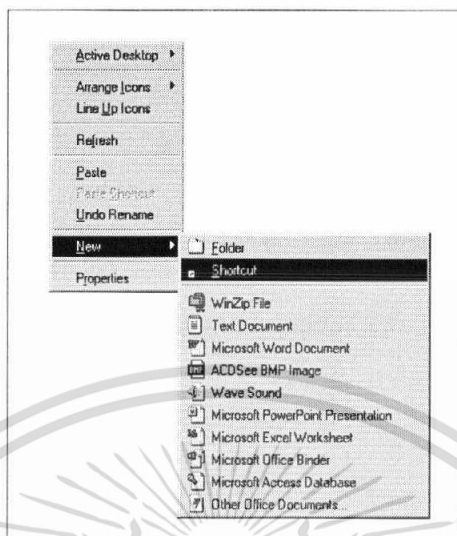
การติดตั้งโปรแกรม

1. นำโปรแกรมการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร ใสลงใน ไดรฟ์ A ของเครื่องคอมพิวเตอร์
2. คลิกที่ปุ่ม Start บนทาสก์บาร์ ซึ่งอยู่ด้านล่างของหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 4)
3. บนเมนู Start ให้คลิกที่ Run ไคอะล๊อกซ์บ็อกซ์ Run จะปรากฏขึ้น
4. ในไคอะล๊อกซ์บ็อกซ์ให้พิมพ์ a:setup หรือคลิกที่ปุ่ม Browse ค้นหาโปรแกรมที่ต้องการลงในฮาร์ดดิสก์ เลือก Disk1 คลิกตกลง แล้วทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ
5. เมื่อไฟล์ได้รับการติดตั้งเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำแผ่นบันทึกข้อมูลออกจากไดรฟ์ที่ทำการติดตั้ง
6. ทำการสร้างชอร์ตคัทโดยการคลิกช่องว่างบนหน้าจอ แล้วคลิกขวาที่เมาส์ ซึ่งจะได้เมนู (ภาพผนวกที่ 5)
7. ใช้เมาส์คลิกที่ชอร์ตคัทจะปรากฏหน้าจอ Create Shortcut ขึ้นให้คลิกที่ปุ่ม Browse แล้วเลือกโปรแกรมที่ทำชอร์ตคัท คลิกที่ปุ่ม Open แล้วทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ
8. เมื่อสร้างชอร์ตคัทเสร็จเรียบร้อยแล้ว เราสามารถเปลี่ยนชื่องานบนหน้าจอโดยการคลิกที่ปุ่มด้านขวา เลือก Rename แล้วทำการเปลี่ยนชื่อได้รูปที่ต้องการ
9. เมื่อจะใช้งาน โปรแกรม ให้เปิดเครื่องคอมพิวเตอร์ เข้าสู่ระบบปฏิบัติการวินโดวส์ ใช้เมาส์ดับเบิลคลิกที่ไอคอนการจัดการระบบการจอง การจัดส่ง และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของธุรกิจร้านอาหาร เพื่อเข้าสู่ระบบการทำงาน (ภาพผนวกที่6)

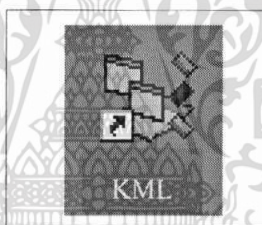


ภาพผนวกที่ 4 เลือกเมนู Start เพื่อติดตั้งโปรแกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 5 การสร้างช็อตคัทของโปรแกรม



ภาพผนวกที่ 6 การเข้าสู่ระบบการทำงาน

ปุ่มการทำงานหลักของโปรแกรม



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการเพิ่มข้อมูล



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการตอบตกลง



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการเพิ่มข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการยกเลิกข้อมูล



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการบันทึกข้อมูล



คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการลบข้อมูล



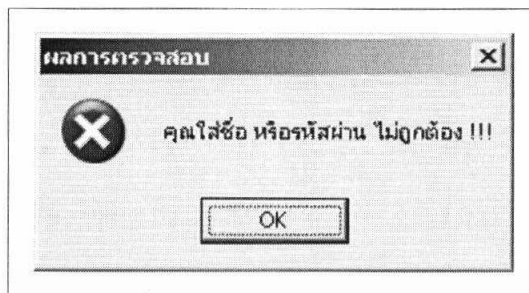
คือ ปุ่มเพื่อใช้ในการออกจากหน้าจอที่ใช้งานอยู่

ขั้นตอนการใช้โปรแกรม

การเข้าสู่โปรแกรมจะมีระบบรักษาความปลอดภัย (ภาพผนวกที่ 7) ผู้ใช้ต้องกรอก ผู้ใช้ระบบ และรหัสผ่าน จากนั้นคลิก ตกลง ก็จะเข้าสู่ระบบ กรณีที่มีการกรอก ผู้ใช้ระบบ หรือ รหัสผ่าน ผิด ระบบจะมีการแจ้งเตือนว่า คุณใส่ชื่อหรือรหัสผ่านไม่ถูกต้อง (ภาพผนวกที่ 8)

ภาพผนวกที่ 7 หน้าจอเข้าสู่โปรแกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 8 หน้าจอการแจ้งเตือนเมื่อกรอก ผู้ใช้ระบบหรือรหัสผ่าน ผิด

เมนูการทำงานของโปรแกรม

เมนูการทำงานของโปรแกรมจะประกอบด้วย เมนูหลักและเมนูย่อย โดยเมนูหลักมีลักษณะเป็นปุ่มขนาดใหญ่ซึ่งเป็นเมนูที่ใช้งานอยู่เป็นประจำ ทำให้ผู้ใช้สามารถเลือกปุ่มเข้าสู่การทำงานได้สะดวก ส่วนเมนูย่อยจะปรากฏอยู่บนแถบเมนูด้านบนของหน้าจอ โดยเมื่อกดเลือกรายการเมนูแล้วจะปรากฏเมนูย่อยของเมนูที่เลือกนั้น ซึ่งมีปุ่มเมนูให้เลือกกรายการทำงานดังนี้ (ภาพผนวกที่ 9)

เมนูหลัก ประกอบด้วย 6 เมนู ดังนี้

1. รายการอาหาร
2. สั่งอาหาร
3. สั่งจองจัดงานเลี้ยง
4. รายชื่อลูกค้า
5. รายชื่อพนักงาน
6. ออกจากโปรแกรม



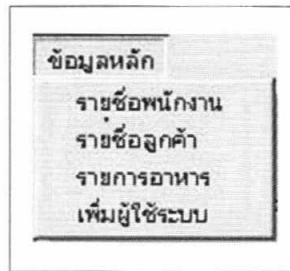
ภาพผนวกที่ 9 เมนูหลัก

เมนูย่อยมีรายละเอียดเมนู ดังนี้

1. เมนูข้อมูลหลัก ประกอบด้วย รายชื่อพนักงาน รายชื่อลูกค้า รายการอาหาร และเพิ่ม

ผู้ใช้ระบบ (ภาพผนวกที่ 10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 10 เมนูข้อมูลหลัก

รายชื่อพนักงาน

เมื่อเข้าสู่หน้าจอรายชื่อพนักงาน จะมีการแสดงข้อมูลต่าง ๆ ของพนักงาน ซึ่งสามารถปรับปรุงข้อมูลของพนักงาน โดยมีปุ่มเพิ่มและแก้ไข (ภาพผนวกที่ 11)

รายชื่อพนักงาน

รหัสพนักงาน: 25100103

ชื่อ: ใจดี

นามสกุล: ใจดีใจดีใจดี

อายุ: 21

เพศ: ชาย

เลขที่บัตรประชาชน: 8-0450156-0-001

ที่อยู่: บ้านใจดี

โทรศัพท์: 02-222-2222

จำนวนพนักงาน: 6 / 8

รูปพนักงาน

วันที่ทำงาน: 1 มกราคม 2547

สาขา: Cookery

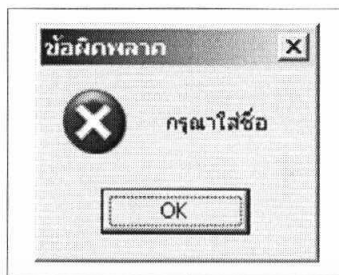
ตำแหน่ง: North Indian Cook

สถานะการทำงาน: FullTime

ภาพผนวกที่ 11 รายชื่อพนักงาน

ในกรณีที่คลิกปุ่ม เพิ่มหรือแก้ไข แล้วกรอกข้อมูลไม่ครบ จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูลนั้น ๆ (ภาพผนวกที่ 12)

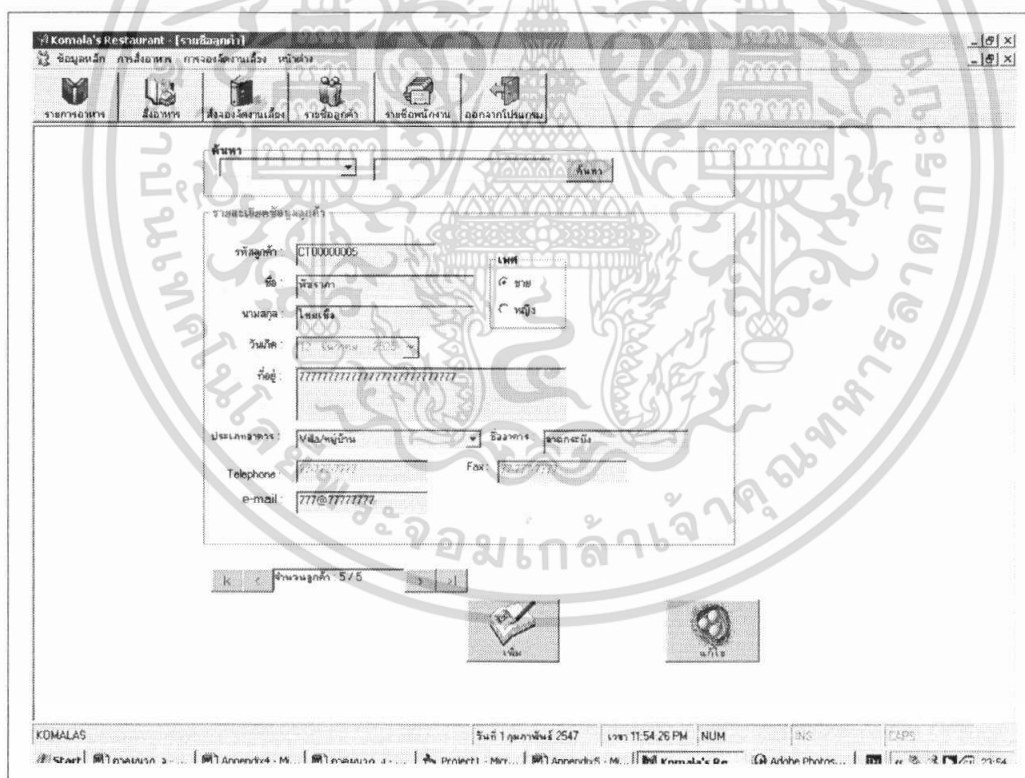
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 12 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล

รายชื่อลูกค้า

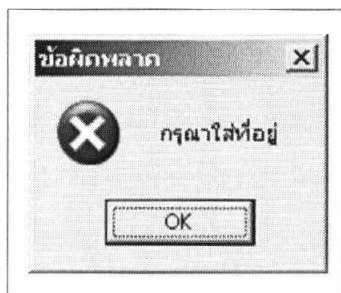
เมื่อเข้าสู่หน้าจอรายชื่อลูกค้า จะมีการแสดงข้อมูลต่างๆ ของลูกค้า ซึ่งสามารถปรับปรุงข้อมูลของลูกค้า โดยมีปุ่มเพิ่มและแก้ไข (ภาพผนวกที่ 13)



ภาพผนวกที่ 13 หน้าจอรายชื่อลูกค้า

ในกรณีที่คลิกปุ่มเพิ่ม หรือแก้ไข แล้วกรอกข้อมูลไม่ครบ จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 14)

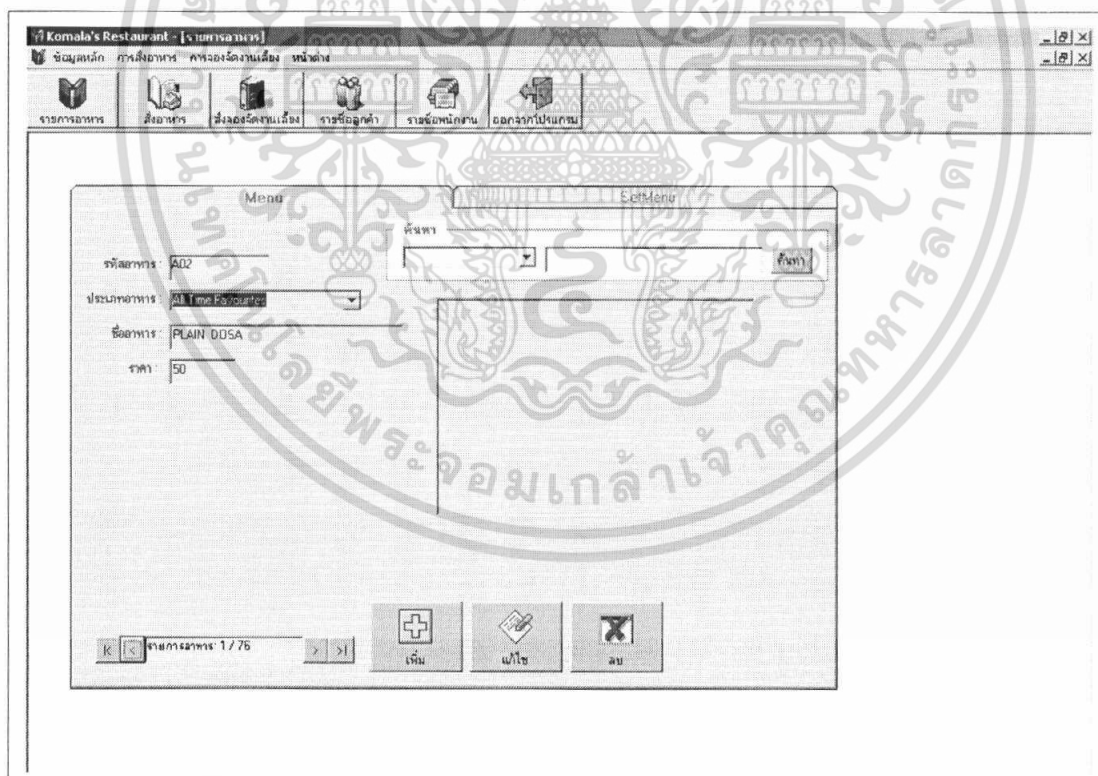
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 14 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล

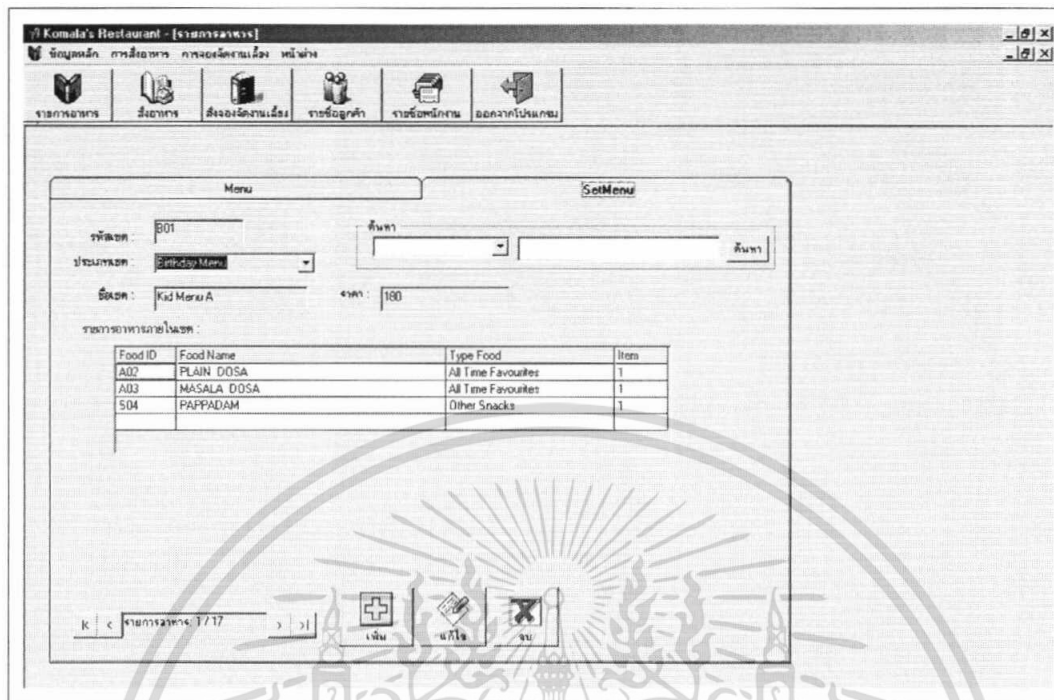
รายการอาหาร

เมื่อเข้าสู่หน้าจอรายการอาหาร จะมีการแสดงข้อมูลต่าง ๆ ของรายการอาหารทั้งในส่วนของรายการอาหาร (ภาพผนวกที่ 15) และชุดอาหาร (ภาพผนวกที่ 16)



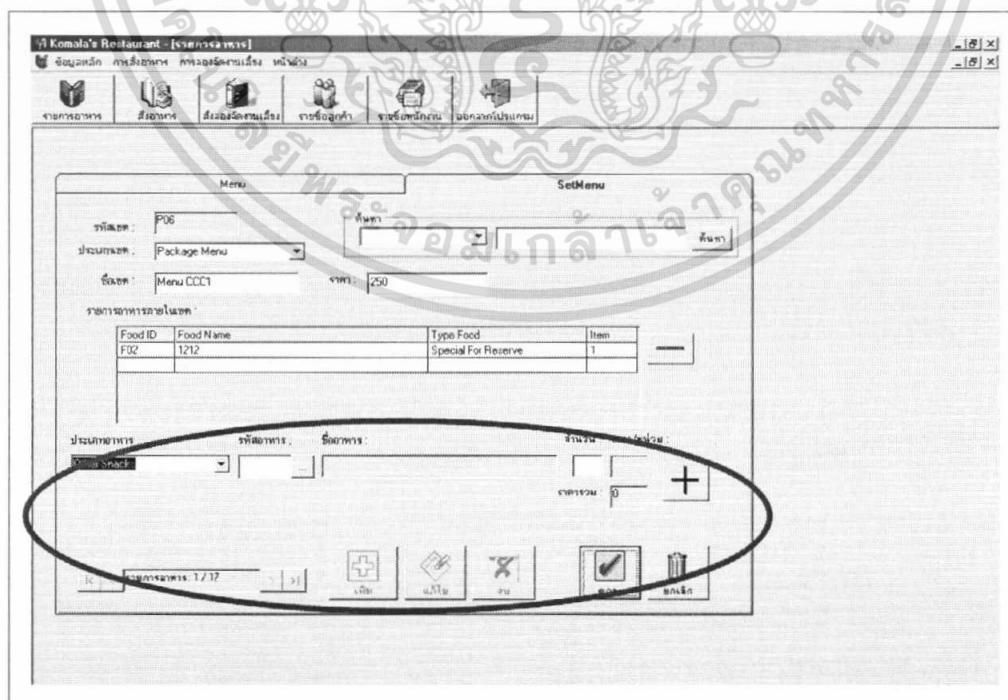
ภาพผนวกที่ 15 รายการอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



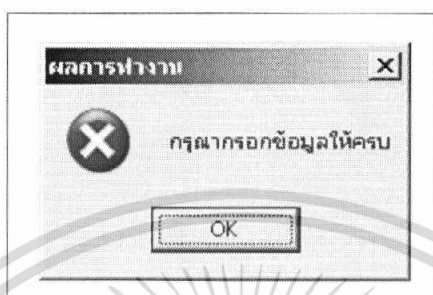
ภาพผนวกที่ 16 ชุดอาหาร

ในกรณีที่คลิกปุ่ม เพิ่มหรือแก้ไขในหน้าจอชุดอาหาร จะมีส่วนของการเลือกรายการอาหารภายในชุดอาหารขึ้น (ภาพผนวกที่ 17)



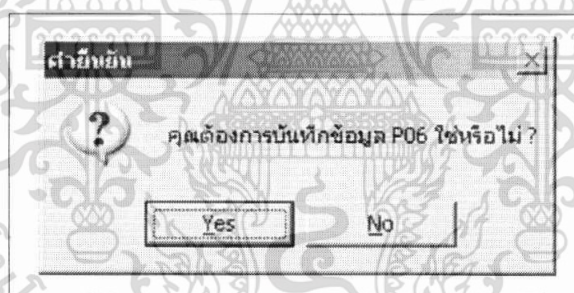
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน **ภาพผนวกที่ 17** หน้าจอเพิ่มหรือแก้ไขข้อมูลชุดอาหาร นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในกรณีที่กรอกข้อมูลไม่ครบ แล้วคลิกปุ่มตกลง จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูลให้ครบ (ภาพผนวกที่ 18)



ภาพผนวกที่ 18 หน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล

เมื่อกรอกครบจะมีหน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 19)

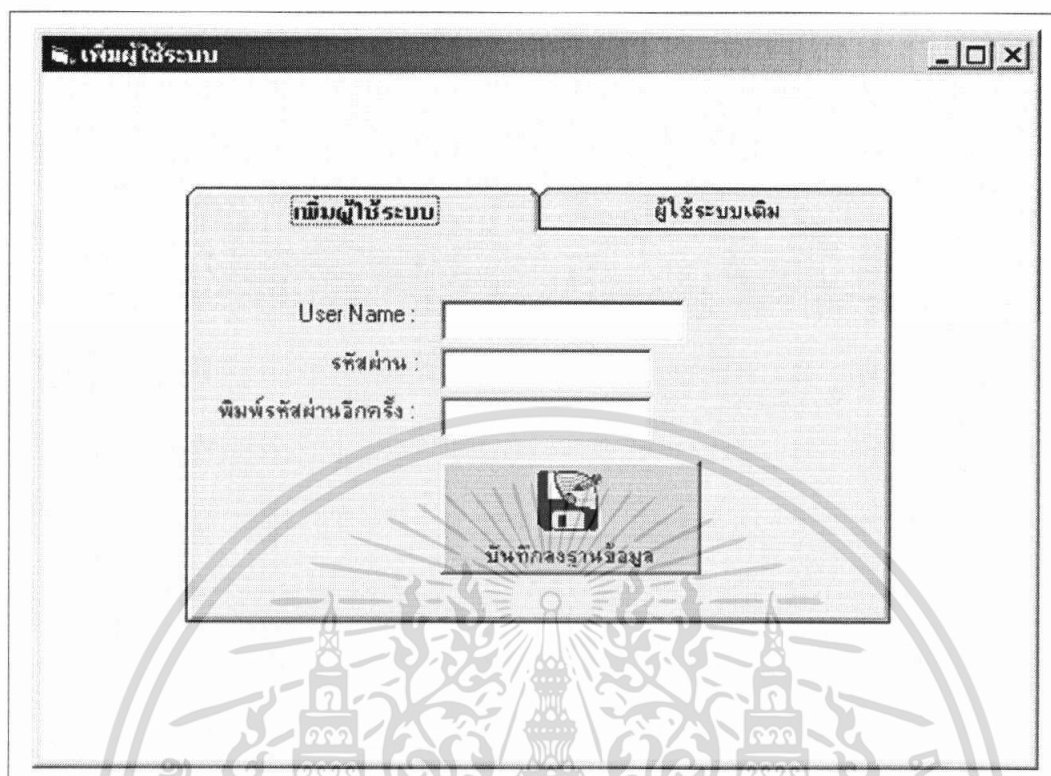


ภาพผนวกที่ 19 หน้าจอยืนยัน

เพิ่มผู้ใช้งาน

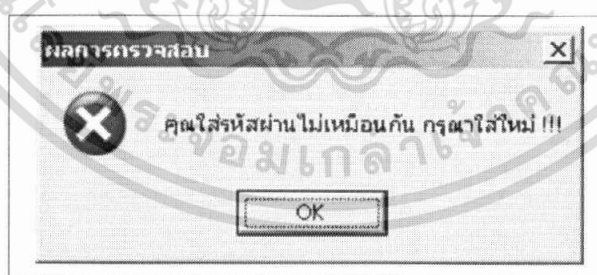
เมื่อเข้าสู่หน้าจอเพิ่มผู้ใช้งาน จะมีหน้าจอรับข้อมูล ผู้ใช้งาน และรหัสผ่านเพื่อเพิ่มผู้ใช้งาน (ภาพผนวกที่ 20)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 20 หน้าจอเพิ่มผู้ใช้ระบบ

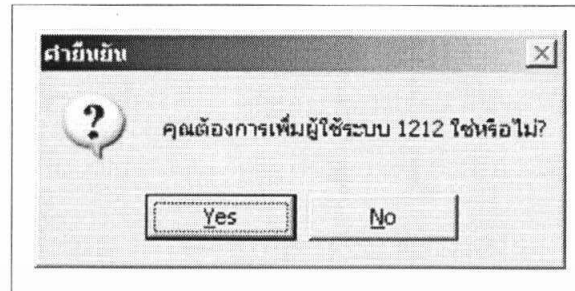
ในกรณีที่กรอกรหัสผ่านไม่เหมือนกันจะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 21)



ภาพผนวกที่ 21 หน้าจอแจ้งเตือน

เมื่อกรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว คลิกปุ่มบันทึกลงฐานข้อมูลจะมีหน้าจอยืนยันการบันทึก (ภาพผนวกที่ 22)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



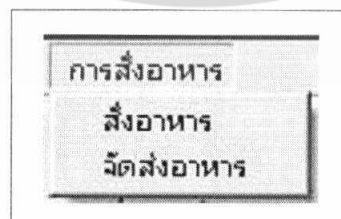
ภาพผนวกที่ 22 หน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล

ในส่วนของผู้ใช้ระบบเดิม จะเป็นหน้าจอแสดงชื่อผู้ใช้ รหัสผ่าน และสถานะการใช้งานของผู้ใช้ระบบทั้งหมด (ภาพผนวกที่ 23)



ภาพผนวกที่ 23 หน้าจอผู้ใช้ระบบเดิม

2. การสั่งอาหาร ประกอบด้วย สั่งอาหาร และจัดส่งอาหาร (ภาพผนวกที่ 24)



ภาพผนวกที่ 24 เมนูการสั่งอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

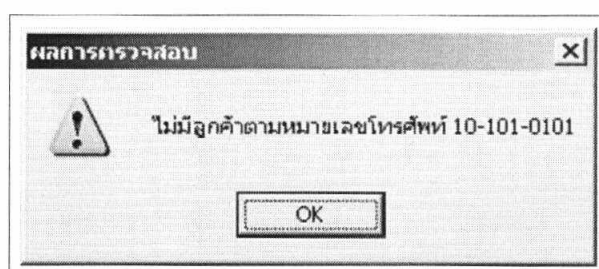
การสั่งอาหาร

เมื่อเข้าสู่หน้าจอสั่งอาหาร (ภาพผนวกที่ 25) จะมีส่วนที่รับข้อมูลอยู่ 2 ส่วนคือ ส่วนของลูกค้า จะใช้เบอร์โทรศัพท์ในการค้นหารายละเอียดของลูกค้า หลังจากนั้นก็เลือกรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง และจึงทำการบันทึกลงฐานข้อมูล

| Food ID | Food Name | Food Type | Unit Price | Quantity | Net |
|---------|-----------|-----------|------------|----------|-----|
| | | | | | |

ภาพผนวกที่ 25 หน้าจอสั่งอาหาร

ในกรณีที่กรอกเบอร์โทรศัพท์ของลูกค้าผิด หรือยังไม่มีรายละเอียดของลูกค้าในฐานข้อมูล จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 26)



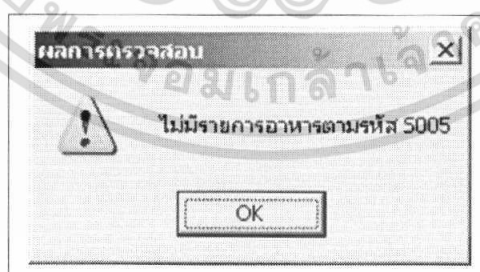
ภาพผนวกที่ 26 หน้าจอแจ้งเตือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการเลือกรายการอาหาร พนักงานสามารถเลือกได้จากคลิกที่ปุ่ม ... จะมีหน้าจอให้เลือกรายการอาหาร ตามประเภทของอาหารที่เลือก (ภาพผนวกที่ 27) หรือจะกรอกรหัสอาหารแล้วกดปุ่ม Enter แต่ในกรณีที่กรอกรหัสอาหารผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 28)

| Food ID | Food Name | Unit Price |
|---------|------------------------|------------|
| S01 | BAJI MIXED (4 PCD) | 48 |
| S02 | POTATO FRIED - REGULAR | 50 |
| S03 | VEGETABLE NUGGETS | 32 |
| S04 | PAPPADAM | 32 |

ภาพผนวกที่ 27 หน้าจอแสดงรายการอาหาร



ภาพผนวกที่ 28 หน้าจอแจ้งเตือนว่าไม่พบรายการอาหาร

เมื่อเลือกรายการอาหารได้แล้ว คลิกปุ่ม Add เพื่อเพิ่มรายการอาหารลงไป ในรายละเอียดของการสั่งอาหาร แต่ถ้าต้องการลบหรือแก้ไขให้คลิกที่รายการอาหารที่ต้องการ หลังจากนั้นรายการอาหารที่เลือกจะขึ้น ไปอยู่ในส่วนของการเลือกรายการอาหาร แล้วจึงทำเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งงานไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

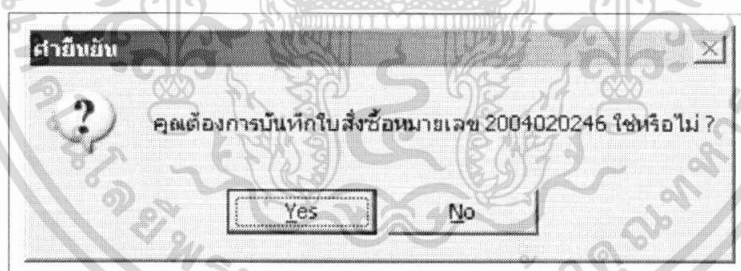
การแก้ไข แล้วจึงคลิกปุ่ม Add ใหม่ หลังการเลือกรายการอาหารแล้ว ก็มากำหนดส่วนลด และภาษีซึ่งโปรแกรมจะทำการคำนวณส่วนลด และแจ้งยอดภาษีให้ทราบ ส่วนในค่าขนส่ง โปรแกรมจะเพิ่มเข้าไปถ้าสั่งอาหารไม่ถึง 250 บาท แล้วจึงคลิกปุ่ม บันทึกการสั่งซื้อ เพื่อบันทึก ข้อมูลลงในฐานข้อมูล

ในกรณีที่กรอกข้อมูลไม่ครบ จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 29)



ภาพผนวกที่ 29 หน้าจอแจ้งเตือนเมื่อกรอกข้อมูลไม่ครบ

ในกรณีที่กรอกข้อมูลครบเรียบร้อยจะมีหน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 30)

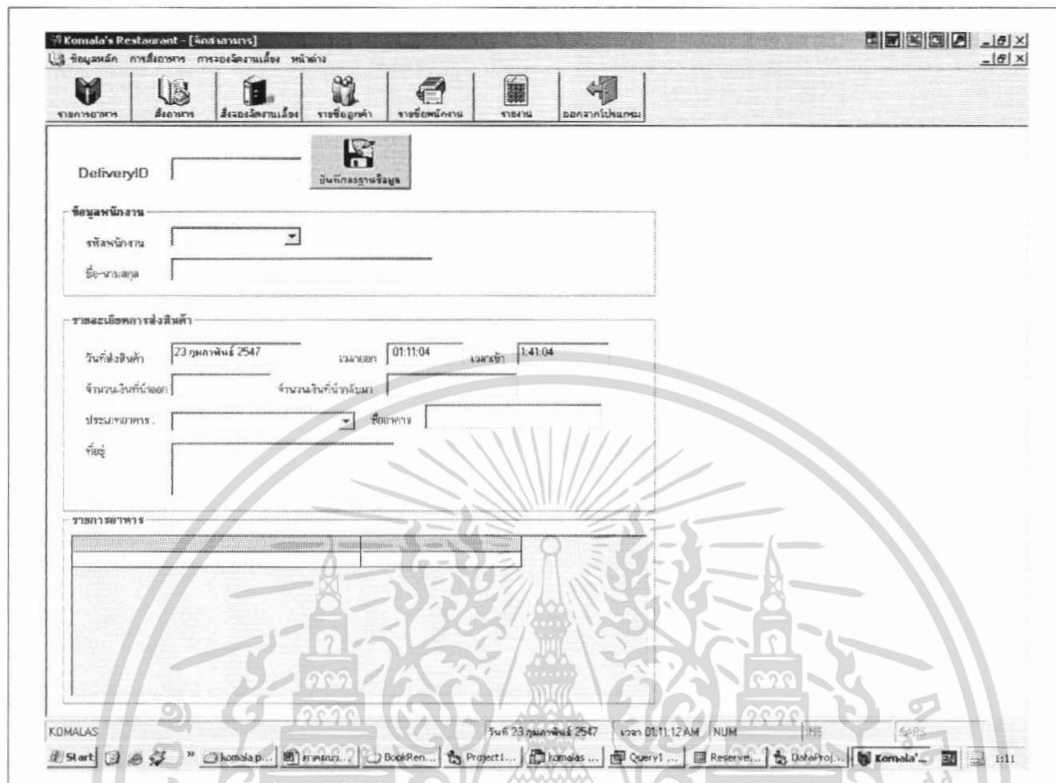


ภาพผนวกที่ 30 หน้าจอยืนยันการบันทึกลงฐานข้อมูล

จัดส่งอาหาร

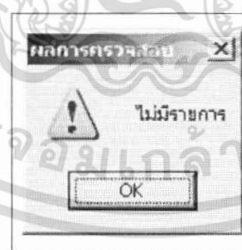
เมื่อเข้าสู่หน้าจอจัดส่งอาหาร (ภาพผนวกที่ 31) จะมีหน้าจอให้กรอกรหัสการสั่งซื้อ เมื่อกรอกรหัสการสั่งซื้อ รายละเอียดในการสั่งซื้อครั้งนั้นก็จะปรากฏขึ้น แล้วก็กรอกรหัสพนักงาน เพื่อเลือกพนักงานที่จะออกไปส่ง และกรอกจำนวนเงินที่พนักงานนำออกไปเพื่อทอนให้กับลูกค้า โปรแกรมจะคำนวณจำนวนเงินที่พนักงานจะต้องนำกับมาคืนให้ทางร้าน หลังจากนั้นจึงคลิกปุ่ม บันทึกลงฐานข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 31 หน้าจอจัดส่งอาหาร

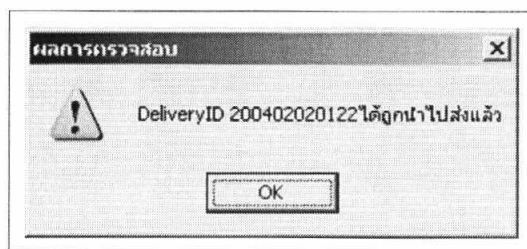
ในกรณีที่กรอกรหัสการสั่งซื้อผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 32)



ภาพผนวกที่ 32 หน้าจอแจ้งเตือน

ในกรณีที่การสั่งซื้อครั้งนั้นถูกนำไปส่งแล้ว จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 33)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 33 หน้าจอแจ้งเตือน

ในกรณีที่กรอกรหัสพนักงานผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 34)



ภาพผนวกที่ 34 หน้าจอแจ้งเตือน

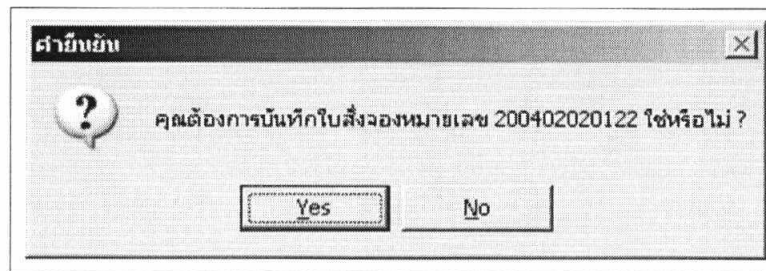
ในกรณีที่กรอกข้อมูลไม่ครบ แล้วคลิกปุ่มบันทึกที่กล่องฐานข้อมูล จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้กรอกข้อมูล (ภาพผนวกที่ 35)



ภาพผนวกที่ 35 หน้าจอแจ้งเตือน

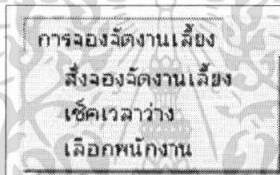
เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว เมื่อคลิกปุ่มบันทึกที่กล่องฐานข้อมูล จะมีหน้าจอยืนยันการบันทึกฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 36)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 36 หน้าจอยืนยัน

3. การจองการจัดเลี้ยง ประกอบด้วย สั่งจองจัดงานเลี้ยง เช็ควเวลา และเลือกพนักงาน (ภาพผนวกที่ 37)



ภาพผนวกที่ 37 เมนูการจอง

เช็ควเวลาว่าง

เมื่อเข้าสู่หน้าจอเช็ควเวลาว่าง จะมีช่องให้กรอกวันที่ลูกค้าจะทำการจอง แล้วคลิกปุ่มตรวจสอบวันที่จอง โปรแกรมจะแสดงรายการที่จองภายในวันนั้นออกมา (ภาพผนวกที่ 38)

| ReservationID | CustomerID | Date | Time | Person | สถานะ | ContractPrice | deposit |
|---------------|------------|----------|-------------|--------|-------------------|---------------|----------|
| 20040130036 | CT00000004 | 2/1/2004 | 12:00:00 PM | 200 | สถานะเช่าแขกคณะ | 7200 | 2,181.00 |
| 20040130042 | CT00000005 | 2/1/2004 | 9:30:00 AM | 50 | แขกคณะ | 2750 | 645.00 |
| 20040131227 | CT00000001 | 2/1/2004 | 4:00:00 PM | 20 | หนังสือฝาก จากคณะ | 682 | 204.60 |

ภาพผนวกที่ 38 หน้าจอเช็ควเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

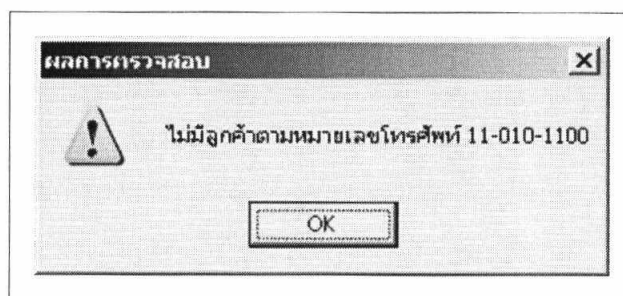
สั่งจองจัดงานเลี้ยง

เมื่อเข้าสู่หน้าจอจัดงานเลี้ยง (ภาพผนวกที่39) จะมีส่วนรับข้อมูลอยู่ 3 ส่วน คือ ข้อมูลการจอง ซึ่งประกอบด้วย วันที่จอง เวลา สถานที่ และจำนวนคนภายในงาน ข้อมูลลูกค้า ซึ่งจะให้เบอร์โทรศัพท์ในการค้นหา และข้อมูลอาหาร ซึ่งจะให้มีให้เลือกทั้ง รายการอาหาร และชุดอาหาร โดยการเลือกรายการอาหาร และชุดอาหาร สามารถเลือกได้โดยการคลิกที่ปุ่ม ... จะมีหน้าจอแสดงรายการอาหาร และชุดอาหาร หรือจะกรอกรหัสลงในช่อง แล้วกดปุ่ม Enter เมื่อเลือกรายการอาหาร หรือชุดอาหารได้แล้ว ก็คลิกปุ่ม Add Food เพื่อเพิ่มรายการอาหารลงในรายละเอียดการจองในส่วนของรายการอาหาร หรือคลิกปุ่ม Add Set เพื่อเพิ่มชุดอาหารลงในรายละเอียดการจองในส่วนของชุดอาหาร หลังจากนั้นก็กำหนดส่วนลด ภาษี และเงินมัดจำ เมื่อกรอกข้อมูลครบแล้วจึงคลิกปุ่มบันทึกการสั่งจอง เพื่อบันทึกข้อมูลการจองลงในฐานข้อมูล

ภาพผนวกที่ 39 หน้าจอสั่งจองจัดงานเลี้ยง

ในกรณีที่กรอกเบอร์โทรศัพท์ของลูกค้าผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือนปรากฏให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 40)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



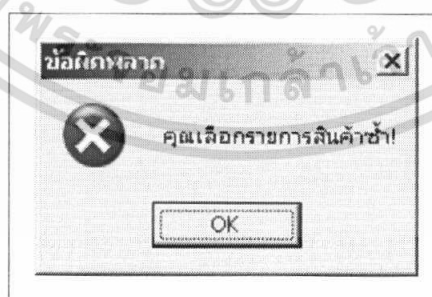
ภาพผนวกที่ 40 หน้าจอแจ้งเตือน

ในกรณีที่กรอกรหัสอาหาร หรือรหัสชุดอาหารผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 41)



ภาพผนวกที่ 41 หน้าจอแจ้งเตือน

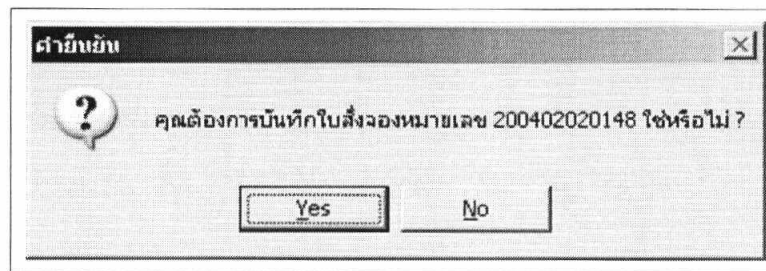
ในกรณีที่เลือกรายการอาหาร หรือชุดอาหารเสร็จ แล้วคลิกปุ่ม Add แล้วรายการอาหาร หรือชุดอาหารซ้ำ จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 42)



ภาพผนวกที่ 42 หน้าจอแจ้งเตือน

เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว คลิกที่ปุ่มบันทึกการจอง จะมีหน้าจอยืนยันการบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล (ภาพผนวกที่ 43)

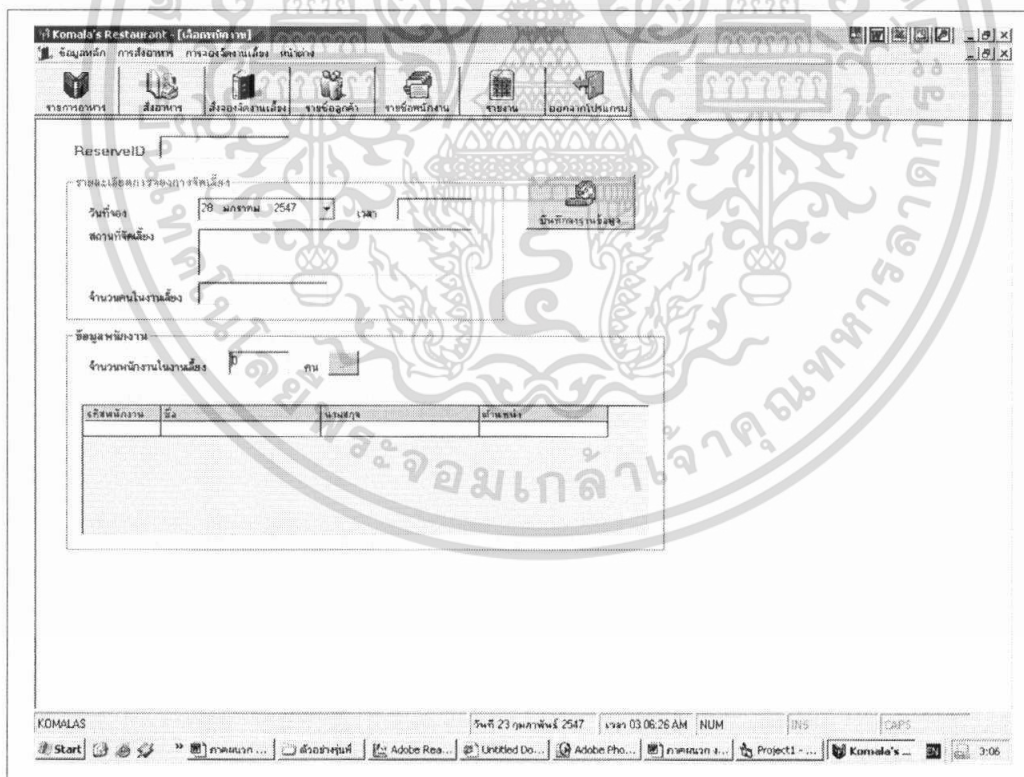
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 43 หน้าจอยืนยันการบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล

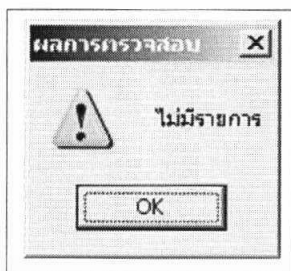
เลือกพนักงาน

เมื่อเข้าสู่หน้าจอเลือกพนักงาน (ภาพผนวกที่ 44) จะมีหน้าจอให้กรอกรหัสการสั่งจอง เมื่อกรอกรหัสการสั่งจอง โปรแกรมจะแสดงรายละเอียดการจองในครั้งนั้น และจำนวนพนักงานที่จะใช้ในการจัดงาน แล้วจึงเลือกพนักงานที่จะไปจัดงาน เมื่อกรอกข้อมูลครบแล้วจึงคลิกปุ่มบันทึกลงฐานข้อมูล



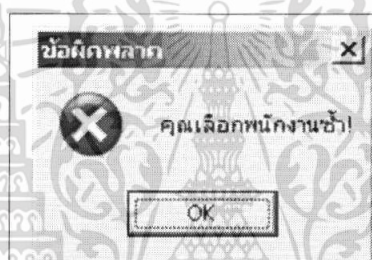
ภาพผนวกที่ 44 หน้าจอเลือกพนักงาน

ในกรณีที่กรอกรหัสการสั่งจองผิด จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 45) เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



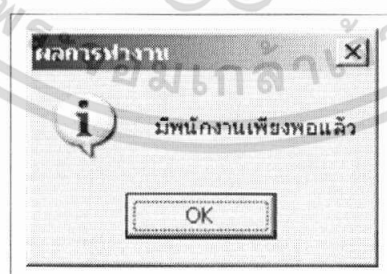
ภาพผนวกที่ 45 หน้าจอแจ้งเตือนว่าไม่พบรายการการสั่งจอง

ในกรณีที่เลือกพนักงานชั่วคราว จะมีหน้าจอแจ้งเตือนให้ทราบ (ภาพผนวกที่ 46)



ภาพผนวกที่ 46 หน้าจอแจ้งเตือน

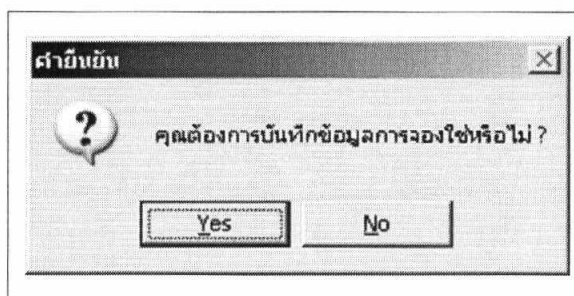
ในกรณีที่เลือกพนักงานครบแล้ว แล้วคลิกปุ่ม ... เพื่อที่จะเลือกพนักงานอีก จะมีหน้าจอแจ้งเตือนว่า เลือกพนักงานครบแล้ว (ภาพผนวกที่ 47)



ภาพผนวกที่ 47 หน้าจอแจ้งเตือน

เมื่อกรอกข้อมูลครบแล้ว คลิกที่ปุ่มบันทึกข้อมูลเพื่อบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล จะมีหน้าจอยืนยันการบันทึก (ภาพผนวกที่ 48)

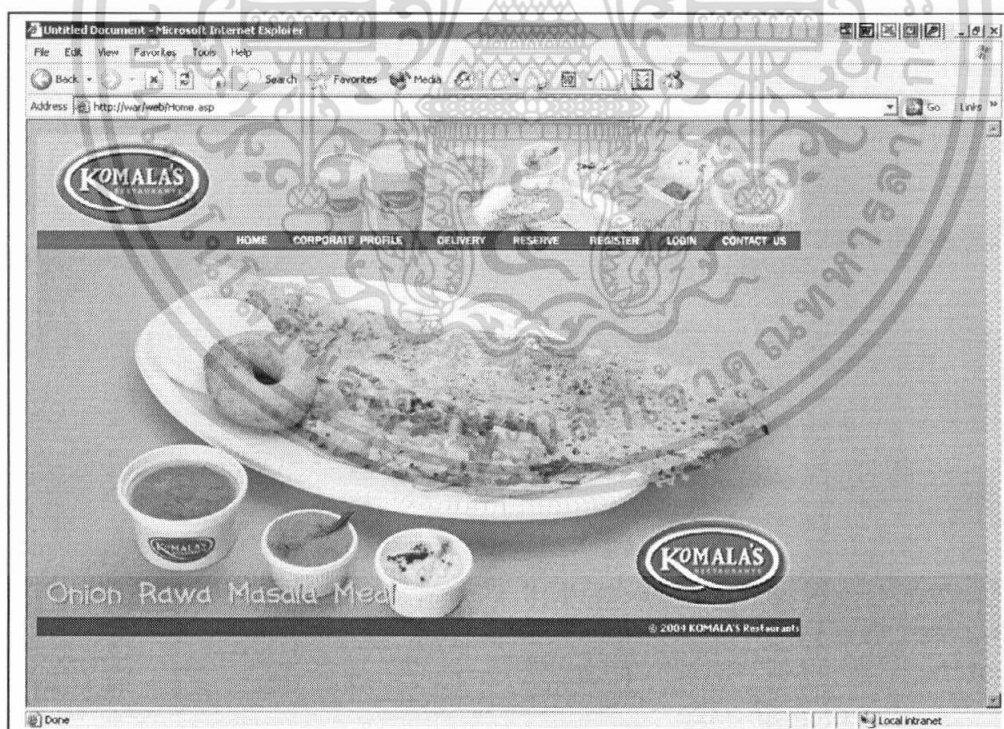
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 48 หน้าจอยืนยันการบันทึกข้อมูลลงฐานข้อมูล

การใช้เว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

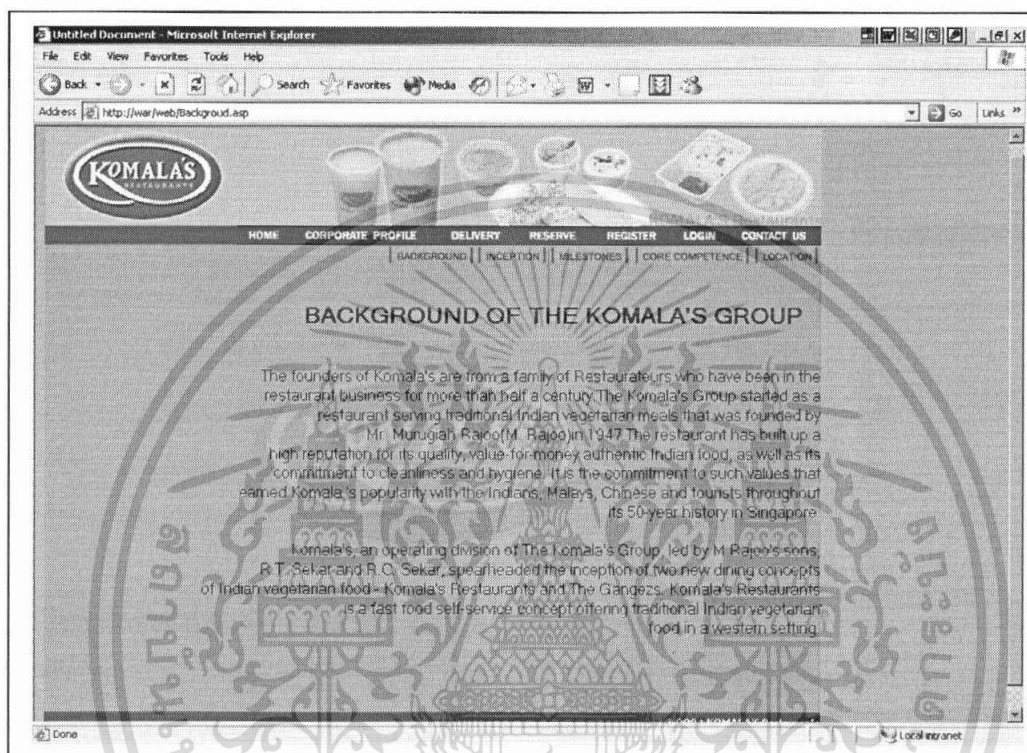
เมื่อเข้าสู่ภายในเว็บพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โดยการเลือกเบราว์เซอร์ในการค้นหาเว็บ เช่น อินเทอร์เน็ต เอกซ์พลอเรอร์ จะแสดงหน้าจอหลัก (ภาพผนวกที่ 49) จะแสดงรูปภาพของอาหาร ซึ่งจะมีเมนูหลัก ได้แก่ Home , Corporate Profile , Delivery , Reserve , Register , Login , Contact Us



ภาพผนวกที่ 49 หน้าจอหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลูกค้าสามารถทราบถึงประวัติของทางบริษัท โดยการคลิกที่เมนู Corporate Profile จะเข้าสู่หน้าจอ Background (ภาพผนวกที่ 50) โดยจะมีเมนูต่างๆ ให้เลือก ได้แก่ Background , Inception , Milestones , Core Competence , Location

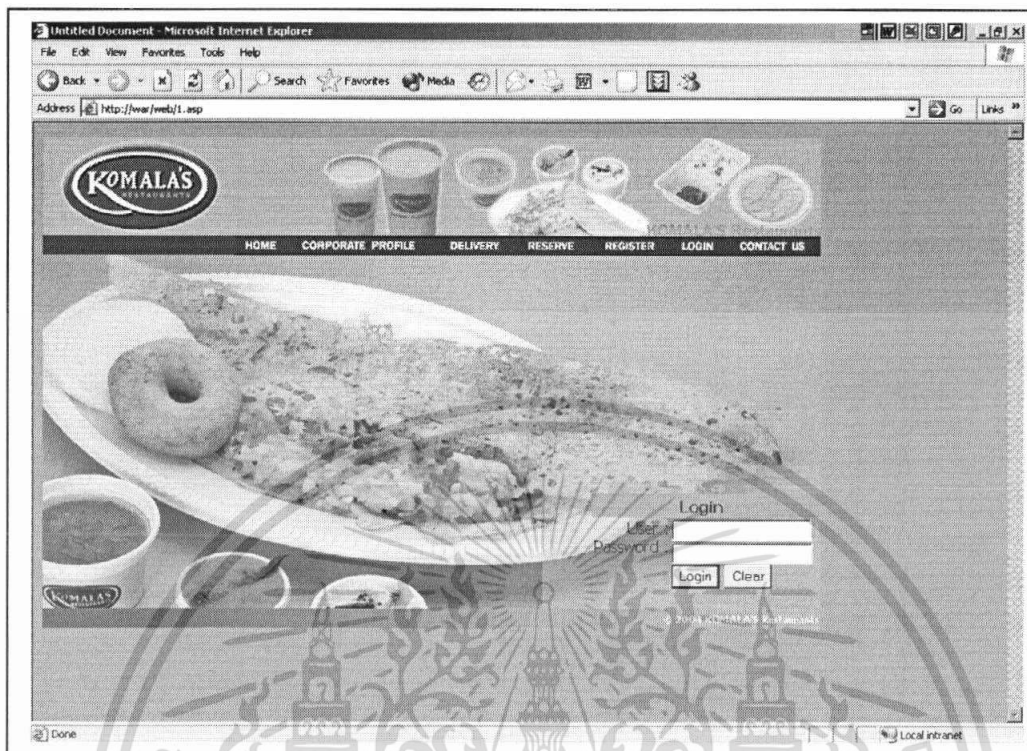


ภาพผนวกที่ 50 หน้าจอประวัติร้านอาหาร

เมื่อเข้าสู่หน้าจอเข้าสู่ระบบ (ภาพผนวกที่ 51) จะมีหน้าจอให้ลูกค้ากรอก ผู้ใช้ระบบ และรหัสผ่าน ถ้ากรอก ผู้ใช้ระบบ หรือ รหัสผ่านถูกต้อง ตรงส่วนเข้าสู่ระบบของเมนูหลัก จะเปลี่ยนเป็น ออกจากระบบ แต่ถ้าลูกค้ากรอก ผู้ใช้ระบบ หรือ รหัสผ่าน ผิด จะเข้าสู่หน้าจอเข้าสู่ระบบ เพื่อให้ลูกค้ากรอกข้อมูลอีกครั้ง

สำหรับลูกค้าที่ยังไม่มี ผู้ใช้ระบบ และรหัสผ่านให้คลิกเมนูลงทะเบียน (ภาพผนวกที่ 52) ซึ่งเป็นหน้าจอให้ลูกค้ากรอกข้อมูลของลูกค้าเพื่อเก็บไว้เป็นฐานข้อมูล โดยในส่วนของ ผู้ใช้ระบบ และรหัสผ่าน ลูกค้าจะเป็นคนกำหนดเอง เพื่อที่ลูกค้าที่เข้ามาสั่งอาหารครั้งต่อไป ไม่ต้องกรอก รายละเอียดของลูกค้าทุกครั้ง และในกรณีที่ ผู้ใช้ระบบ ที่ลูกค้ากรอกได้มีลูกค้าคนอื่นกำหนดเอาไว้แล้ว จะแสดงหน้าจอเตือนให้ลูกค้าทราบ (ภาพผนวกที่ 53) และจะกลับสู่หน้าจอลงทะเบียน เพื่อให้ลูกค้าเปลี่ยนผู้ใช้งานใหม่

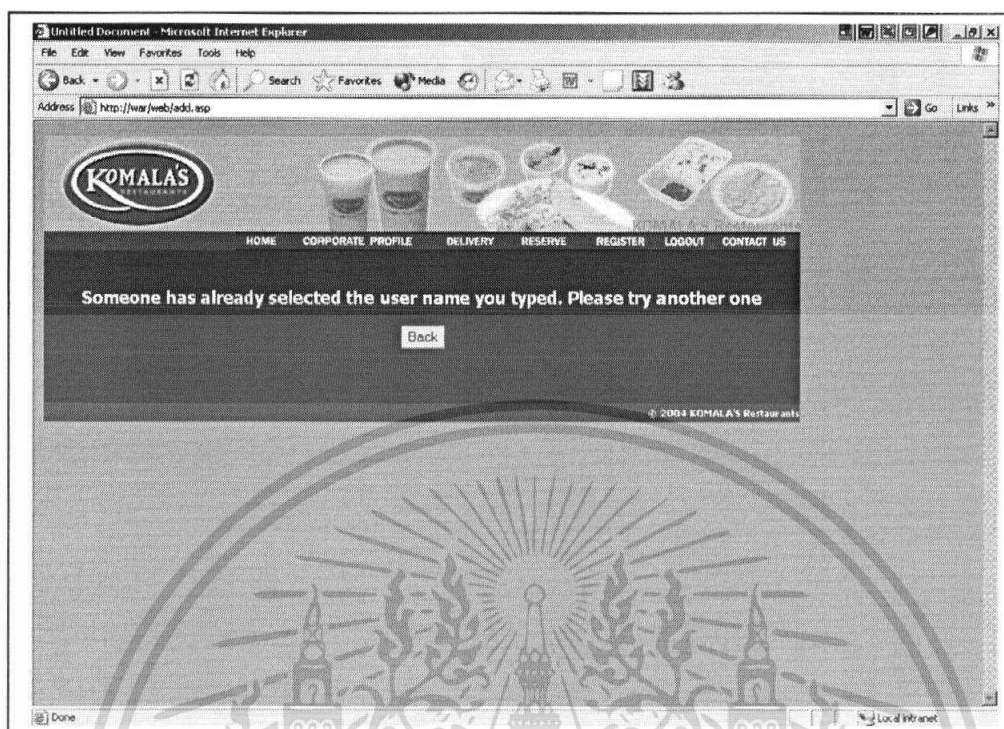
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 51 หน้าจอเข้าสู่ระบบ

ภาพผนวกที่ 52 หน้าจอลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 53 หน้าจอเตือนให้ลูกค้าทราบ

เมื่อเข้าสู่หน้าจอบริการจัดส่งถึงที่ (ภาพผนวกที่ 54) หน้าจอจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนของประเภทอาหาร ซึ่งจะมีประเภทของอาหารให้เลือก ส่วนของรายการอาหาร ซึ่งจะแสดงรายการอาหารภายในประเภทอาหารที่เลือก และส่วนของช้อปปิ้ง คาร์ท ซึ่งจะแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าได้เลือกเอาไว้ ในกรณีที่ยังไม่รายการอาหารอยู่ในช้อปปิ้ง คาร์ท จะแสดงข้อความว่า Basket is Empty

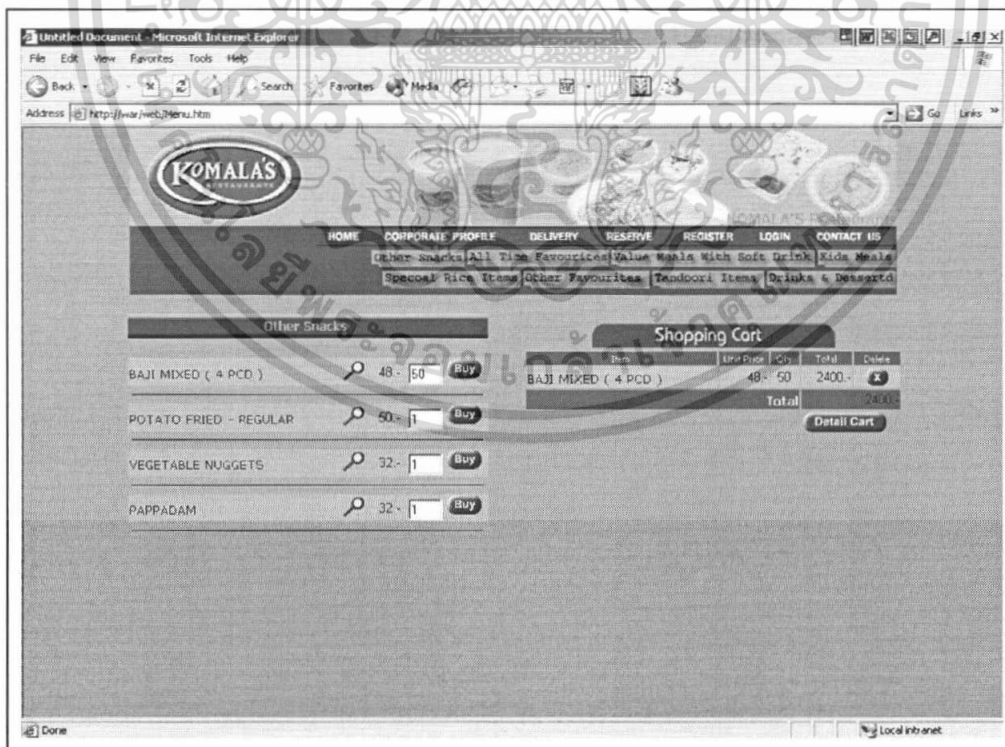
ลูกค้าสามารถเลือกรายการอาหารที่ต้องการได้โดยการ กำหนดจำนวนที่ต้องการ แล้วคลิกปุ่ม Buy เพื่อเลือกรายการอาหารลงในช้อปปิ้ง คาร์ทถ้าต้องการเพิ่มจำนวนให้กรอกจำนวนที่ต้องการเพิ่ม แล้วคลิกปุ่ม Buy รายการอาหารจะไปบวกเพิ่มกับรายการอาหารที่เลือกไว้ ถ้าต้องการลบรายการอาหารออกจาก ช้อปปิ้ง คาร์ทให้คลิกที่ปุ่ม Delete (ภาพผนวกที่ 55)

เมื่อเลือกรายการอาหารที่ต้องการครบแล้ว คลิกที่ปุ่ม Detail Cart จะเข้าสู่หน้าจอแสดงรายละเอียดของลูกค้า และรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง (ภาพผนวกที่ 56) แต่ในกรณีที่ลูกค้ายังไม่ได้เข้าสู่ระบบ จะเข้าสู่หน้าจอเข้าสู่ระบบก่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

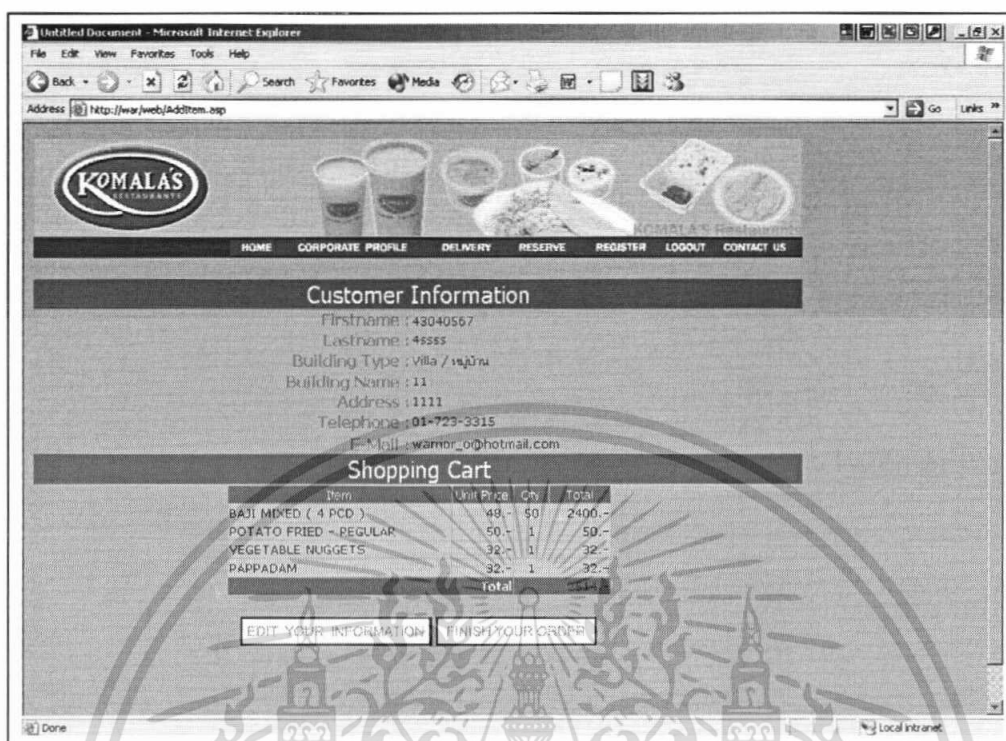


ภาพผนวกที่ 54 หน้าจอการบริการส่งถึงที่



ภาพผนวกที่ 55 เลือกรายการอาหารลงในช้อปปีง คาร์ท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 56 หน้าจอแสดงรายละเอียด

ถ้าลูกค้าต้องการเปลี่ยนข้อมูลของลูกค้าให้คลิกที่ Edit Your Information จะเข้าสู่หน้าจอลงทะเบียน (ภาพผนวกที่ 57) เพื่อแก้ไขข้อมูลต่างๆ ของลูกค้า ซึ่งลูกค้าจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงผู้ใช้ระบบได้

ถ้าลูกค้าไม่ต้องการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ อีก ก็คลิกที่ Finish Your Order เพื่อยืนยันการสั่งอาหาร ก็จะเข้าสู่หน้าจอแสดงข้อความยืนยันการส่ง (ภาพผนวกที่ 58)

หลังจากนั้นจะมีจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ส่งไปให้ลูกค้า และทางร้านเพื่อแจ้งให้ทางร้านทราบว่าได้มีการสั่งอาหารผ่านทางเว็บ (ภาพผนวกที่ 59)

เมื่อคลิกที่เมนูการจอง ก็จะเข้าสู่หน้าจอตรวจสอบการจอง (ภาพผนวกที่ 60) เพื่อตรวจสอบวันที่ลูกค้าจะจองว่างหรือไม่ ถ้าไม่ว่างจะเข้าสู่หน้าจอแจ้งเตือน (ภาพผนวกที่ 61) แต่ถ้าว่างก็จะเข้าสู่หน้าจอรายการอาหาร (ภาพผนวกที่ 62) ซึ่งหน้าจอจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนของการสั่งอาหาร ซึ่งจะแบ่งเป็นรายการอาหาร และ ชุดรายการอาหาร (ภาพผนวกที่ 63) ในแต่ละส่วนสามารถเลือกรายการประเภทอาหารได้อีก และส่วนของ ช้อปปีง คาร์ท ซึ่งจะแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าได้เลือกเอาไว้ ในกรณีที่ยังไม่รายการอาหารอยู่ใน ช้อปปีง คาร์ท จะแสดงข้อความว่า Basket is Empty

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Unfiled Document - Microsoft Internet Explorer
 File Edit View Favorites Tools Help
 Address http://war/web/RegisEdit.asp

Register

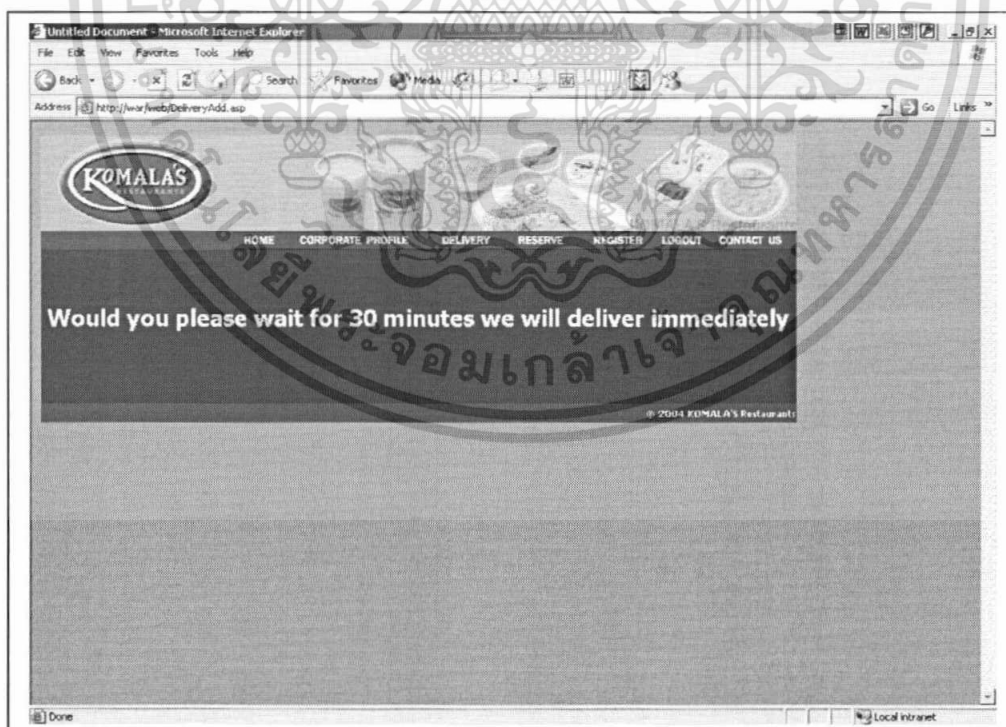
Account Information
 Login Name: s3040567
 Password:
 Re-enter Password:
 Email: warrior_o@hotmail.com

Personal Information
 Firstname: 43040567
 Lastname: 4s8ss
 Sex: Male
 Date of Birth: 1 January (eg. 1980)

Delivery Information
 Building Type: - Please Select -
 Company / Building Name: 11
 Address: 1111
 Telephone:
 Fax:

Register

ภาพผนวกที่ 57 หน้าจอลงทะเบียน



ภาพผนวกที่ 58 หน้าจอแสดงความยินดีการส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

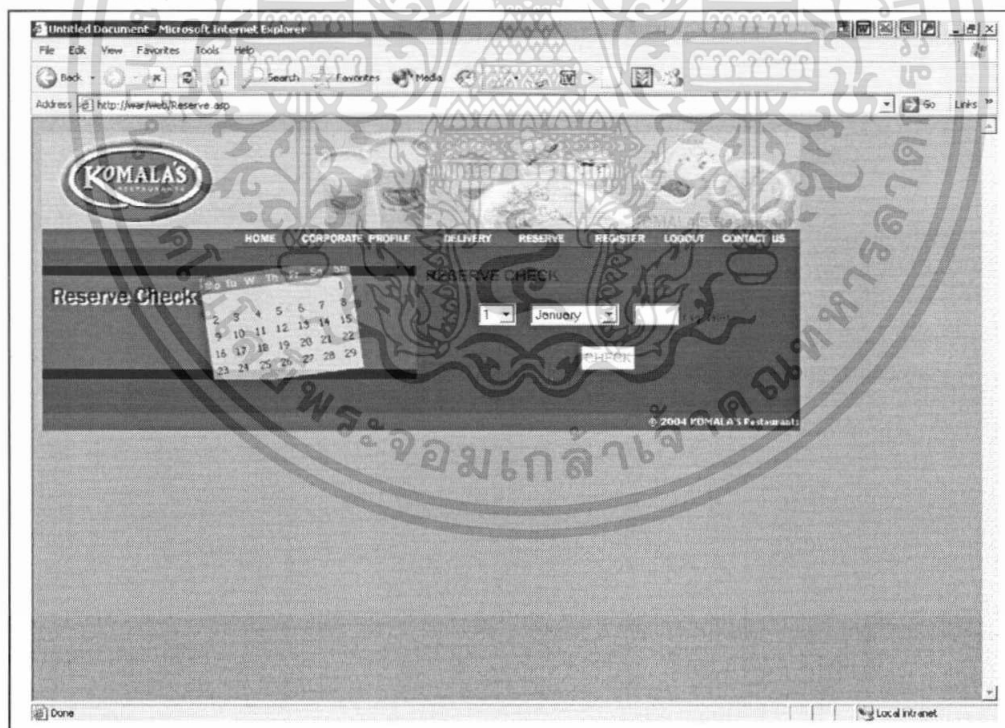
Customer Information

Firstname : 43040567
 Lastname : 4ssss
 Building Type : Villa / หมู่บ้าน
 Building Name : 11
 Address : 1111
 E-mail : warrior_o@hotmail.com
 Telephone : 01-723-3315
 Fax : 01-723-3331

Shopping Cart

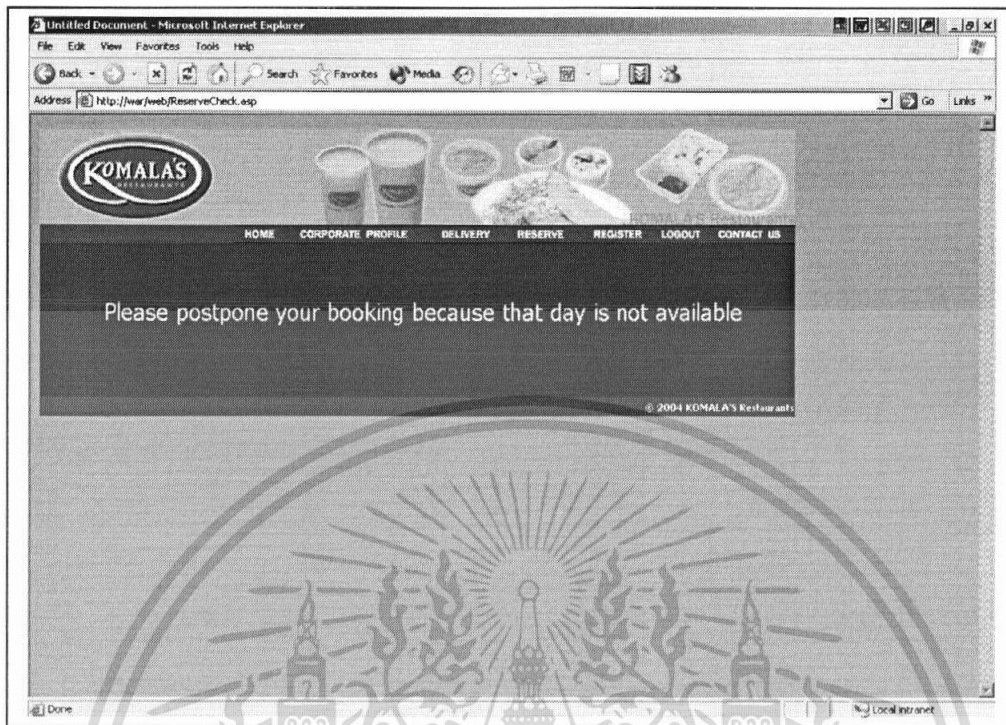
| Item | Unit Price | Qty | Total |
|------------------------|------------|-----|-------|
| BAJI MIXED (4 PCD) | 48.- | 1 | 48.- |
| POTATO FRIED - REGULAR | 50.- | 2 | 100.- |
| VEGETABLE NUGGETS | 32.- | 1 | 32.- |
| PAPPADAM | 32.- | 1 | 32.- |
| Service 50.- | | | |
| Total 262 | | | |

ภาพผนวกที่ 59 จดหมายอิเล็กทรอนิกส์

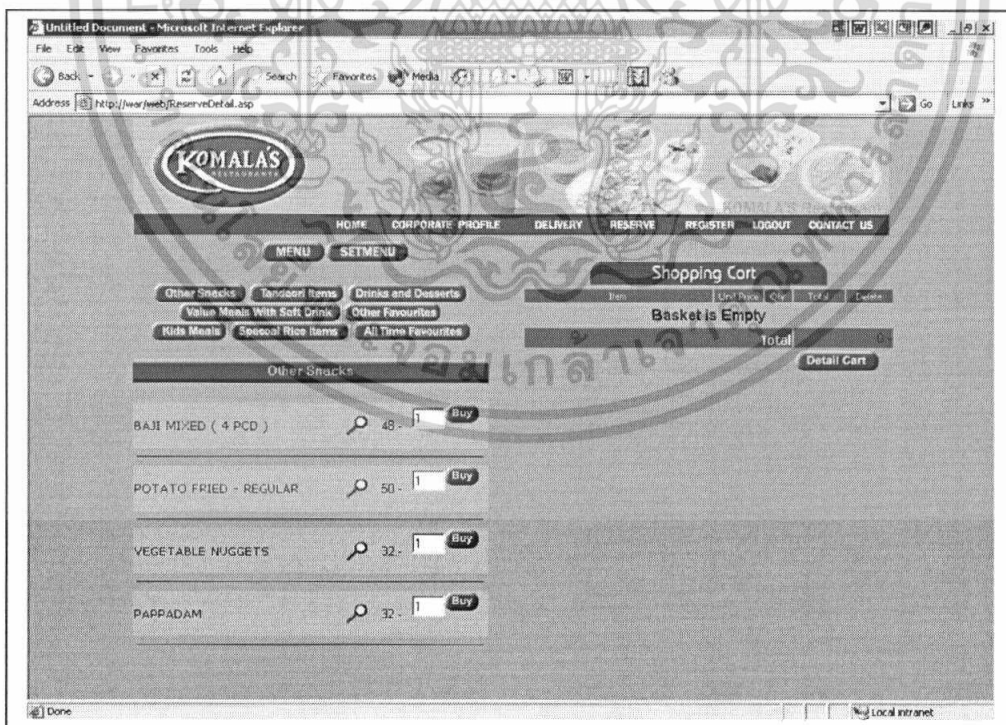


ภาพผนวกที่ 60 หน้าจอตรวจสอบการจอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

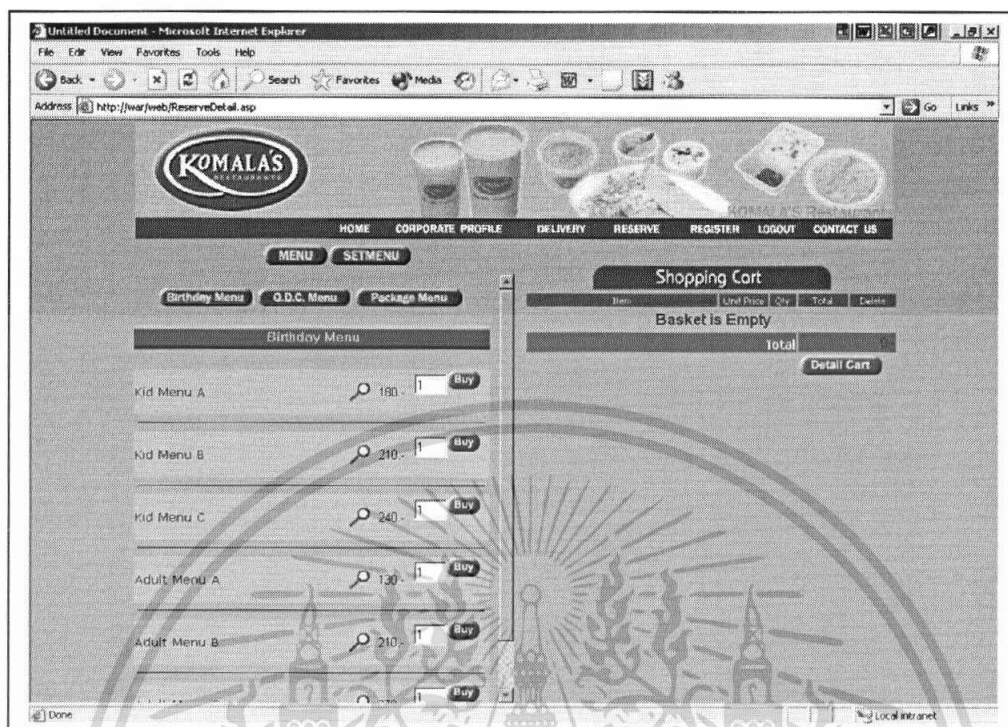


ภาพผนวกที่ 61 หน้าจองแจ้งเตือน



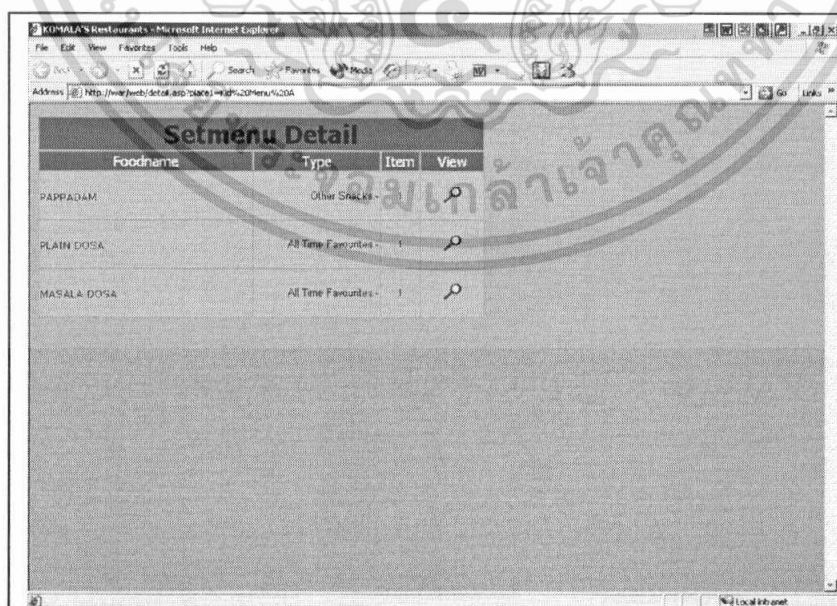
ภาพผนวกที่ 62 หน้าจอรายการอาหาร (Menu)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 63 หน้าจอรายการอาหาร (Setmenu)

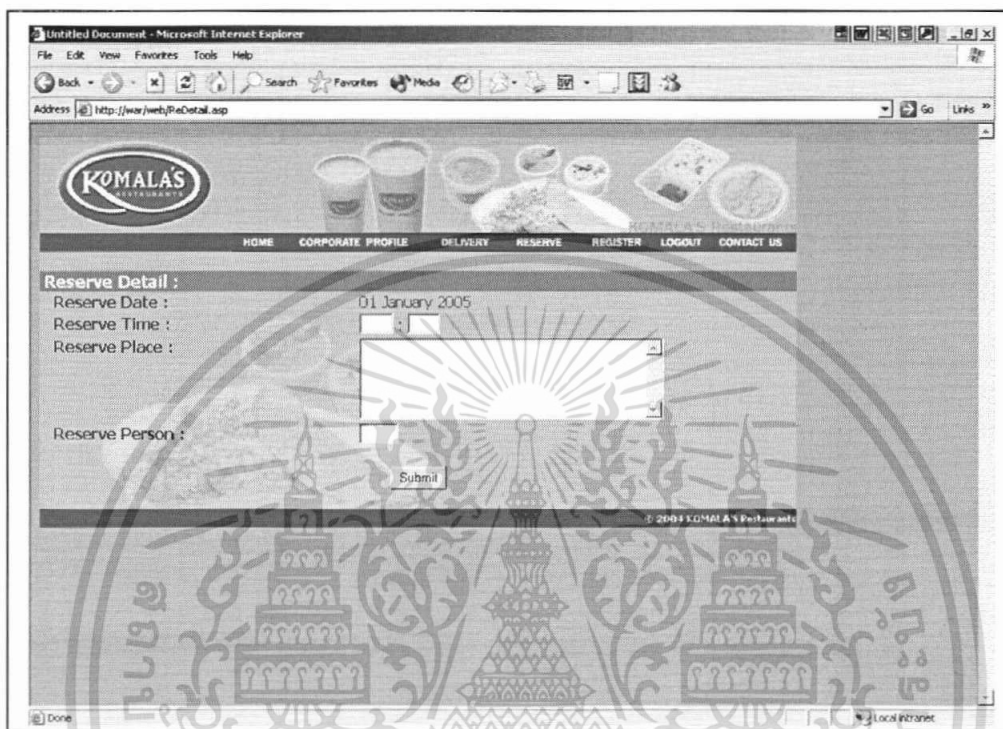
ถ้าหากลูกค้าต้องการทราบถึงรายละเอียดรายการอาหารภายในชุดอาหาร ให้คลิกที่รูป
แว่นขยาย จะแสดงหน้าจอชุดรายการอาหาร (ภาพผนวกที่ 64)



ภาพผนวกที่ 64 หน้าจอรายละเอียดชุดรายการอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อเลือกรายการอาหาร หรือชุดอาหารที่ต้องการครบแล้ว คลิกที่ปุ่ม Detail Cart จะเข้าสู่หน้าจอรายละเอียดการจอง(ภาพผนวกที่ 65) เพื่อให้ลูกค้ากรอกรายละเอียดในการจอง



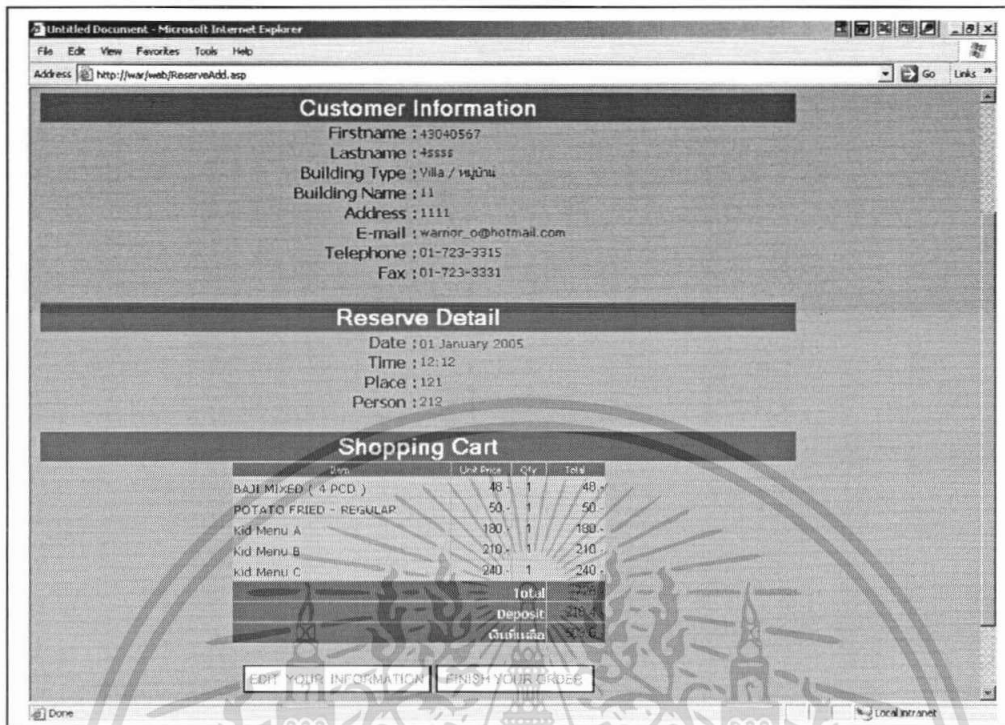
ภาพผนวกที่ 65 หน้าจอรายละเอียดการจอง

หลังจากกรอกข้อมูลการจองเสร็จแล้ว คลิกที่ปุ่ม Submit ก็จะเข้าสู่หน้าจอแสดงรายละเอียดของลูกค้า รายละเอียดการจอง และรายการอาหารที่สั่ง (ภาพผนวกที่ 66) และถ้าลูกค้าต้องการจะแก้ไขรายละเอียดต่างๆ ให้คลิกที่ปุ่ม Edit Your Information ก็จะเข้าสู่หน้าจอลงทะเบียน เพื่อแก้ไขข้อมูลส่วนตัวลูกค้า และจะเข้าสู่หน้าจอรายละเอียดการจองเพื่อแก้ไขข้อมูลการจอง

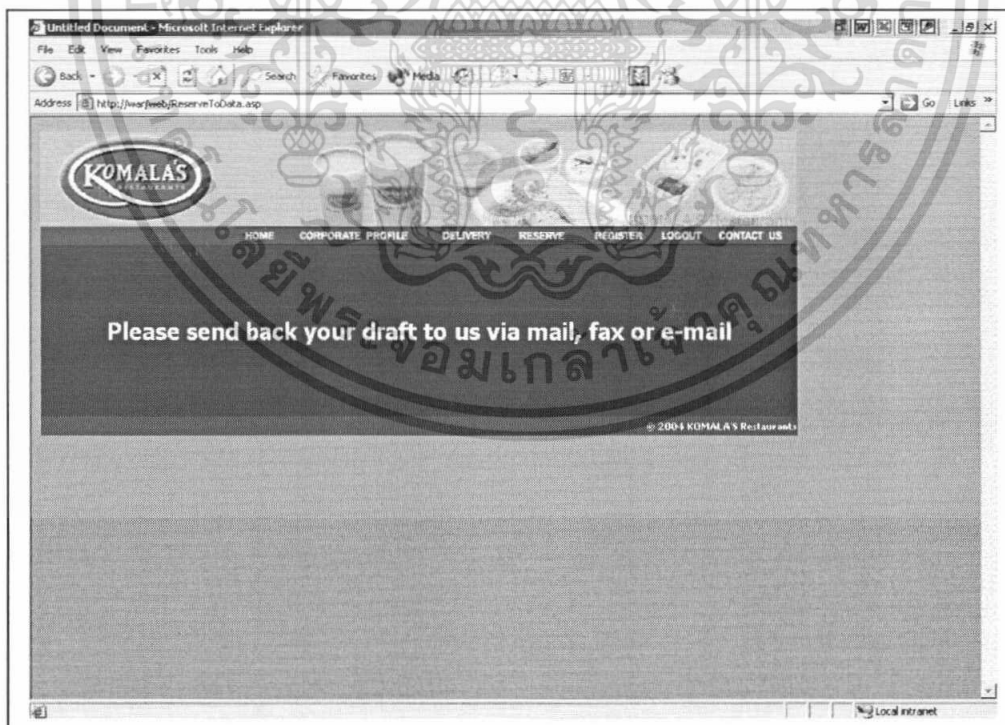
ถ้าลูกค้าไม่ต้องการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ อีก ให้คลิกที่ Finish Your Order เพื่อยืนยันการจอง ก็จะเข้าสู่หน้าจอแสดงข้อความยืนยันการจอง (ภาพผนวกที่ 67)

หลังจากนั้นจะมีจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ส่งไปให้ลูกค้า และทางร้านเพื่อแจ้งให้ทางร้านทราบว่าได้มีการจองผ่านทางเว็บ (ภาพผนวกที่ 68)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 66 หน้าจอแสดงรายละเอียดการจอง



ภาพผนวกที่ 67 หน้าจอแสดงข้อความยืนยันการจอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Customer Information

Firstname : 43040567
 Lastname : 4ssss
 Building Type : Villa / บ้าน
 Building Name : 11
 Address : 1111
 E-mail : warrior_o@hotmail.com
 Telephone : 01-723-3315
 Fax : 01-723-3331

Reserve Detail

Date : 01 January 2006
 Time : 12:12
 Place : 1211
 Person : 212

Shopping Cart

| Item | Unit Price | Qty | Total |
|------------------------|------------|-----|-------|
| BAJI MIXED (4 PCD) | 48.- | 1 | 48.- |
| POTATO FRIED - REGULAR | 50.- | 1 | 50.- |
| VEGETABLE NUGGETS | 32.- | 1 | 32.- |
| Kid Menu A | 180.- | 1 | 180.- |
| Kid Menu B | 210.- | 1 | 210.- |
| Kid Menu C | 240.- | 1 | 240.- |
| Total | | | 760.- |
| Deposit | | | 228.- |
| Net | | | 532.- |

ภาพผนวกที่ 68 จดหมายอิเล็กทรอนิกส์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้