

17364 //



ระบบการจัดการร้านอาหาร
Management of Restaurant System



T097988



ปศ.
๖๔๖๘๘
๒๕๔๓

เลขที่.....
เลขทะเบียน **๙๗๙๘๘**
วันเดือนปี.....

เสนอ
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการ)
ปีการศึกษา ๒๕๔๓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีการจัดการ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

ระบบการจัดการร้านอาหาร

Management of Restaurant System

โดย

นายวุฒิพล ชุสุทน

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาวិชาปัญหาพิเศษ หลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)

เมื่อวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2544

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิริโชค)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าภาควิชา

(รองศาสตราจารย์ ดร. อำนวย แสงโนรี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สามารถจัดทำขึ้นเป็นที่สำเร็จเรียบร้อยได้ ด้วยความกรุณาในการให้คำแนะนำ และคำปรึกษา ตลอดจนการตรวจสอบและแก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ ให้เกิดความถูกต้องและสมบูรณ์มากที่สุดจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ คณะกรรมการสอบปัญหาพิเศษและอาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการและหลักสูตรบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือมาโดยตลอดตั้งแต่เริ่มศึกษามาจนกระทั่งบรรลุผลสำเร็จตามความมุ่งหมาย ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณ คุณณรงค์ชัย จันทร์ฉาย ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับการเขียนโปรแกรม ขอขอบคุณ คุณวรรณ วะสะพงษ์ ที่ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับระบบฐานข้อมูลและการออกแบบ นอกจากนี้ขอขอบคุณ คุณสมศักดิ์ เกตุหนี และ คุณอดิศักดิ์ พุ่มอ้อม เจ้าหน้าที่ควบคุมห้องคอมพิวเตอร์ที่ให้ความช่วยเหลือด้วยดีโดยตลอด

สุดท้ายนี้ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อคุณแม่ ผู้เป็นที่รักและเคารพอย่างสูง พี่น้องทุกคน ที่ให้ความช่วยเหลือสนับสนุนด้านทุนทรัพย์และเป็นกำลังใจด้วยดี รวมถึงขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ช่วยเขียนและทดสอบโปรแกรม พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง และผู้ศึกษาหวังว่าปัญหาพิเศษฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจจะศึกษาโปรแกรมคอมพิวเตอร์ระบบการจัดการร้านอาหาร

นายวุฒิพล ชูสุทนต์

มีนาคม 2544

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : ระบบการจัดการร้านอาหาร

นักศึกษา : นายวุฒิพล ชูสุทน

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : เทคโนโลยีการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นิตยา สิริธิโชค

29 / มีนาคม/ 2544

ระบบการจัดการร้านอาหาร กรณีศึกษาร้าน ซิกตี้ บาร์ เป็นลักษณะการศึกษางานด้านการขายของร้าน จากการเข้าไปศึกษาทำให้ทราบถึงปัญหาการทำงาน คือมีการทำงานที่ไม่มีระบบและไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร ทำให้การดำเนินงานด้านการขายมีความล่าช้า เกิดการสูญหายของข้อมูล ไม่มีการจัดการฐานข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ ทำให้ไม่สามารถทราบข้อมูลที่เป็นจริงได้ในทันที การคิดคำนวณราคาเกิดความผิดพลาด เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวผู้จัดทำจึงได้ประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ในการจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ในรูปแบบเพิ่มข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97 และโปรแกรมไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 จัดการระบบฐานข้อมูลและออกแบบหน้าจอเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน โดยได้ศึกษาถึงระบบงานฝ่ายขายอย่างครอบคลุม จากนั้นได้ทำการออกแบบระบบงานส่วนการจัดการด้านการขายอย่างรอบคอบแล้วจึงทำการพัฒนาระบบ ซึ่งมีการจัดทำระบบรักษาความปลอดภัยเพื่อจัดการระบบการขายเพื่อป้องกันการสูญหายของข้อมูลรายละเอียดด้านการขายและข้อมูลสินค้าแต่ละชนิด รวมถึงสร้างโปรแกรมเพื่อจัดการระบบงานส่วนการขาย การประยุกต์ใช้งานของโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นพบว่าช่วยให้การทำงานด้านการขาย การสืบค้นข้อมูล มีความสะดวก รวดเร็ว ปรับปรุงแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อมูลได้ตลอดเวลา รวมทั้งการคำนวณต่าง ๆ ทำได้อย่างถูกต้อง ในส่วนของกรออกรายงานสามารถออกใบสำคัญต่าง ๆ ได้แก่ รายงานการขายสินค้าประจำวัน ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบันถูกต้องน่าเชื่อถือ ซึ่งเป็นประโยชน์ในการสนับสนุนการตัดสินใจหรือการกำหนดนโยบายการดำเนินงานของผู้บริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
คำนิยาม	(1)
บทคัดย่อ	(2)
สารบัญตาราง	(5)
สารบัญภาพ	(6)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการศึกษา	3
การตรวจเอกสาร	3
วิธีการศึกษาและการดำเนินการ	5
บทที่ 2 การดำเนินงานระบบการขายของร้านอาหาร	7
ลักษณะกิจการและสถานที่ตั้ง	7
ประวัติความเป็นมา	7
สภาพการบริหารงาน	7
การดำเนินงานในปัจจุบัน	8
ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน	9
ปัญหาการดำเนินงานของระบบในปัจจุบัน	10
ความเป็นไปได้ในการเข้าไปปรับปรุงระบบเดิม	11
แนวคิดในการเปลี่ยนแปลงระบบเดิมเป็นระบบใหม่	12
บทที่ 3 การวิเคราะห์ระบบและการออกแบบระบบ	13
แนวความคิดในการวิเคราะห์ และออกแบบระบบ	13
การวิเคราะห์ระบบ	13
การออกแบบรหัส	20
ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่	24
ผลการทดสอบและอภิปรายผล	24

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
บทที่ 4 สรุปลและข้อเสนอแนะ	25
สรุป	25
ข้อเสนอแนะ	25
เอกสารอ้างอิง	27
ภาคผนวก	28
ภาคผนวก ก ตัวอย่างเอกสาร	29
ภาคผนวก ข พจนานุกรมข้อมูล	32
ภาคผนวก ค รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้	36
ภาคผนวก ง คู่มือการใช้งาน	38



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางหมวดที่	หน้า
1 เพิ่มรายละเอียดของข้อมูลสินค้า	36
2 เพิ่มรายละเอียดของข้อมูลการขาย	36
3 เพิ่มรายละเอียดของข้อมูลรายละเอียดการขาย	37



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 แผนภูมิโครงสร้างองค์การของร้าน ซิกตี้ บาร์	8
2 แผนผังขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน	9
3 ผังรายละเอียดรวมของระบบ	14
4 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0	15
5 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1(1.0ทำการขาย)	16
6 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1(2.0การสั่งซื้อสินค้า)	17
7 โมเดลเชิงสัมพันธ์	18
8 ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูล	19
9 ผังการดำเนินงาน	23
ภาพผนวกที่	
1 ตัวอย่างใบรับคำสั่งซื้อ	29
2 ตัวอย่างใบเสร็จรับเงิน	30
3 ใบเสร็จรับเงินในระบบใหม่	31
4 ขั้นตอนการติดตั้ง	39
5 หน้าจอเข้าสู่การติดตั้งโปรแกรม	40
6 หน้าจอเลือก Directory	40
7 หน้าจอกำหนด Short Cut	41
8 หน้าจอเริ่มต้นติดตั้งโปรแกรม	41
9 หน้าจอการติดตั้งโปรแกรมเสร็จสิ้น	42
10 หน้าจอเรียกใช้โปรแกรม	42
11 เมนูหลักของการเข้าสู่โปรแกรม	43
12 การกรอกรหัสผ่าน	44
13 การกรอกรหัสผ่านไม่ถูกต้อง	44
14 หน้าจอหลักการทำการขาย	45
15 หน้าจอบันทึกการขาย	46
16 ข้อมูลการขาย	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
17 ข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม	47
18 การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม	47
19 ข้อมูลสินค้าประเภทอาหาร	48
20 การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทอาหาร	48
21 การเปลี่ยนแปลงราคาขาย	49
22 การสืบค้นข้อมูลสินค้าเพื่อเปลี่ยนแปลงราคา	50
23 การเปลี่ยนรหัสผ่าน	50
24 หน้าจอพิมพ์รายงานยอดขายประจำวัน	51
25 หน้าจอพิมพ์รายงานยอดขายประจำเดือน	51
26 ตัวอย่างรายงานยอดขาย	52
27 ยืนยันการจบการทำงาน	52



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของทุกคน อาหารเป็นปัจจัยสี่ที่ทุกคนต้องได้รับการรับประทานอาหารของแต่ละคนจะมีลักษณะไม่เหมือนกัน บางคนประกอบอาหารรับประทานที่บ้าน แต่บางคนจะออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน จะเห็นได้ว่าปัจจุบันคนส่วนใหญ่ต้องดิ้นรนกับการทำงานจนไม่มีเวลาในการประกอบอาหารรับประทานดังเช่นในอดีต ทำให้ต้องเปลี่ยนมาบริโภคอาหารตามร้านอาหารต่าง ๆ ส่งผลให้กิจการประเภทร้านอาหารมีการเปิดกิจการกันมากขึ้น และหลากหลายประเภท ซึ่งอาจเป็นเพราะเป็นกิจการที่ให้ผลตอบแทนสูง และเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต จึงทำให้เกิดการแข่งขันกันของร้านอาหารมากขึ้น ดังนั้นร้านอาหารต่าง ๆ จำเป็นต้องมีระบบการดำเนินงานที่ดี มีประสิทธิภาพและจะต้องมีการประสานงานที่ดี อย่างไรก็ตามร้านอาหารส่วนมากการทำงานยังมีข้อบกพร่อง เนื่องจากข้อจำกัดจากการที่ไม่มีระบบที่ดีพอ การจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ยังไม่มีประสิทธิภาพ การจัดเก็บข้อมูลทำด้วยมือลงในกระดาษ เมื่อข้อมูลมีปริมาณมากขึ้นการเก็บข้อมูลและการดูแลรักษาทำได้ยากและมีข้อเสียมาก ไม่ว่าจะเป็นการค้นหาข้อมูลที่ยุ่งยากและเสียเวลาในการค้นหา การสูญหายของข้อมูลจากความไม่คงทนของกระดาษ รวมทั้งการสิ้นเปลืองพื้นที่ในการเก็บข้อมูล การคิดคำนวณราคาขายและการคิดคำนวณอื่น ๆ มีความคลาดเคลื่อนง่ายเนื่องจากใช้มือหรือเครื่องคิดเลขในการคำนวณ เมื่องานมีปริมาณมากขึ้นจะทำให้เกิดความผิดพลาดได้ง่าย ดังปัญหาในการดำเนินงานของ ร้าน ซิกตี้ บาร์ ซึ่งเป็นร้านที่ประกอบกิจการด้านการขายอาหารและเครื่องดื่ม

ระบบการดำเนินงานในด้านการขายของ ร้าน ซิกตี้ บาร์ ซึ่งมีรูปแบบเป็นร้านอาหารขายอาหารทั่วไปและเครื่องดื่ม เมื่อลูกค้าสั่งซื้อสินค้า พนักงานขายจะทำการเก็บข้อมูลสินค้าที่แต่ละโต๊ะสั่ง การเก็บข้อมูลการสั่งซื้อของลูกค้าแต่ละโต๊ะ ใช้วิธีการจดบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อไว้ในกระดาษฉีกสีขาว แล้วนำข้อมูลการสั่งซื้อนั้นไปวางไว้ในช่องที่กำหนดไว้สำหรับลูกค้าแต่ละโต๊ะ เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จ ร้านจะทำการคิดเงินค่าอาหารของลูกค้า โดยการนำเอากระดาษที่เก็บบันทึกข้อมูล การสั่งซื้อแต่ละใบของลูกค้าโต๊ะนั้นนำมาคิดคำนวณราคาขาย แล้วเรียกเก็บเงินจากลูกค้า เนื่องจากการเก็บข้อมูลด้วยกระดาษมีปัญหาในการดูแลรักษา เกิดการสูญหายของข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากความไม่คงทนของกระดาษ ทางร้านไม่สามารถตรวจสอบได้ในทันที การคิดคำนวณราคาขาย ทำด้วยมือหรือเครื่องคิดเลขทำให้เกิดการผิดพลาดบ่อย ทำให้การคิดคำนวณยอดขายไม่ตรงตามความเป็นจริง ส่งผลกระทบต่อการทำงานในการขายของร้าน และมีผลต่อการคิดคำนวณรายได้ของร้าน ทำให้เกิดความผิดพลาดในการปันผลให้แก่หุ้นส่วนแต่ละคน

การศึกษาเพื่อพัฒนาระบบการขายสินค้าของ ร้าน ชิกตี้ บาร์ ในครั้งนี้ จึงได้นำเอา เครื่องคอมพิวเตอร์ ระบบการจัดการฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลการขาย และข้อมูลสินค้าสินค้า ซึ่งจะช่วยให้การทำงานของร้านมีประสิทธิภาพมากขึ้น ลดความผิดพลาดในการทำงาน ตลอดจนประหยัดทรัพยากรต่าง ๆ ของร้าน เช่น กระดาษ แฟ้มเก็บเอกสาร เป็นต้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาระบบการดำเนินงานในปัจจุบันของร้าน ชิกตี้ บาร์
2. เพื่อพัฒนาระบบการขาย การเก็บข้อมูลการขายและข้อมูลสินค้า การสืบค้นข้อมูล การคำนวณยอดเงินที่ถูกค้ารับประทานในแต่ละโต๊ะ และจัดทำรายงานยอดขายสำหรับเจ้าของร้าน เพื่อใช้ในการตัดสินใจในการบริหารร้าน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

จากการศึกษาระบบการดำเนินงานในปัจจุบันของร้าน ชิกตี้ บาร์ ทำให้ทราบถึงระบบการดำเนินงานของร้าน เพื่อนำเอาข้อมูลจากการศึกษานั้นมาทำการออกแบบและเขียนโปรแกรมการจัดการระบบการขายของร้านอาหาร ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ดังนี้

1. ลดความเสี่ยงในการสูญหายของข้อมูลต่าง ๆ จากความไม่คงทนของกระดาษ
2. ลดความผิดพลาดในการคำนวณข้อมูลต่าง ๆ เช่น การคิดคำนวณราคาขายของลูกค้านั่งแต่ละโต๊ะ
3. ลดเวลาการทำงานในด้านการขายของร้าน ช่วยให้การดำเนินงานมีความรวดเร็วและมีความถูกต้องมากขึ้น
4. สามารถออกรายงานสรุปยอดขายประจำวันหรือยอดขายประจำเดือนที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานด้านการตรวจสอบหรือเรียกใช้ข้อมูล และเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจของเจ้าของร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. มีการกำหนดรหัสผ่านให้กับผู้ใช้ระบบเพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้กับฐานข้อมูลของระบบ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้ได้รับข้อมูลจากร้าน ซิกตี้ บาร์ ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 261/11 ถนนอ่อนนุช เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520 โดยทำการศึกษาในส่วนของงานฝ่ายขาย วิเคราะห์และออกแบบโครงสร้างของระบบงาน พัฒนาระบบงานของฝ่ายขาย และการประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่เกี่ยวกับการจัดการฐานข้อมูล สำหรับใช้ในการเก็บข้อมูลสินค้าและข้อมูลการขาย เพื่อใช้สำหรับการดำเนินงานด้านการขายของร้าน

การตรวจเอกสาร

กนกรัตน์ และคณะ (2542) ได้ศึกษาเรื่องการจัดการระบบงานขาย จัดซื้อและคลังสินค้าของธุรกิจค้าส่งวัสดุก่อสร้าง เป็นระบบที่จัดทำขึ้นโดยศึกษาระบบการดำเนินงานของบริษัท ใจวิงก์เทรตติ้ง (1992) จำกัด ซึ่งศึกษาในส่วนของฝ่ายขาย ฝ่ายจัดซื้อ และฝ่ายคลังสินค้า วัตถุประสงค์การศึกษาเพื่อศึกษาระบบงาน วิเคราะห์และออกแบบระบบ พัฒนาและทดสอบโปรแกรมที่สร้างขึ้นในงานทั้งสามฝ่าย จากการศึกษาทำให้ทราบถึงปัญหาการดำเนินงานในระบบปัจจุบันที่มีการดำเนินงานไม่เป็นระบบ ใช้เวลาในการเก็บเอกสารและสืบค้นข้อมูลมาก ไม่มีการบันทึกข้อมูลการทำงานที่จำเป็น จึงไม่สามารถตรวจสอบข้อมูลที่ต้องการย้อนหลังได้ในทันทีเป็นผลให้การดำเนินงานขาดประสิทธิภาพ จากปัญหาข้างต้นคณะผู้จัดทำได้นำคอมพิวเตอร์ที่มีอยู่แล้วในบริษัทมาเพิ่มความสามารถเพื่อประยุกต์ใช้กับระบบงานใหม่ โดยพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์เอกเซล เวอร์ชัน 97 สำหรับวินโดวส์ 98 มาจัดการกับฐานข้อมูลโดยออกแบบหน้าจอการใช้งาน บันทึก แก้ไข เพิ่ม ลบ และสืบค้นและพัฒนาเป็นโปรแกรมที่ใช้ในการเข้าถึงข้อมูลที่จำเป็นร่วมกันของฝ่ายขาย จัดซื้อและคลังสินค้า นอกจากนี้ยังมีระบบรักษาความปลอดภัยให้กับข้อมูลในฐานข้อมูลของระบบ โดยได้กำหนดรหัสการเข้าถึงข้อมูลของผู้ใช้ เพื่อเป็นการป้องกันผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานเข้ามาใช้งานได้ ซึ่งการจัดการระบบงานขาย จัดซื้อและคลังสินค้าของธุรกิจค้าส่งวัสดุก่อสร้างจะช่วยแก้ปัญหาการทำงานแบบเก่า ประหยัดทรัพยากรที่สิ้นเปลืองลงได้ลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน ผู้ใช้สามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ การดำเนินงานของทั้งสามฝ่ายเป็นระบบมากขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถออกรายการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่าง ๆ ให้กับฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของระบบ และออกรายงานเสนอให้กับผู้บริหาร เพื่อใช้ในการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของทางบริษัทได้อีกด้วย โดยมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการพัฒนาระบบด้วยโปรแกรม ไมโครซอฟท์ แอสเซส มีข้อจำกัด คือไม่สามารถรองรับข้อมูลจำนวนมาก และไม่สามารถทำงานในหน้าจอหรือเปลี่ยนแปลงข้อมูลในแฟ้มข้อมูลเดียวกันได้ทันที และถ้ามีการพัฒนาต่อไปควรใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 5 เพื่อให้มีการรองรับข้อมูลได้มากขึ้น ส่งผลให้การทำงานมีการพัฒนาให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ชุตินันท์และศิริวรรณ (2542) ได้ศึกษากระบวนการงานด้านการขายและคลังสินค้าสำหรับธุรกิจอุปกรณ์ไฟฟ้าของบริษัท โชคชัย ทรัพย์หลาย จำกัด ซึ่งจากการศึกษากระบวนการงานปัจจุบันทำให้ทราบถึงปัญหาการดำเนินงานที่ไม่เป็นระบบ ขาดการบันทึกข้อมูลที่สม่ำเสมอและเป็นการบันทึกลงเอกสาร ต้องใช้เวลานานในการค้นหารายละเอียดลูกค้า สินค้า การขาย ไม่สามารถตรวจสอบข้อมูลย้อนหลังได้อย่างครบถ้วน การคำนวณราคาและส่วนลดที่ใช้เครื่องคำนวณซึ่งเกิดความผิดพลาดได้ง่าย จากปัญหาข้างต้นระบบงานใหม่ได้นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ เพื่อการจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ในรูปแฟ้มข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์เอกเซล เวอร์ชัน 7.0 และใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์ วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 ในส่วนการติดต่อกับผู้ใช้งาน การประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปของระบบใหม่พบว่าช่วยให้การปฏิบัติงานของพนักงานมีความสะดวกรวดเร็ว และลดความผิดพลาดต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี สามารถสืบค้นข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ปรับปรุงแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อมูลให้ทันสมัยได้ตลอดเวลา รวมทั้งแก้ไขปัญหาการทำงานจากระบบเดิมได้เป็นอย่างดี การออกรายงาน เช่น รายงานการขายสรุปประจำเดือน รายงานสรุปปริมาณสินค้าคงคลัง ซึ่งเป็นประโยชน์ในการสนับสนุนการตัดสินใจ หรือกำหนดนโยบายการดำเนินงานของผู้บริหาร ตลอดจนรายงานการขายประจำวันที่เสนอต่อฝ่ายบัญชีเพื่อจัดทำงบกำไรขาดทุน

สุชาติ (2542) ได้ศึกษาถึงระบบการจัดการคลังสินค้าและการขายสินค้าของร้านขายส่งเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ได้นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาใช้งานเพื่อแก้ปัญหาการดำเนินงานปัจจุบันที่มีความล่าช้าและมีขั้นตอนการบันทึกข้อมูลที่ยุ่งยากและใช้เวลานาน โดยทำการจัดเก็บข้อมูลในรูปแฟ้มข้อมูลการทำงานต่าง ๆ ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์เอกเซล เวอร์ชัน 97 และใช้โปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 5.0 ในส่วนการติดต่อกับผู้ใช้งานด้านการปฏิบัติงานต่าง ๆ เช่น การบันทึกการขาย การคำนวณส่วนลด การทำรายงานต่าง ๆ เช่น ใบเสร็จรับเงิน รวมทั้งการสืบค้นข้อมูล พบว่าระบบใหม่ที่ทำการพัฒนาขึ้นนี้สามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานได้เป็นอย่างดีมีการทำงานเร็วขึ้น ลดการสูญหายของข้อมูลลงได้ สามารถออกรายงานในรูปแบบต่าง ๆ เช่น รายงานสินค้าในคลังสินค้า เป็นต้น ซึ่งรายงานดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการสนับสนุนการตัดสินใจของผู้บริหาร นอกจากนี้โปรแกรมที่ได้พัฒนาขึ้นนี้ยังเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางในการพัฒนาระบบการทำงานในบริษัทอื่น ที่สามารถนำโปรแกรมที่สร้างขึ้นไปประยุกต์ใช้ได้ แต่ต้องปรับปรุงบางอย่างให้เข้ากับระบบงานของบริษัทที่จะนำไปใช้ก็จะทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น ข้อเสนอแนะคือควรจัดทำระบบสำรองข้อมูลเพิ่มมากขึ้นเพื่อป้องกันการสูญหายของข้อมูล และเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการประมวลผลของระบบในการพัฒนาระบบต่อไป มีการพยากรณ์การขายในแต่ละช่วงเวลาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และเพิ่มความแม่นยำในการคาดคะเนการขายแก่ผู้บริหาร รวมทั้งการออกแบบระบบต้องมีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงข้อมูลเพื่อให้ฐานข้อมูลมีความทันสมัยอยู่ตลอดเวลา สามารถรองรับการขยายตัวของระบบในอนาคต รวมถึงความสามารถในการสืบค้นข้อมูลย้อนหลังได้

วิธีการศึกษาและการดำเนินการ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลแบบปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน ชิกดี บาร์ ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการขายสินค้า รายละเอียดต่าง ๆ ของสินค้า การคิดคำนวณราคาสินค้า รวมทั้งปัญหาต่าง ๆ ในการดำเนินกิจการ
2. ข้อมูลแบบทุติยภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้มีการค้นคว้าหรือบันทึกเอาไว้แล้ว เช่น ข้อมูลจากใบเสนอราคา ใบแจ้งหนี้ และใบเสร็จต่าง ๆ วิทยานิพนธ์ รวมทั้งได้มาจากปัญหาพิเศษต่าง ๆ ตลอดจนหนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องเพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับระบบการดำเนินงานด้านการขายของร้าน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้วิธีการพัฒนาระบบแบบวัฏจักรการพัฒนา (System Development Life Cycle Method) โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1. ศึกษาการค้นคว้าข้อมูลและขั้นตอนการดำเนินงานด้านการขายของร้านอาหารในปัจจุบัน ว่ามีลักษณะการดำเนินการอย่างไรบ้าง
2. วิเคราะห์ข้อมูลและโครงสร้างที่ได้ทำการศึกษาเพื่อเตรียมการวางแผนในการออกแบบระบบ
3. ออกแบบระบบและขั้นตอนต่าง ๆ ในการดำเนินงานด้านการขายของร้าน
4. สร้างโปรแกรมคอมพิวเตอร์ตามระบบที่ได้วางไว้ โดยใช้โปรแกรมต่าง ๆ มีโปรแกรมที่ใช้คือ ไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก ไมโครซอฟท์แอคเซส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ทดสอบโปรแกรมที่สร้างขึ้น เมื่อมีการสร้างโปรแกรมขึ้นมาแล้วเราต้องมีการทดสอบระบบนั้นว่ามีความเหมาะสมในการใช้งานหรือไม่อย่างไร

6. ปรับปรุงโปรแกรมที่สร้างขึ้นเพื่อให้สามารถใช้ได้กับงานจริงรวมทั้งจัดทำคู่มือในการใช้โปรแกรมเพื่อให้ง่ายต่อการใช้ และการเข้าใจระบบของผู้บริหารและผู้สนใจ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การดำเนินงานระบบการขายของร้านอาหาร

ลักษณะกิจการและสถานที่ตั้ง

ในการจัดการระบบการขายและคำนวณยอดเงินที่ลูกค้ารับประทานในแต่ละโต๊ะ ได้ใช้กรณีศึกษาที่ร้าน ซิกตี้ บาร์ ซึ่งมีลักษณะกิจการเป็นร้านขายอาหารและเครื่องดื่ม ที่เปิดกิจการในช่วงตอนเย็น ดำเนินงานโดยเอกชน ร้านตั้งอยู่ ณ เลขที่ 261/11 ถนนอ่อนนุช เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

ประวัติความเป็นมา

ร้าน ซิกตี้ บาร์ เริ่มเปิดดำเนินการเมื่อ พ.ศ.2542 โดยเปิดบริการในรูปแบบร้านอาหารที่เปิดบริการในช่วงเย็นถึงช่วงดึก ตั้งแต่เวลา 17.00 น.– 02.00 น. จำหน่ายอาหารทั่วไป ประเภทอาหารตามสั่ง เช่น ข้าว ต้ม แกง เป็นต้น และเครื่องดื่มรวมถึงเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ เช่น เหล้า เบียร์ ไวน์ โดยมีผู้ร่วมก่อตั้งร้าน 2 คน ได้ร่วมลงทุนกันเปิดร้านอาหาร โดยได้มองเห็นว่าธุรกิจร้านอาหารให้ผลกำไรดี และเนื่องจากในเขตลาดกระบังซึ่งเป็นเขตที่มีผู้คนอาศัยอยู่หนาแน่นพอสมควรและส่วนใหญ่ไม่ได้ประกอบอาหารกินเอง จึงมีความคิดที่จะเปิดร้านอาหารเพื่อให้ประชาชนทั่วไปในเขตลาดกระบังและพื้นที่ใกล้เคียง ได้มานั่งรับประทานอาหาร พักผ่อน จัดเลี้ยงสังสรรค์ ต่อมาได้มีผู้สนใจในธุรกิจนี้เข้ามาร่วมลงทุนด้วยอีก 3 คน ในปัจจุบัน ร้าน ซิกตี้ บาร์ มีหุ้นส่วนทั้งหมด 5 คน และได้มีความคิดที่จะปรับปรุงระบบการดำเนินงานของร้านให้ดีขึ้น

สภาพการบริหารงาน

ร้าน ซิกตี้ บาร์ แบ่งการดำเนินงานออกเป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้ (ภาพที่ 1)

1. ฝ่ายบริหาร ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมดูแลการดำเนินงานของร้าน ตรวจสอบเอกสาร จัดทำและตรวจสอบบัญชี บริหารทางการเงินและค่าใช้จ่าย

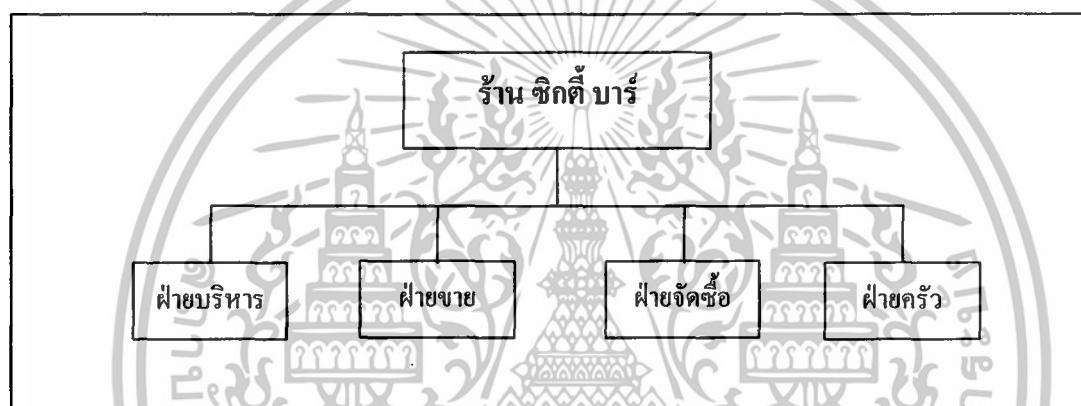
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายขาย ทำหน้าที่เกี่ยวกับการขาย การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้า และดูแลลูกค้าในร้าน ประกอบด้วยหุ้นส่วน 2 คน ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานของพนักงานขาย 4 คน โดยจะแบ่งโต๊ะออกเป็น 4 ส่วน เพื่อแบ่งหน้าที่การรับผิดชอบของพนักงานขายแต่ละคนออกเป็นส่วน ๆ

3. ฝ่ายจัดซื้อ ทำหน้าที่เกี่ยวกับการหาแหล่งจัดซื้อสินค้าและจัดซื้อสินค้า

4. ฝ่ายครัว ประกอบด้วยพ่อครัว ผู้ช่วย และคนล้างจาน ทำหน้าที่เกี่ยวกับการทำอาหาร เสนอคำสั่งซื้ออาหารสด และส่วนประกอบในการทำอาหาร

สำหรับการศึกษาการดำเนินงานระบบการขายของร้านอาหาร ได้เข้ามาศึกษาและจัดการระบบใน ฝ่ายขาย เพียงฝ่ายเดียว



ภาพที่ 1 แผนภูมิโครงสร้างองค์การของร้าน ชิกตี้ บาร์

การดำเนินงานในปัจจุบัน

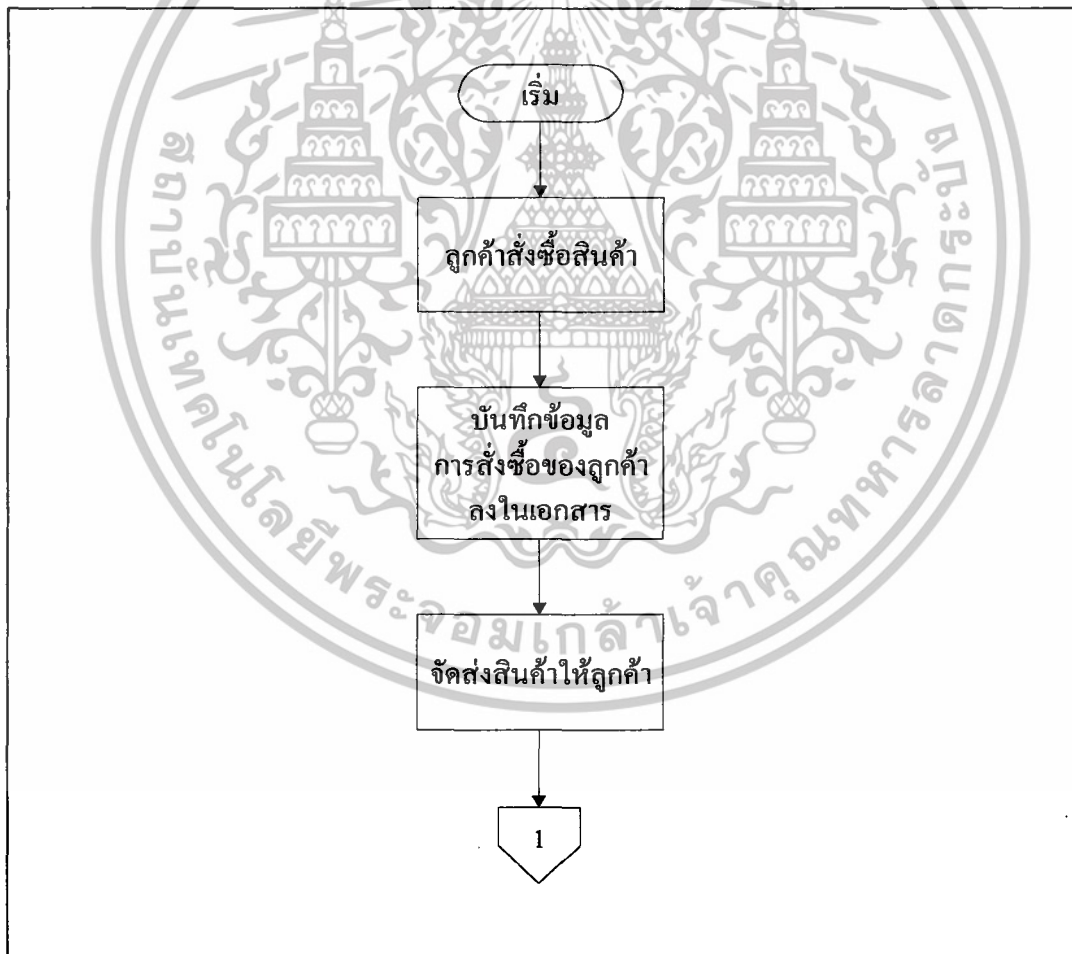
การดำเนินงานในปัจจุบันร้าน ชิกตี้ บาร์ มีลักษณะเป็นร้านอาหารที่เปิดบริการ ช่วงเย็น ขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักเรียนนักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่มาใช้บริการ ร้านเปิดบริการ ตั้งแต่ 17.00 น. – 02.00 น. โดยขายอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ข้าว จิ้มจุ่ม ต้มและแกง และเครื่องดื่ม รวมถึงเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ เช่น เหล้า เบียร์ ไวน์ เป็นต้น ร้านมีผู้ดูแลร้าน 5 คน โดยแต่ละคนเป็นหุ้นส่วนของร้าน แบ่งหน้าที่กันโดยแบ่งออกเป็น ฝ่ายบริหาร ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายขายและ ฝ่ายครัว ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานของพนักงาน ดูแลการดำเนินงานของร้านเกี่ยวกับการขาย การจัดซื้อสินค้าเข้าร้าน พนักงานขาย 4 คน ทำหน้าที่ในการรับข้อมูลการสั่งซื้อของลูกค้า และดูแลลูกค้า พ่อครัวทำหน้าที่ ทำอาหารตามคำสั่งซื้อของลูกค้า มีผู้ช่วยสองคน ช่วยจัดเตรียมวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารและล้างจาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานของร้าน

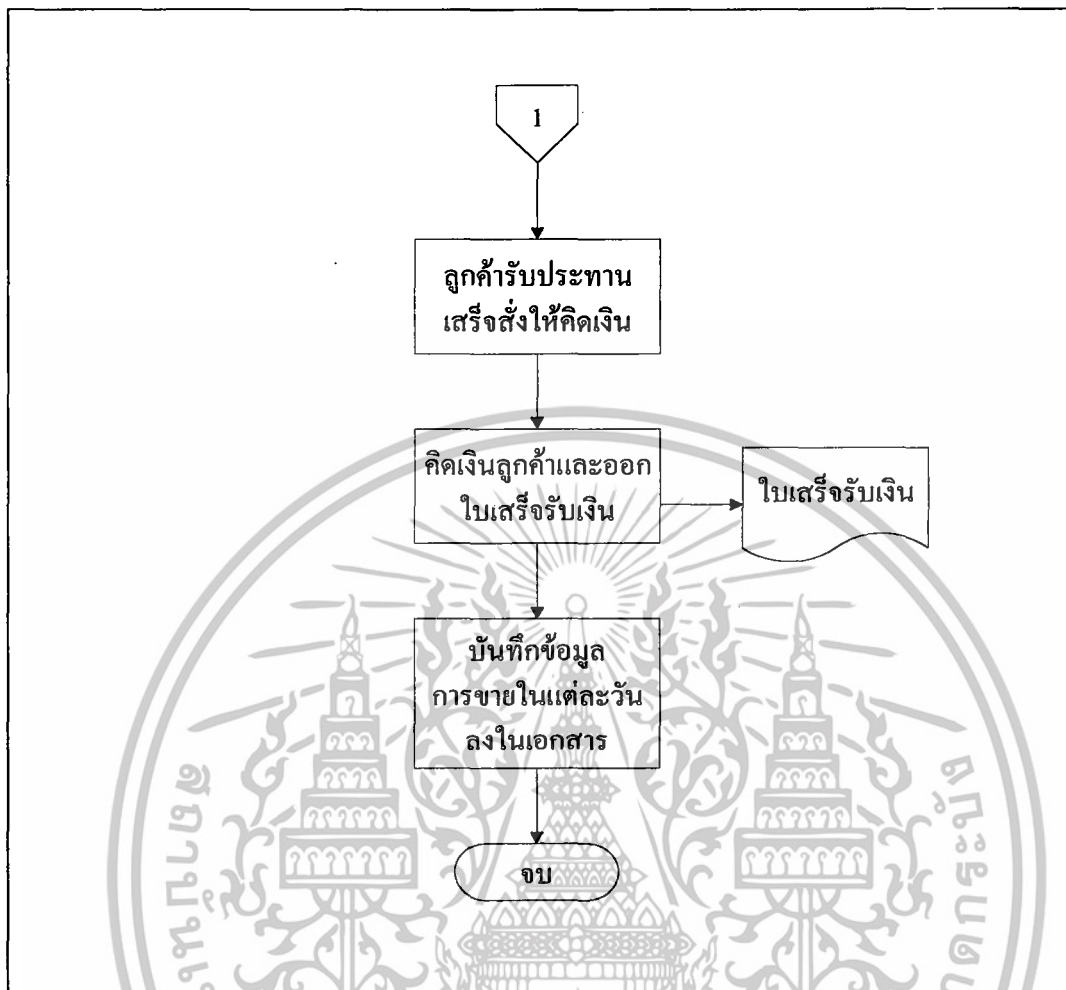
ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบันของร้าน มีดังนี้

เมื่อลูกค้าสั่งซื้อสินค้า พนักงานร้านจะทำการบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อสินค้าของลูกค้าด้วยวิธีการเขียนด้วยมือไว้ในกระดาษฉีกสีขาว โดยบันทึกเลขโต๊ะที่สั่งซื้อสินค้า ชื่อสินค้า ปริมาณสินค้า ฝ่ายขายจะตรวจสอบข้อมูลการสั่งซื้อของลูกค้า แล้วจัดส่งสินค้าให้ตามคำสั่งซื้อ นำข้อมูลการสั่งซื้อนั้นมาเก็บไว้ในช่องที่กำหนดไว้สำหรับแต่ละโต๊ะ การคิดเงินเมื่อลูกค้ารับประทานเสร็จ ร้านจะนำกระดาษที่เก็บข้อมูลของลูกค้าไว้มาคิดคำนวณราคาและออกใบเสร็จรับเงินให้ลูกค้า ทางร้านจะนำใบเสร็จที่คิดคำนวณราคาเก็บไว้เป็นหลักฐานในการลงบัญชี ในส่วนของยอดขายในแต่ละวัน (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 แผนผังขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2 แผนผังขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน

ปัญหาการดำเนินงานของระบบในปัจจุบัน

เนื่องจากการดำเนินงานการขาย การเก็บข้อมูลการสั่งของแต่ละโต๊ะเกิดความผิดพลาดได้ง่าย ทั้งนี้เนื่องจากร้านเก็บข้อมูลในรูปแบบกระดาษ เมื่อเกิดการสูญหายหรือชำรุดของกระดาษ ทางร้านไม่สามารถตรวจสอบได้ในเวลานั้น การขายสินค้าประเภทเครื่องดื่มเมื่อลูกค้าสั่งซื้อไม่สามารถตรวจสอบปริมาณสินค้าที่มีอยู่ได้ในทันที ทำให้ไม่ทราบว่าสินค้าที่มีอยู่เพียงพอต่อการขายให้ลูกค้าหรือไม่ การคิดคำนวณราคาขายทำด้วยมือหรือเครื่องคิดเลขทำให้เกิดการผิดพลาดได้ง่าย จากปัญหาดังกล่าวส่งผลกระทบต่อรายได้และการดำเนินงานของร้าน ทำให้การวางแผนและการตัดสินใจของผู้บริหารเกิดความผิดพลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาที่จะศึกษา

ศึกษาการดำเนินงานของร้านเกี่ยวกับปัญหาในด้านการขาย การเก็บข้อมูลการสั่งซื้อของลูกค้าที่เป็นเอกสารไม่มีระบบในการจัดเก็บทำให้ยากแก่การค้นหา การคิดคำนวณราคาขายที่มีข้อผิดพลาดในการคำนวณ

ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

ในระบบการปฏิบัติงานนั้นประกอบข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลการขาย ประกอบด้วย รหัสการขาย รหัสโต๊ะ จำนวนเงินสุทธิ จำนวนเงินส่วนลด และวันที่ขายสินค้า คิดเงิน
2. ข้อมูลรายละเอียดการขาย ประกอบด้วย รหัสการขาย รหัสสินค้า และปริมาณการขายสินค้า
3. ข้อมูลของสินค้า ประกอบด้วย รหัสสินค้า ชื่อสินค้า ราคาต้นทุน ราคาขาย ปริมาณสินค้าคงคลังที่มีในปัจจุบัน จุดสั่งซื้อ

แนวทางแก้ไข

จากปัญหาที่กล่าวมาข้างต้น สามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของร้านได้โดยการเก็บข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อความรวดเร็วในการปฏิบัติงาน เช่น การค้นหาข้อมูล การคิดคำนวณราคาซื้อสินค้า การคิดคำนวณราคาขาย

ความเป็นไปได้ในการเข้าไปปรับปรุงระบบเดิม

ด้านเทคโนโลยี

ในปัจจุบันทางร้านได้มีเครื่องคอมพิวเตอร์อยู่แล้ว อีกทั้งยังมีเครื่องพิมพ์ด้วย แต่เป็นการใช้งานที่ได้ประโยชน์จากเครื่องคอมพิวเตอร์ที่น้อยมาก โดยใช้ในการเปิดเพลงเท่านั้น เมื่อเทียบกับประสิทธิภาพของเครื่องคอมพิวเตอร์ และคอมพิวเตอร์ของร้านก็มีความสามารถสูงพอที่จะทำงานร่วมกับโปรแกรมที่จัดทำขึ้นมา และโปรแกรมสำเร็จรูปทางด้านฐานข้อมูลอย่าง ไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 7 ได้อย่างรวดเร็วโดยเครื่องคอมพิวเตอร์ของบริษัทที่มีรายละเอียดภายในดังนี้

หน่วยประมวลผลกลาง (CPU)	400 MHz
หน่วยความจำหลัก (RAM)	64 MB
หน่วยความจำสำรอง (Harddisk)	2.1 GB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านดำเนินงาน

ความเป็นไปได้ในด้านการดำเนินงานนั้น มีความเป็นไปได้เพราะการเริ่มจากการศึกษาระบบงานเก่าของร้านก่อนที่จะทำการออกแบบระบบใหม่ ซึ่งทำให้การออกแบบระบบใหม่มีการทำงานที่รวดเร็วยิ่งขึ้น สามารถลดความซ้ำซ้อนที่เป็นสาเหตุให้เกิดความผิดพลาดต่าง ๆ ได้ เช่น การได้ข้อมูลสินค้าที่ผิดจากความจริง รวมทั้งง่ายต่อการใช้งานในฝ่ายต่าง ๆ และง่ายต่อการใช้อบรมพนักงานในการใช้โปรแกรมที่จัดทำขึ้นมา เพราะพนักงานมีความรู้และพื้นฐานในการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์อยู่แล้ว

ด้านเศรษฐกิจ

เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ทำให้บริษัทต้องลดต้นทุนในด้านต่าง ๆ ลง แต่ประสิทธิภาพของงานต้องไม่ลดลง การดำเนินงานต้องมีวิธีการที่ทำให้การทำงานรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยการนำเอาเครื่องคอมพิวเตอร์ที่มีอยู่แล้วในบริษัทมาช่วยในการทำงาน เพียงแต่ติดตั้งโปรแกรมที่จัดทำขึ้น

ส่วนด้านการอบรมนั้นเพียงแค่อบรมการใช้โปรแกรมให้แก่พนักงาน พร้อมทั้งแจกคู่มือการใช้โปรแกรมเพื่อให้เกิดความเข้าใจมากขึ้นทำให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเชิญวิทยากรมาทำการอบรมพนักงาน เมื่อพิจารณาทางด้านเศรษฐกิจแล้วเห็นได้ว่าการลงทุนในระบบใหม่มาใช้งานมีค่าใช้จ่ายน้อยมากเมื่อเทียบกับประสิทธิภาพของการทำงานที่เพิ่มขึ้น จึงมีความเป็นไปได้สูงมาก

แนวความคิดในการเปลี่ยนแปลงระบบเดิมเป็นระบบใหม่

การนำเอาเครื่องคอมพิวเตอร์และระบบการจัดการฐานข้อมูลมาช่วยในการจัดการข้อมูลของร้านทำให้สามารถจัดเก็บข้อมูลได้เป็นจำนวนมาก ลดความซ้ำซ้อนของข้อมูล การคิดคำนวณต่าง ๆ มีความแม่นยำ ลดความผิดพลาดในการทำงาน เช่น ความผิดพลาดในการตรวจสอบ ราคาราคาสินค้าและวันที่ชำระเงิน การตรวจสอบปริมาณสินค้าเพื่อจะสั่งซื้อทำได้ง่ายขึ้น การค้นหารายการสินค้าทำได้ง่ายและมีความรวดเร็ว การคิดคำนวณราคาสินค้าที่สั่งซื้อทำได้ง่าย ส่งผลให้มีการบริหารทางการเงินที่ดี การคิดคำนวณราคาขายทำได้ง่ายและมีความแม่นยำ การตัดสต็อกสินค้าสามารถทำได้ทันทีเมื่อมีการขายหรือส่งสินค้าออกจากสต็อกสินค้า ทำให้สามารถทราบปริมาณสินค้าที่เป็นปัจจุบันที่สุด

บทที่ 3

การวิเคราะห์ระบบและการออกแบบระบบ

แนวคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

การที่ได้ศึกษาถึงการดำเนินงานในปัจจุบันของร้านอาหาร ทำให้ทราบถึงปัญหาในการดำเนินงานด้านการขาย ได้แก่ การคำนวณราคาที่ไม่ผิดพลาด เกิดการสูญหายของข้อมูลง่ายเพราะความไม่คงทนของกระดาษซึ่งส่งผลกระทบต่อ การคำนวณยอดขาย รายรับรายจ่ายของร้าน การดำเนินงานและการบริหารงานของร้าน ดังนั้นจึงได้มีการปรับปรุงระบบการดำเนินงานด้านการขายของร้านและพัฒนาให้การดำเนินงานมีความรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ มีการดำเนินงานที่เป็นขั้นตอนเป็นระบบ มีการใช้ข้อมูลร่วมกันในการทำงานทำให้การทำงานมีความถูกต้องมากขึ้น

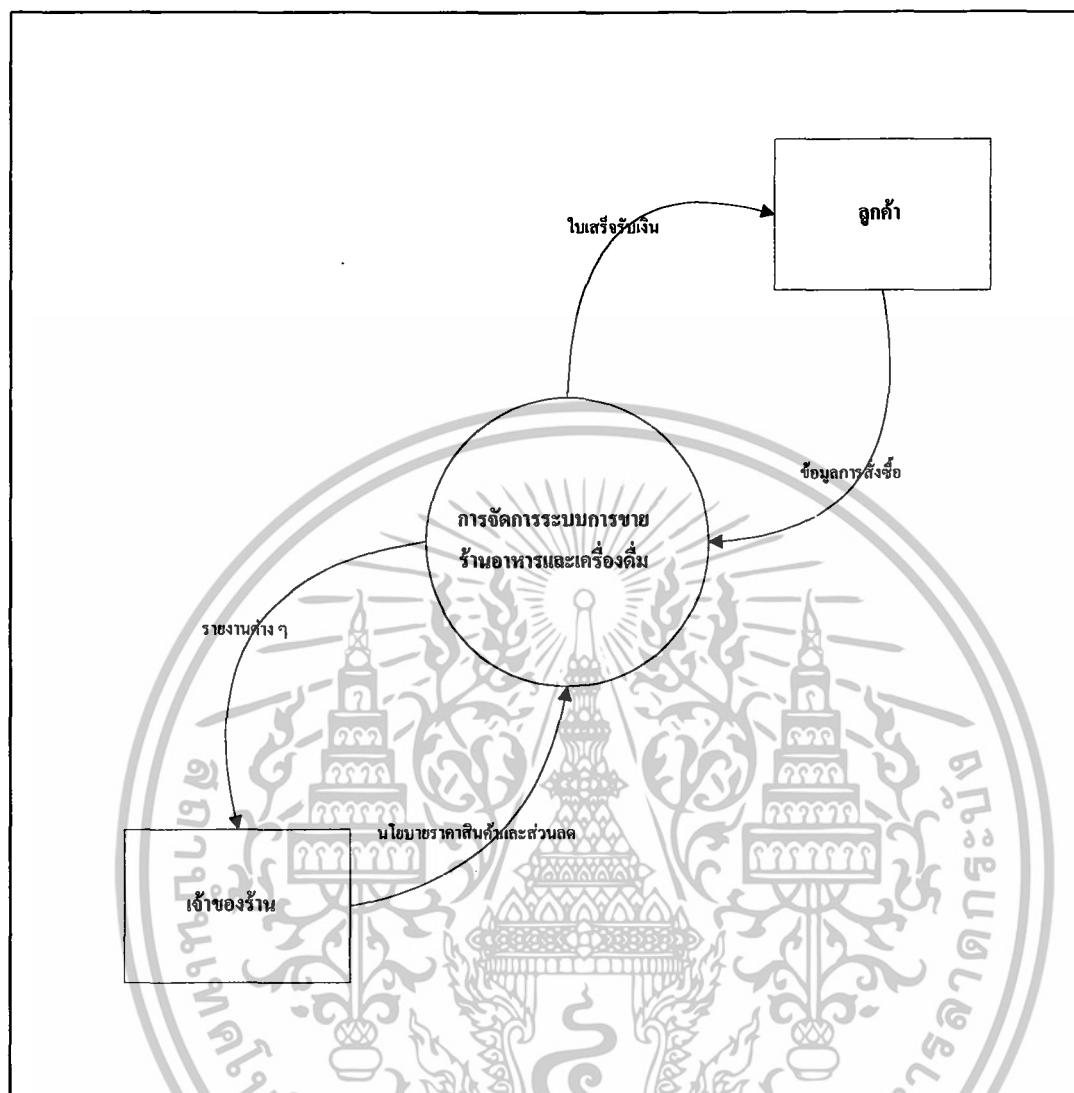
การวิเคราะห์ระบบ

เมื่อทำการพัฒนาระบบการดำเนินงานขึ้นมาแล้วย่อมต้องการให้ได้รับการพัฒนาระบบที่มีประสิทธิภาพซึ่งต้องมีการออกแบบผังรายละเอียดต่าง ๆ ของการดำเนินงานเพื่อให้ระบบมีความสอดคล้องกันในการทำงาน และเพื่อให้ทำการวิเคราะห์ระบบได้ง่าย ถูกต้องและเกิดความเหมาะสมในการออกแบบระบบให้มากที่สุด รวมทั้งทำการสร้างผังการทำงานต่าง ๆ เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจดังนี้

ผังรายละเอียดรวม (Context Diagram)

ผังรายละเอียดรวมจะแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ของการทำงานภายในระบบ โดยสามารถอธิบายได้ว่า ระบบจะมีการทำงานกับระบบภายนอก 2 ระบบ ซึ่งประกอบด้วย ลูกค้านี้จะเกี่ยวข้องกับระบบในการสั่งซื้อสินค้า โดยส่งข้อมูลการสั่งซื้อให้ระบบ ระบบภายนอกที่สองคือ เจ้าของร้าน โดยระบบจะทำการออกรายงานต่าง ๆ ให้เจ้าของร้าน ตามที่เจ้าของร้านต้องการเพื่อนำไปตัดสินใจในการดำเนินงานด้านการบริหารได้ง่ายและมีความเป็นไปได้มากกว่าการตัดสินใจโดยการคาดคะเนเอง (ภาพที่ 3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

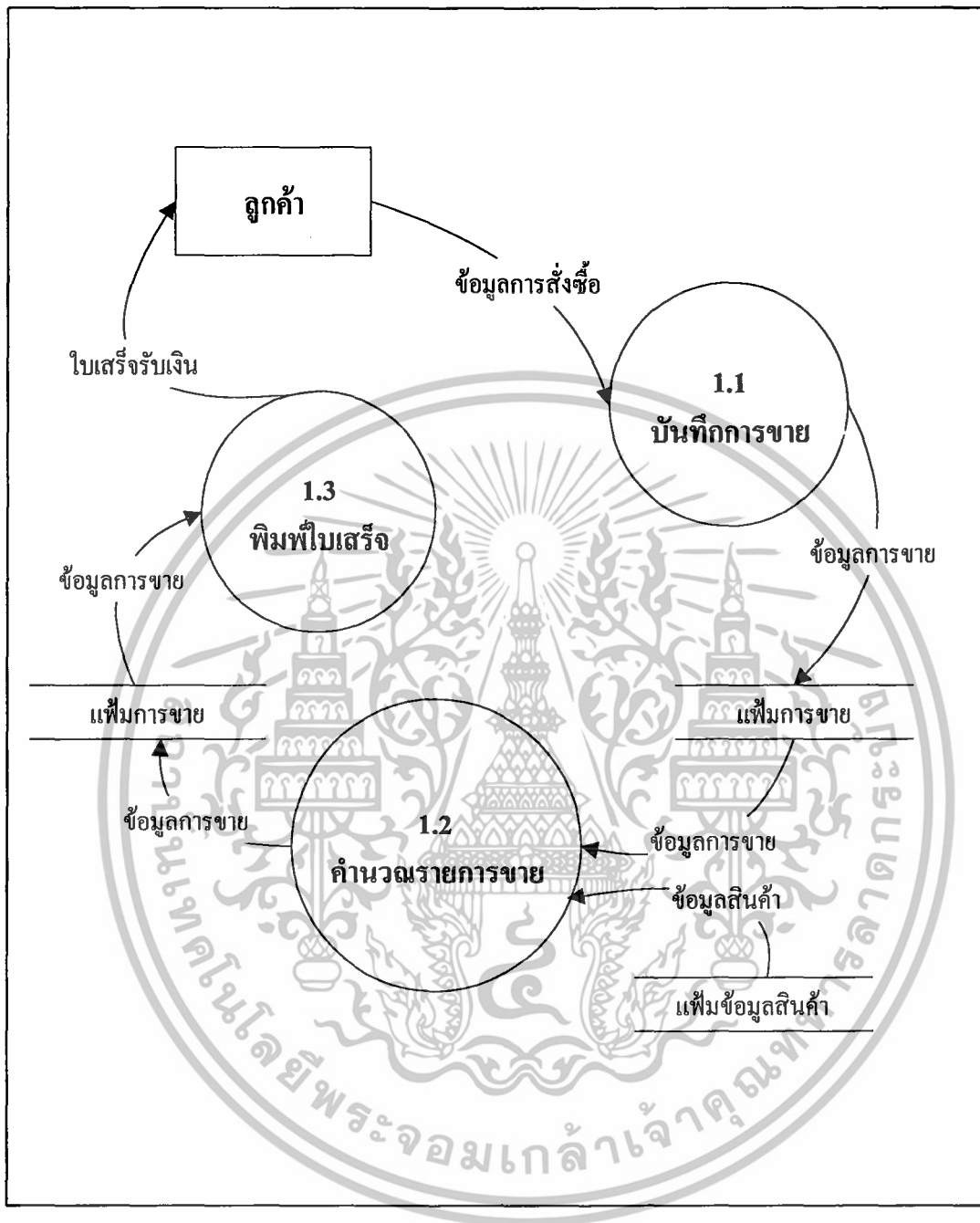


ภาพที่ 3 ผังรายละเอียดรวมของระบบ

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0 (Data Flow Diagram)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 0 มีกระบวนการทำงานหลัก 2 กระบวนการ คือ ทำการขายและจัดทำรายงาน โดยมีการทำงานที่สัมพันธ์กับระบบภายนอก 2 ระบบ คือ ลูกค้าและเจ้าของร้าน โดยลูกค้าทำการติดต่อกับระบบโดยการส่งข้อมูลการสั่งซื้อสินค้า ระบบก็จะมีกระบวนการทำการขายโดยบันทึกการขายเก็บไว้ในแฟ้มการขายและออกใบเสร็จรับเงิน และจากการเก็บข้อมูลระบบสามารถนำข้อมูลที่ได้มาประมวลผลเพื่อนำไปจัดทำรายงานให้แก่ผู้บริหารได้ตามต้องการ (ภาพที่ 4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

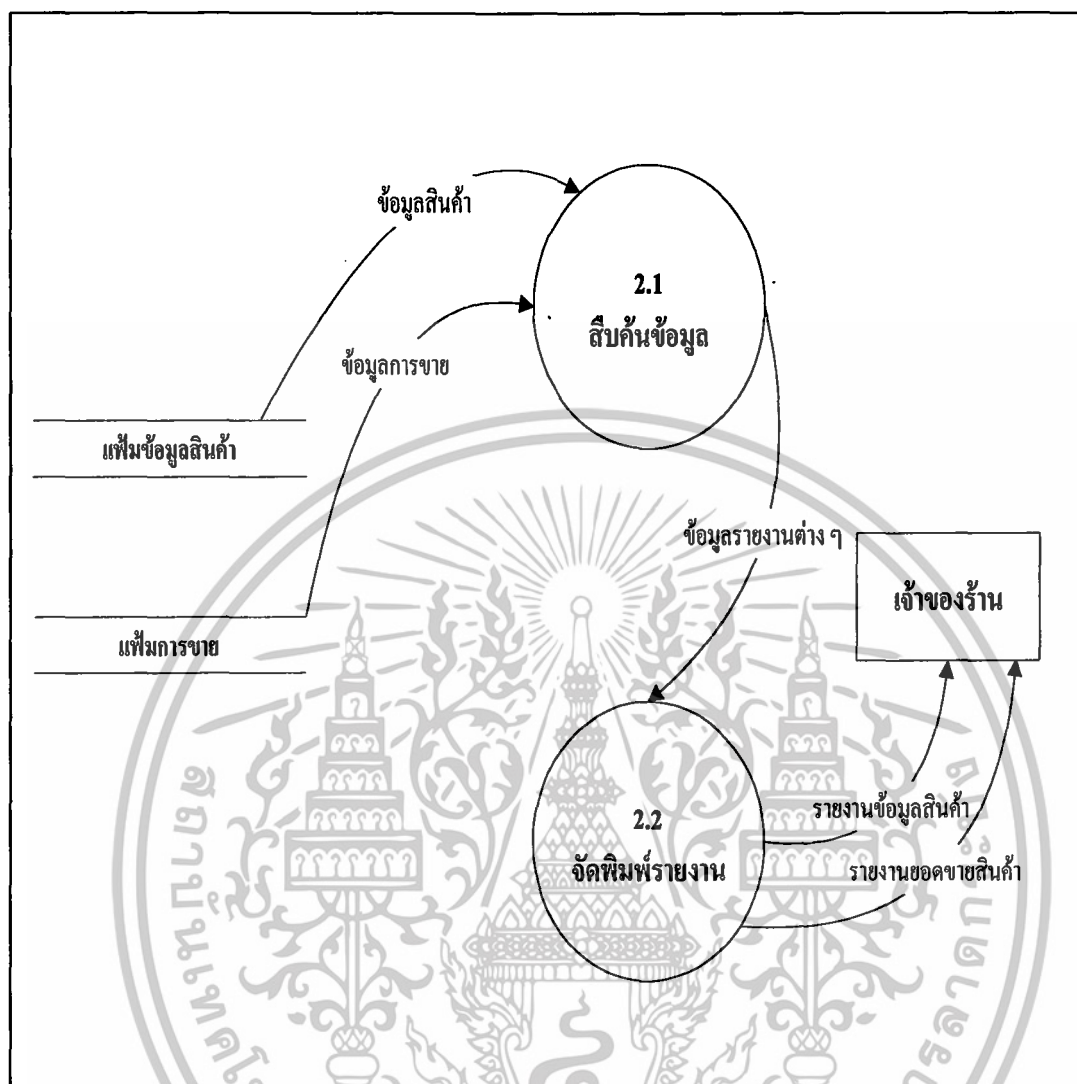


ภาพที่ 5 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 ทำการขาย)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 จัดทำรายงาน)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 จัดทำรายงาน) เป็นการนำรายละเอียดที่ต้องการจากเพิ่มข้อมูลสินค้าและเพิ่มข้อมูลการขาย เพื่อนำมาใช้ในสืบค้นข้อมูล แล้วทำการออกรายงานเพื่อช่วยในการตัดสินใจของเจ้าของร้าน (ภาพที่ 6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

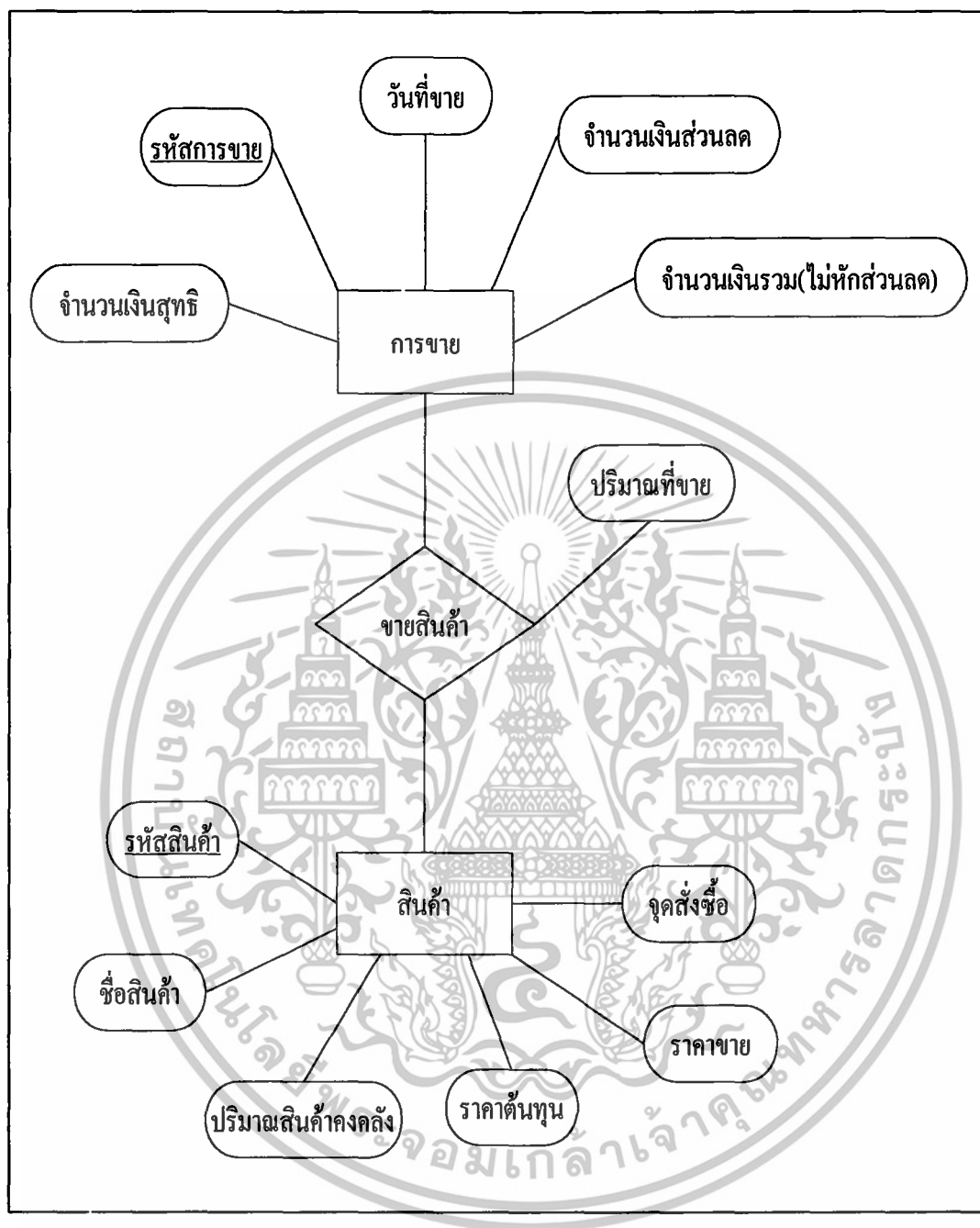


ภาพที่ 6 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 การจัดทำรายงาน)

การออกแบบระบบ

การออกแบบฐานข้อมูล

สำหรับการออกแบบระบบการขายสินค้าของร้านขายอาหารและเครื่องดื่มได้รวบรวมข้อมูลที่ใช้ในการทำงาน ซึ่งข้อมูลที่ได้มาจะถูกจัดแบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ โดยใช้โมเดลเชิงสัมพันธ์เป็นเครื่องมือในการออกแบบฐานข้อมูล (ภาพที่ 7) ดังนี้



ภาพที่ 7 โมเดลเชิงสัมพันธ์

ภายในแฟ้มแต่ละแฟ้มจะประกอบด้วยรายละเอียด (ภาพผนวก ก) ดังนี้

1. แฟ้มการขาย (sell_data) เป็นแฟ้มที่ใช้เก็บข้อมูลการขายในแต่ละครั้ง ประกอบด้วย รหัสการขาย(sell_id) วันที่ขาย(sell_date) รหัสโต๊ะ(table_id) จำนวนเงินรวม(sell_total) จำนวนส่วนลด(sell_discount) และจำนวนเงินสุทธิ(sell_net)

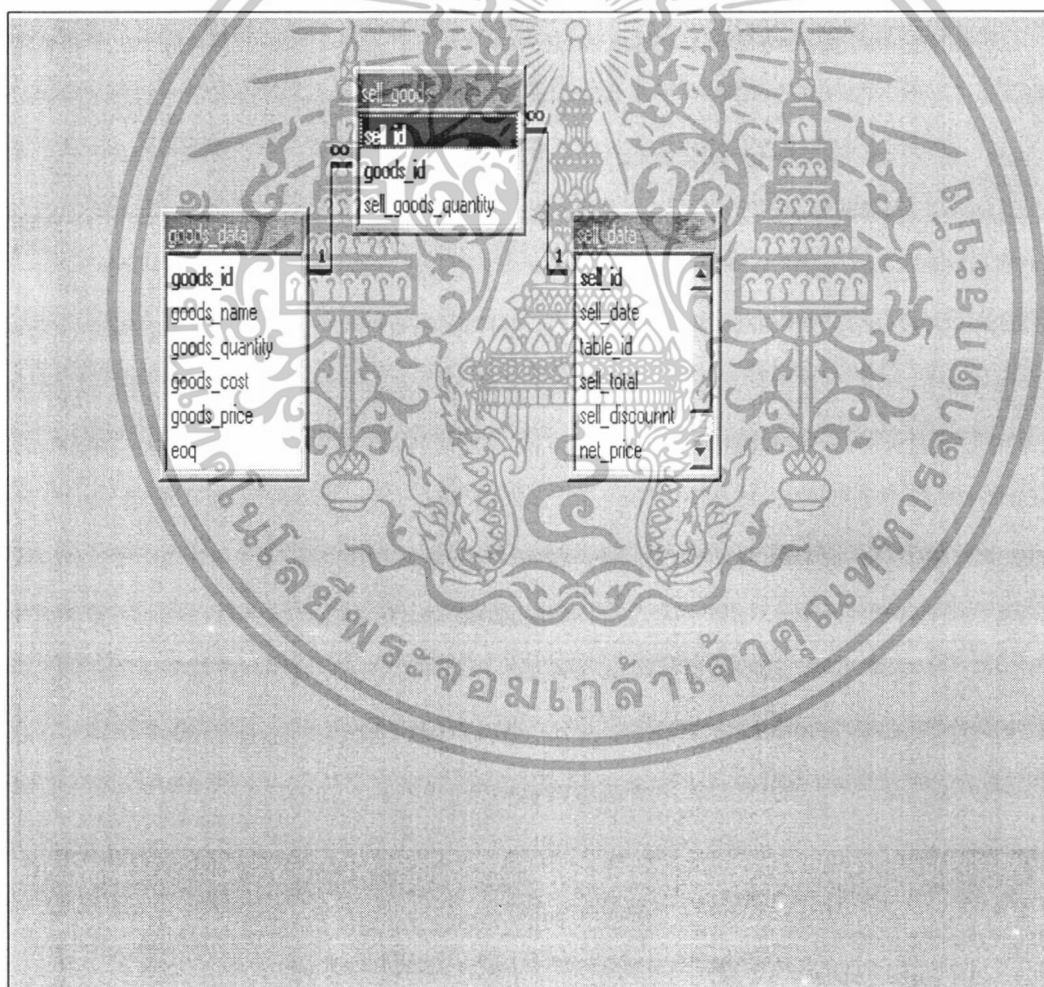
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เพิ่มรายละเอียดการขาย (sell_goods) เป็นแฟ้มที่ใช้เก็บรายละเอียดการขาย ประกอบด้วย รหัสการขาย(sell_id) รหัสสินค้า(goods_id) และปริมาณการขายสินค้า(sell_goods_quantity)

3. แฟ้มสินค้า (goods_data) เป็นแฟ้มที่เก็บข้อมูลของสินค้าแต่ละชนิด ประกอบด้วย รหัสสินค้า(goods_id) ชื่อสินค้า(goods_name) ปริมาณสินค้าคงคลัง(goods_quantity) ราคาต้นทุน(goods_cost) ราคาขาย(goods_price) และจุดตั้งชื่อ(eoq)

ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูลในฐานข้อมูล

การทำงานของแฟ้มข้อมูลทั้งหมดจะมีความสัมพันธ์กัน เพื่อให้การส่งผ่านข้อมูล และการประมวลผลข้อมูลมีประสิทธิภาพและถูกต้องยิ่งขึ้น ทำให้ลดเวลาการทำงานลงได้มาก (ภาพที่ 8)



ภาพที่ 8 ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบรหัส

ระบบที่พัฒนาจะมีกฎเกณฑ์ในการตั้งรหัสดังต่อไปนี้

การตั้งรหัสสินค้า ระบบจัดการการขายสินค้าของร้านขายอาหารและเครื่องดื่มได้กำหนดสินค้าตามประเภทสินค้า โดยแบ่งสินค้าออกเป็น 2 ประเภท คือ สินค้าประเภทเครื่องดื่ม และสินค้าประเภทอาหาร

การตั้งรหัสสินค้าประเภทเครื่องดื่ม ได้กำหนดรหัสสินค้าเป็นอักขระ 7 หลัก

X X X X X X X

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ตัวเลข

ได้แก่

อักขระหลักแรก ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวอังกฤษ 1 ตัว เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นเครื่องดื่ม

d หมายถึง เครื่องดื่ม

ได้แก่

อักขระหลักที่ 2 ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวอังกฤษ 1 ตัว เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นชนิดสินค้า

s หมายถึง เหล้า

b หมายถึง เบียร์

m หมายถึง มิกเซอร์

w หมายถึง ไวน์

เหล่าประกอบด้วย

hon หมายถึง หงส์ทอง

spe หมายถึง สเปนซ์ โรยัล

reg หมายถึง รีเจนซี่

blu หมายถึง บลู อีเกิ้ล

pip หมายถึง ฮันเทรด ไปเปอร์

sun หมายถึง ซันตอรี เร็ด

san หมายถึง แสงโซม

เบียร์ประกอบด้วย

sig หมายถึง สิงห์

ams หมายถึง อัมสเทล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

klo หมายถึง คลอสเตอร์
 cor หมายถึง โครโรน่า
 hei หมายถึง ไฮเนาเกิน

มิกเซอร์ประกอบด้วย

wat หมายถึง น้ำเปล่า
 sod หมายถึง โซดา
 ice หมายถึง น้ำแข็ง
 col หมายถึง น้ำอัดลม

ไวน์ประกอบด้วย

spy หมายถึง สพาย

เป็นต้น

อักขระตัวที่ 6 และ 7 ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวเลข 2 ตัว เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นขนาดสินค้า

ได้แก่

01 หมายถึง ขนาดใหญ่
 02 หมายถึง ขนาดเล็ก

การตั้งรหัสสินค้าประเภทอาหาร ได้กำหนดรหัสสินค้าเป็นอักขระ 6 หลัก

X X X X X X

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ตัวเลข

อักขระหลักแรก ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวอักษร 1 ตัว เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นสินค้าประเภท

อาหาร ได้แก่

f หมายถึง อาหาร

อักขระหลักที่ 2 ถึง 4 ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวอักษร 3 ตัวแรกของชื่อหมวดของสินค้า ได้แก่

jim หมายถึง จิมจุ่ม

spe หมายถึง อาหารพิเศษ

ric หมายถึง อาหารจานเดียวประเภทข้าว

nor หมายถึง อาหารทั่วไป

boi หมายถึง อาหารประเภทต้ม/แกง

fry หมายถึง อาหารประเภททอด

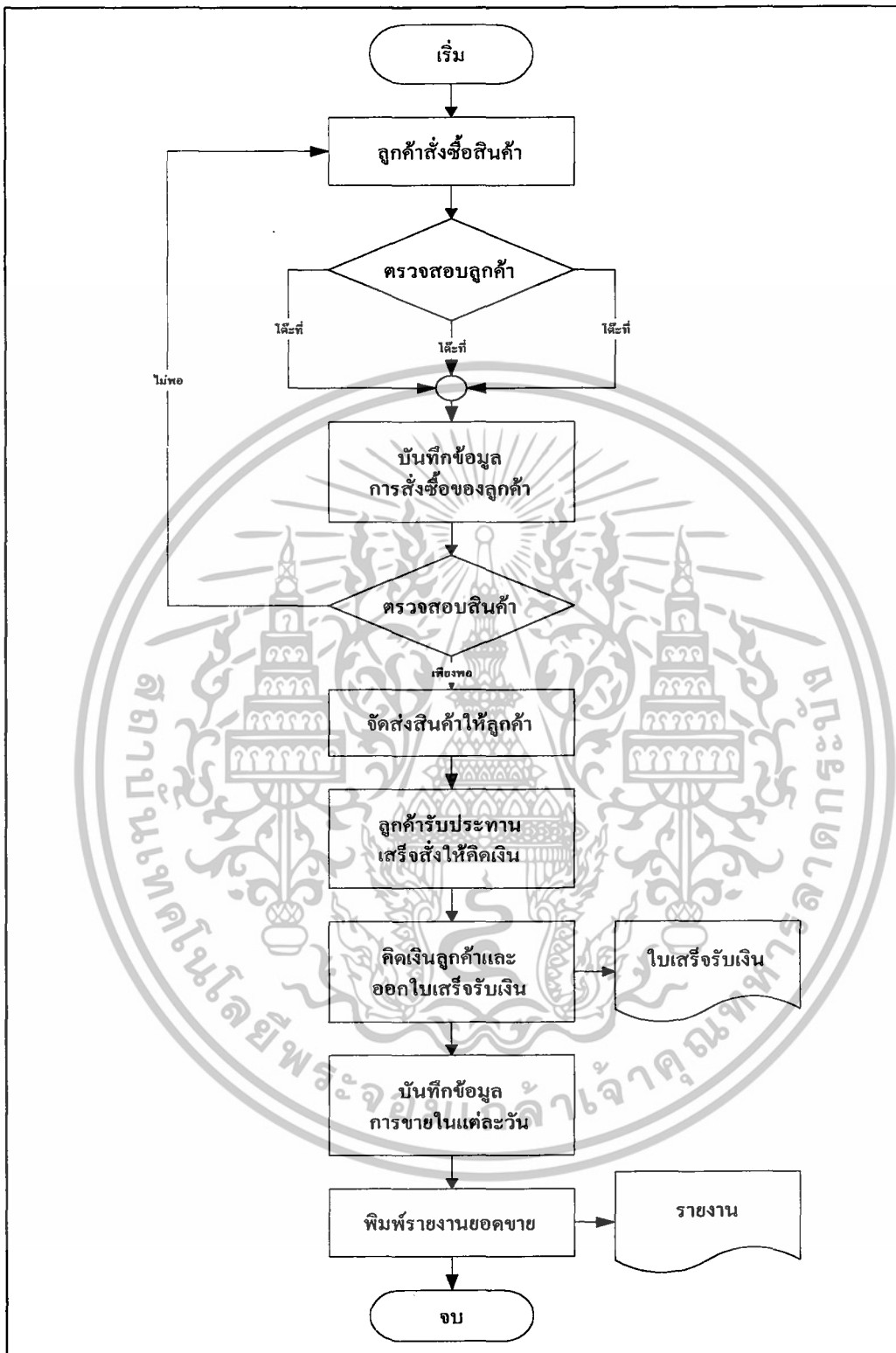
sal หมายถึง อาหารประเภทยำ

อักขระตัวที่ 5 ถึง 6 ซึ่งกำหนดให้ใช้ตัวเลข 2 ตัว เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นลำดับสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ใช้ข้อมูลของระบบนี้ไปเผยแพร่หรือแจ้งถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



ภาพที่ 9 ผังการดำเนินงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่

สำหรับการดำเนินงานของระบบงานใหม่ได้มีการนำเอาโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่พัฒนาขึ้นมาใช้กับการทำงานของฝ่ายการขาย โดยมีขั้นตอนการทำงานดังนี้

การทำงานด้านการขายของร้าน เริ่มจากลูกค้าสั่งซื้อสินค้า ร้านก็จะตรวจสอบว่ามาจากโต๊ะใดเพื่อเก็บข้อมูลการสั่งซื้อของแต่ละโต๊ะ แล้วทำการขายโดยตรวจสอบว่ามีสินค้าในคลังสินค้าหรือไม่ ถ้ามีก็จะบันทึกการขายและบันทึกการตัดยอดสินค้าคงคลัง เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จ ร้านจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ลูกค้า

จากการพัฒนาระบบการขายของร้านอาหาร ทำให้สามารถทำการขายสินค้าได้รวดเร็ว รวมทั้งสามารถควบคุมปริมาณการเข้าและออกของสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะแสดงผ่านหน้าจอที่ได้ออกแบบไว้ การขายและการคิดคำนวณจะถูกประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์ซึ่งทำให้เกิดความผิดพลาดน้อย และที่สำคัญสามารถออกรายงานที่มีความถูกต้องและรวดเร็วแก่ผู้บริหารร้านเพื่อใช้ในการตัดสินใจได้ทันที

ผลการทดสอบและอภิปรายผล

การแก้ปัญหาระบบการขายของร้านอาหาร โดยพัฒนาโปรแกรมขึ้นมาช่วยในการทำงานของร้านด้านการขาย พบว่าสามารถแก้ปัญหาระบบได้ ซึ่งโปรแกรมที่ถูกพัฒนาขึ้นมาสามารถจะบันทึกข้อมูลการขาย ข้อมูลสินค้า และจัดเก็บข้อมูลสินค้าไว้ในเครื่องคอมพิวเตอร์ ซึ่งมีข้อดีคือจัดเก็บข้อมูลได้จำนวนมาก อัตราการสูญหายของข้อมูลต่ำ การค้นหาข้อมูลทำได้ง่ายและรวดเร็ว และสามารถเพิ่มหรือตัดยอดสินค้าได้ทันที ระบบได้สร้างฐานข้อมูลให้มีความเหมาะสมกับการทำงานโดยจะแบ่งการเก็บข้อมูลออกเป็นแฟ้มต่าง ๆ คือ แฟ้มสินค้า แฟ้มรายละเอียดการขาย แฟ้มการขาย โดยแฟ้มสินค้าจะเก็บข้อมูลสินค้าไว้เป็นฐานข้อมูลของระบบ แฟ้มรายละเอียดการขายจะบันทึกการเปลี่ยนแปลงของสินค้าที่เกิดขึ้นจากการขาย

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากการศึกษาและการพัฒนาระบบการจัดการร้านอาหาร กรณีศึกษา ร้าน ชิกตี้ บาร์ โดยนำเอาอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และโปรแกรมประยุกต์ ใช้ในการดำเนินงานเพื่อช่วยในการจัดเก็บเอกสาร การสืบค้นข้อมูลและสนับสนุนการตัดสินใจของผู้บริหาร ทำให้การทำงานภายในองค์กรมีประสิทธิภาพ

จากปัญหาของระบบเดิม จึงได้ทำการพัฒนาระบบการดำเนินงานใหม่และได้ทำการศึกษาค้นคว้าและวิธีการดำเนินงาน ตลอดจนความต้องการของผู้ใช้ระบบ โดยนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์เข้ามาประยุกต์ในการปฏิบัติงานระบบใหม่แทนระบบเดิม เพื่อช่วยให้การดำเนินงานของกิจการมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยการนำโปรแกรมสำเร็จรูป ไมโครซอฟท์ แอ็กเซส มาช่วยในการจัดเก็บข้อมูล และโปรแกรมวิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 มาช่วยในการออกแบบหน้าจอและการใช้งาน แก้ไข เพิ่ม ลบ บันทึก สืบค้น การคำนวณต่าง ๆ การออกใบสำคัญและรายงานต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานมีความถูกต้อง ลดความผิดพลาดในการทำงานที่เกิดขึ้น สามารถแก้ไขปรับปรุงงานได้ ลดความซ้ำซ้อนของการจัดเก็บและบันทึกข้อมูล

ผลที่ได้จากการพัฒนาระบบใหม่ สามารถแก้ไขปัญหาการดำเนินงานระบบการขายเดิมของร้านเพิ่มความสะดวก และรวดเร็วในการทำงาน ลดขั้นตอนการทำงาน ในการขาย การคิดคำนวณราคาขาย มีการประมวลผลที่ถูกต้องน่าเชื่อถือ สามารถแก้ไขความผิดพลาดได้โดยง่ายและรวดเร็ว และการปรับปรุงข้อมูลเป็นปัจจุบันถูกต้องและปรับปรุงได้ทันที สามารถสืบค้นและตรวจสอบข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ลดความผิดพลาดในการประมวลผลและความเสี่ยงในการสูญหายของข้อมูล และโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นสามารถออกรายงานต่าง ๆ เพื่อผู้บริหารใช้ในการตัดสินใจ

ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาระบบการจัดการร้านอาหาร สามารถพัฒนาโปรแกรมช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานแต่ยังพบข้อจำกัด ซึ่งถ้าต้องการให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นหรือการขยายกิจการหรือการทำงานควรแก้ไขและปรับปรุง ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ในการพัฒนาโปรแกรมในอนาคตอาจมีการนำโปรแกรมประยุกต์อื่น ๆ มาช่วยในการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น เช่น โปรแกรม เคลไฟ
2. ทำการพัฒนาโปรแกรมในส่วนข้อมูลที่ถูกเก็บบันทึกไว้เป็นเวลานานหรือไม่มี ความจำเป็น ให้สามารถทำการลบข้อมูลเหล่านั้นได้โดยอัตโนมัติเมื่อถึงเวลากำหนด
3. ถ้ามีการขยายกิจการหรือขอบเขตของการทำงาน ควรมีการจัดทำฐานข้อมูลหลักและ ทำการเพิ่มความสามารถที่ต้องการเข้าไปพัฒนาเชื่อมโยงระบบการทำงานด้านต่าง ๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

ดวงแก้ว สวามิภักดิ์. 2534. ระบบฐานข้อมูล. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ซีเอ็ด ยูเคชั่น จำกัด.

วารุณี ตันนิวงษ์. 2530. ประสิทธิภาพในการใช้ระบบบัญชีโดยคอมพิวเตอร์ในการไฟฟ้าฝ่าย

ผลิตแห่งประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: วิทยานิพนธ์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิระ บุญจริง. 2537. หลักการเขียนโปรแกรม. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์นิวธรรมดา.

อินทร์ชัย เม่นสิน. 2540. เทคนิคการเขียนโปรแกรมฐานข้อมูล ไมโครซอฟท์ วิววล เบสิก.

เชียงใหม่: บริษัท โกลบอลวิชั่น จำกัด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

ตัวอย่างเอกสาร

ตัวอย่างเอกสารในระบบเดิม



ภาพผนวกที่ 1 ตัวอย่างใบรับคำสั่งซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


เมื่อลูกค้ารับประทานเสร็จแล้วต้องการคิดเงิน เจ้าของร้านจะนำเอาใบรับคำสั่งซื้อนั้นมาคิดเงิน ดังรูป (ภาพผนวกที่ 2)



ภาพผนวกที่ 2 ตัวอย่างใบเสร็จรับเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างเอกสารในระบบการดำเนินงานใหม่



Sixty Bar

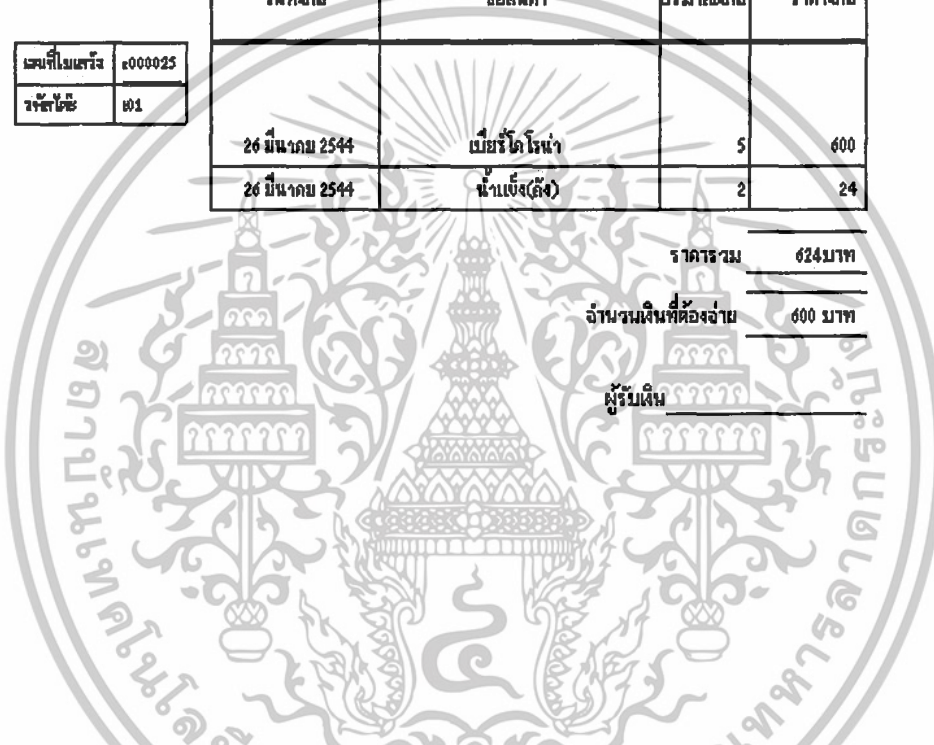
ใบเสร็จรับเงิน
รับ Sixty Bar

1

จัดพิมพ์ใบเสร็จ 30 มีนาคม 2544

วันที่ยกย	ชื่อสินค้า	ปริมาณยกย	ราคายกย
26 มีนาคม 2544	เบียร์โคโรน่า	5	600
26 มีนาคม 2544	น้ำแข็ง(ถัง)	2	24
ราคารวม			624 บาท
จำนวนเงินที่ต้องจ่าย			600 บาท
ผู้รับเงิน			

เลขที่ใบเสร็จ	๑000025
วงสัด	๗1



ภาพผนวกที่ 3 ใบเสร็จรับเงินในระบบใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
พจนานุกรมข้อมูล

Project : MRS

LABEL	: บันทึกรายขาย
ENTRY TYPE	: PROCESS
PROCESS#	: 1.1
DESCRIPTION	: เมื่อมีการสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้าจะมีการบันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับ ข้อมูลสินค้าที่ลูกค้าสั่ง
LOCATION	: ทำการขาย(1.0)

Project : MRS

LABEL	: คำนวณราคาขาย
ENTRY TYPE	: PROCESS
PROCESS#	: 1.2
DESCRIPTION	: เป็นการข้อมูลการขายสินค้ามาเปรียบเทียบกับข้อมูลสินค้า
LOCATION	: ทำการขาย(1.0)

Project : MRS

LABEL	: พิมพ์ใบเสร็จรับเงิน
ENTRY TYPE	: PROCESS
PROCESS#	: 1.3
DESCRIPTION	: จัดทำใบเสร็จรับเงิน
LOCATION	: ทำการขาย(1.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRS

LABEL	: การสืบค้นข้อมูล
ENTRY TYPE	: PROCESS
PROCESS#	: 2.1
DESCRIPTION	: เป็นการสืบค้นข้อมูลการขาย และข้อมูลสินค้า
LOCATION	: การจัดทำรายงาน(2.0)

Project : MRS

LABEL	: จัดพิมพ์รายงาน
ENTRY TYPE	: PROCESS
PROCESS#	: 2.2
DESCRIPTION	: จัดพิมพ์รายงานต่าง ๆ เพื่อผู้บริหารใช้ในการตัดสินใจ
LOCATION	: การจัดทำรายงาน(2.0)

Project : MRS

LABEL	: ข้อมูลการขาย
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: รายละเอียดข้อมูลการขายสินค้า
ALIAS	: -
COMPOSITION	: ข้อมูลการขาย = รหัสการขาย+รหัส ใต้+รหัสสินค้า+ปริมาณสินค้า ที่ขาย+จำนวนเงินรวม+จำนวนเงินส่วนลด+จำนวนเงินสุทธิ +วันที่ขาย
NOTES	: -
LOCATION	: ระดับ 1 ระบบการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRS

LABEL	: ข้อมูลสินค้า
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: รายละเอียดสินค้า
ALIAS	: -
COMPOSITION	: ข้อมูลสินค้า = รหัสสินค้า+ชื่อสินค้า+ปริมาณสินค้าคงคลัง +ราคาต้นทุน +ราคาขาย+จุดสั่งซื้อ
NOTES	: -
LOCATION	: ระดับ 1 ระบบการขาย

Project : MRS

LABEL	: รายงานการขายสินค้า
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: รายละเอียดของการขายสินค้า
ALIAS	: -
COMPOSITION	: รายงานการขายสินค้า = รหัสการขาย+รหัสโต๊ะ+ปริมาณสินค้าที่ขาย +จำนวนเงินรวม+จำนวนเงินส่วนลด+จำนวนเงินสุทธิ +วันที่ขาย
NOTES	: -
LOCATION	: ระดับ 1 การจัดทำรายงาน

Project : MDS

LABEL	: รายงานข้อมูลสินค้า
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: รายละเอียดของสินค้า
ALIAS	: -
COMPOSITION	: รายงานข้อมูลสินค้า = รหัสสินค้า+ชื่อสินค้า+ปริมาณสินค้าคงคลัง +ราคาต้นทุน +ราคาขาย+จุดสั่งซื้อ
NOTES	: -
LOCATION	: ระดับ 1 การจัดทำรายงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MDS

LABEL	: เพิ่มการขาย
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: ใช้จัดเก็บข้อมูลการขาย
ALIAS	: -
COMPOSITION	: เพิ่มการขาย = รหัสการขาย+รหัสโต๊ะ+ปริมาณสินค้าที่ขาย+ จำนวนเงินรวม+จำนวนเงินส่วนลด+จำนวนเงินสุทธิ+วันที่ขาย
NOTES	:
LOCATION	: ระดับ 1 ระบบการขาย

Project : MDS

LABEL	: เพิ่มสินค้า
ENTRY TYPE	: DATA FLOW
DESCRIPTION	: ใช้จัดเก็บข้อมูลสินค้า
ALIAS	: -
COMPOSITION	: เพิ่มสินค้า = รหัสสินค้า+ชื่อสินค้า+ปริมาณสินค้าคงคลัง +ราคาต้นทุน +ราคาขาย+จุดสั่งซื้อ
NOTES	:
LOCATION	: ระดับ 1 ระบบการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค
รายละเอียดของข้อมูลที่ใช้

ตารางผนวกที่ 1 รายละเอียดของข้อมูลสินค้า

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	คำอธิบาย	รูปแบบ	ขนาด	หมายเหตุ
goods_data	goods_id	รหัสสินค้า	Text	8	Primary Key
	goods_name	ชื่อสินค้า	Text	50	
	goods_quantity	ปริมาณสินค้าคงคลัง	Number	-	
	goods_cost	ราคาทุน	Currency	-	
	goods_price	ราคาขาย	Currency	-	
	eoq	จุดสั่งซื้อ	Number	-	

ตารางผนวกที่ 2 รายละเอียดของข้อมูลการขาย

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	คำอธิบาย	รูปแบบ	ขนาด	หมายเหตุ
sell_data	sell_id	รหัสการขาย	Text	8	Primary Key
	sell_date	วันที่ขาย	Date/Time	-	
	table_id	รหัสโต๊ะ	Number	-	
	sell_total	จำนวนเงินรวม	Currency	-	
	sell_discount	จำนวนส่วนลด	Currency	-	
	net_price	จำนวนเงินสุทธิ	Currency	-	
	checkbill	เก็บเงิน	Yes/No	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 3 รายละเอียดของข้อมูลรายละเอียดการขาย

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	คำอธิบาย	รูปแบบ	ขนาด	หมายเหตุ
sell_data	sell_id	รหัสการขาย	Text	7	Primary Key
	goods_id	รหัสสินค้า	Text	7	Primary Key
	sell_goods_quantity	ปริมาณการขาย	Number		



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง

คู่มือการใช้งาน

ลักษณะทั่วไปของโปรแกรม

โปรแกรมระบบการจัดการร้านอาหารนี้ ได้พัฒนาขึ้นจากโปรแกรม ไมโครซอฟท์ วิวอล เบสิก เวอร์ชัน 6.0 ในส่วนการติดต่อระหว่างผู้ใช้และระบบฐานข้อมูล และใช้โปรแกรม ไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97 ในการจัดการฐานข้อมูลของร้านซึ่งโปรแกรมที่เขียนขึ้นนี้เป็น โปรแกรมที่สามารถทำงานต่างๆ ได้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้ดังนี้

1. ความสามารถในการสืบค้นข้อมูลที่สามารถทำได้อย่างรวดเร็ว
2. ความสามารถในการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการด้านการขายและการเก็บข้อมูล
3. ความสามารถในการประมวลผลต่างๆ และการจัดทำรายงาน ได้อย่างตรงตามความต้องการ

ของผู้ใช้

อุปกรณ์ที่จำเป็นในการติดตั้งโปรแกรมการจัดการร้านอาหาร

เครื่องมือ (Hardware)

1. เครื่องคอมพิวเตอร์ CPU AMD 400 MMX
2. ความจำ (RAM) 64 MB
3. ฮาร์ดดิสก์ ความจุ 8.4 GB
4. ซีดีรอมความเร็ว 40 เท่า
5. เครื่องพิมพ์

โปรแกรม (Software)

1. ไมโครซอฟท์ แอคเซส เวอร์ชัน 97
2. ไมโครซอฟท์ วิวอล เบสิก เวอร์ชัน 6.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การติดตั้ง

การติดตั้งโปรแกรมลงฮาร์ดดิสก์ มีขั้นตอนดังนี้

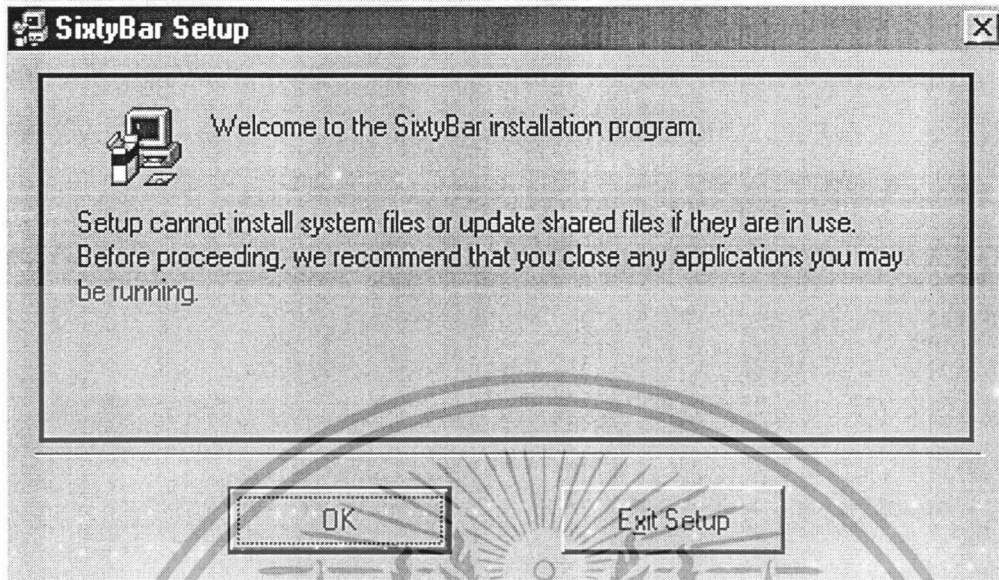
1. เข้าสู่ระบบปฏิบัติการวินโดวส์ 98
2. ถัดลอกโฟลเดอร์ชื่อ Package ลงในไดร์ฟ และดับเบิลคลิกที่โฟลเดอร์ Package (ภาพผนวกที่ 4)



ภาพผนวกที่ 4 ขั้นตอนการติดตั้ง

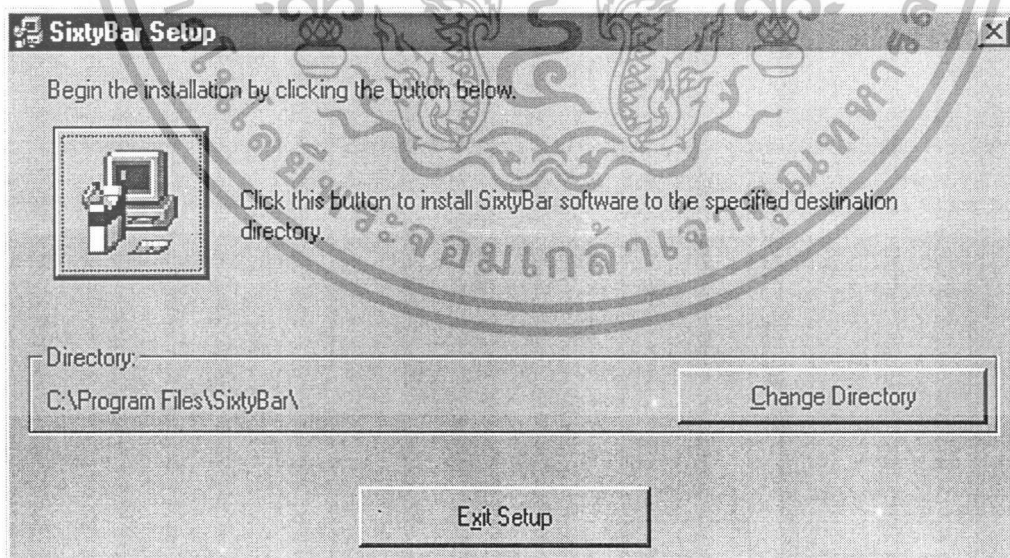
3. เลือกไฟล์ชื่อ Setup.exe เพื่อเริ่มการติดตั้งโปรแกรม ปรากฏหน้าจอ SixtyBar Setup (ภาพผนวกที่ 5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 5 หน้าจอเข้าสู่การติดตั้งโปรแกรม

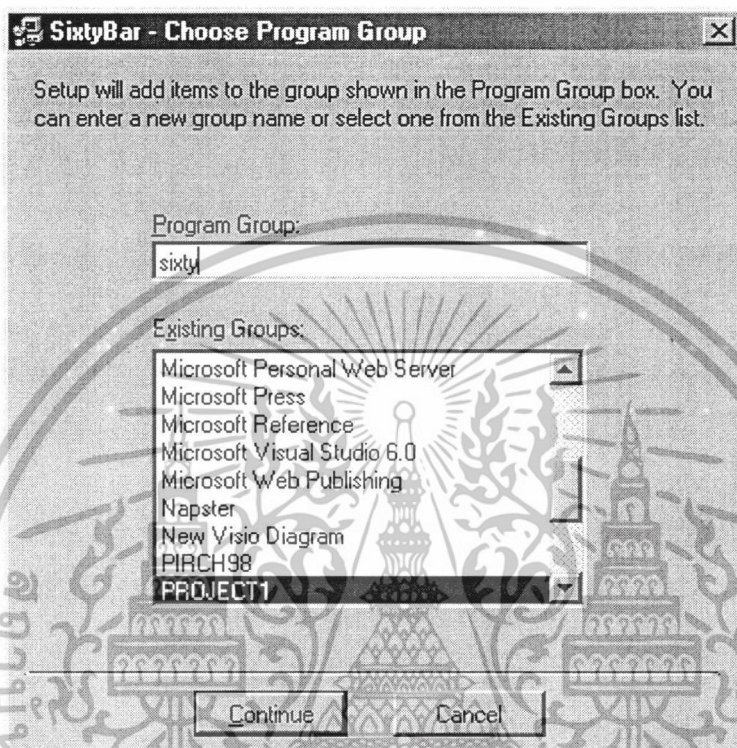
4. คลิกปุ่ม OK จะแสดงหน้าจอให้เลือก Directory ที่ต้องการติดตั้งโปรแกรม (ภาพผนวกที่ 6) ถ้าต้องการเปลี่ยน Directory ให้คลิกที่ Change Directory เลือก Directory ที่ต้องการ แล้วคลิกที่ 



ภาพผนวกที่ 6 หน้าจอเลือก Directory

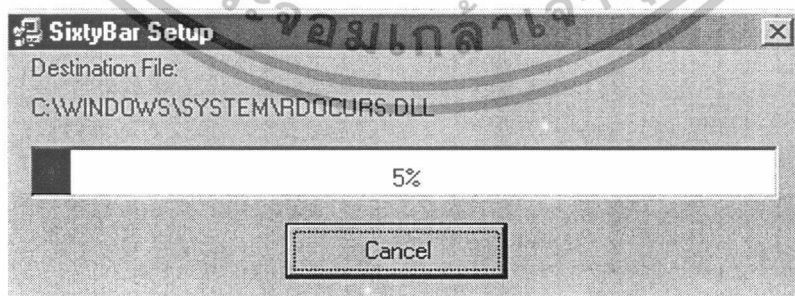
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. จะปรากฏหน้าจอ Choose Program Group เพื่อกำหนด Short Cut ที่เรียกใช้ใน Start Menu เมื่อกำหนดเสร็จให้คลิกปุ่ม Continue (ภาพผนวกที่ 7)



ภาพผนวกที่ 7 หน้าจอกำหนด Short Cut

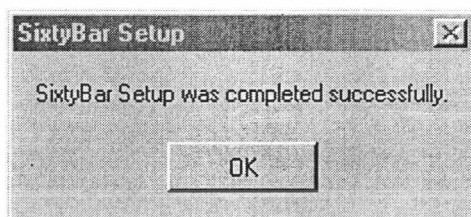
6. จะปรากฏหน้าจอ Setup แสดงการติดตั้งโปรแกรม (ภาพผนวกที่ 8)



ภาพผนวกที่ 8 หน้าจอเริ่มต้นติดตั้งโปรแกรม

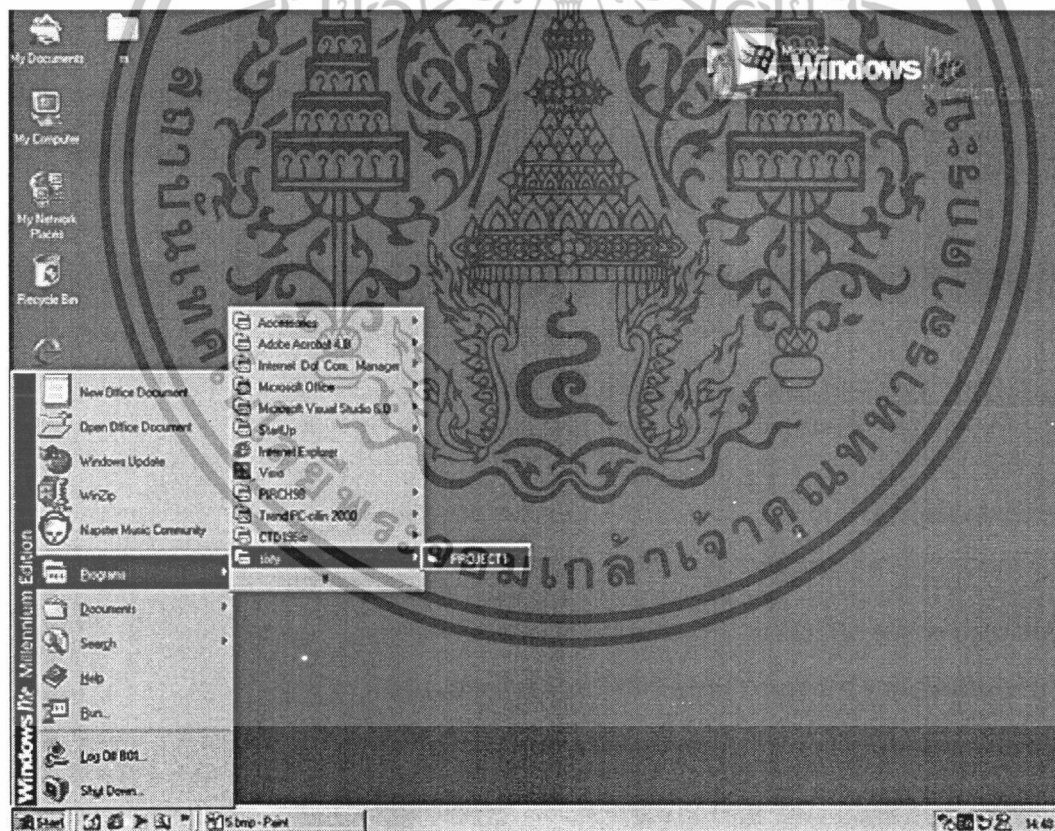
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. เมื่อติดตั้งโปรแกรมเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะปรากฏหน้าจอ (ภาพผนวกที่ 9)



ภาพผนวกที่ 9 หน้าจอการติดตั้ง โปรแกรมเสร็จสิ้น

8. หลังจากติดตั้งเสร็จแล้ว สามารถเรียกใช้โปรแกรมโดยคลิกที่ Start - Program – sixty เลือก PROJECT 1 เพื่อใช้โปรแกรม (ภาพผนวกที่ 10)

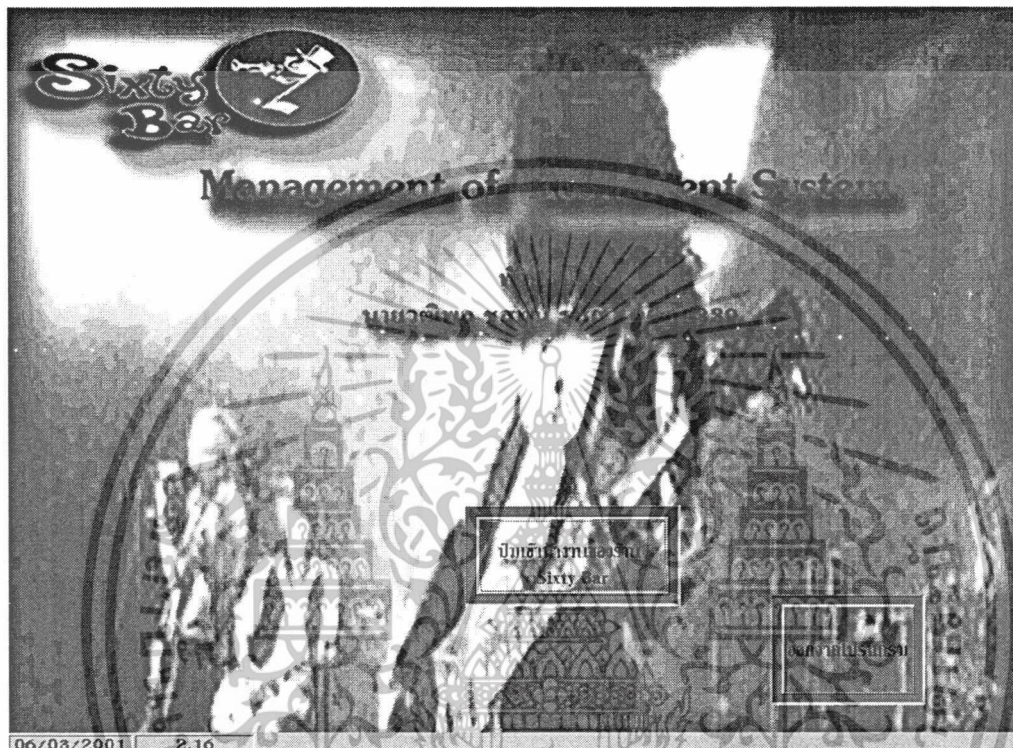


ภาพผนวกที่ 10 หน้าจอเรียกใช้โปรแกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้งานของระบบการจัดการร้านอาหาร

ในคู่มือนี้จะกล่าวถึงการใช้งานระบบการจัดการร้านอาหาร ในด้านการขาย



ภาพผนวกที่ 11 เมนูหลักของการเข้าสู่โปรแกรม

การใช้งานของระบบการขาย

การเข้าใช้งานของระบบของโปรแกรมให้กดที่ปุ่มเข้าทำงานของร้าน Sixty Bar (ภาพผนวกที่ 11) จากหน้าจอหลักของระบบ ก็จะมีหน้าจอรับรหัสผ่าน (ภาพผนวกที่ 12) ให้กรอกรหัสผ่านโดยไม่ต้องใส่ชื่อผู้ใช้ เพราะทางระบบใส่ชื่อผู้ใช้ให้แล้ว เพียงแต่ใส่รหัสผ่านให้ถูกต้อง ถ้าใส่รหัสผ่านไม่ถูกต้องระบบก็ไม่ยอมให้เข้าทำงาน และจะแสดงข้อความ (ภาพผนวกที่ 13) จนกว่าจะใส่รหัสผ่านถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 12 การกรอกรหัสผ่านร้าน ซิกตี้ บาร์



ภาพผนวกที่ 13 การกรอกรหัสผ่านไม่ถูกต้อง

เมื่อกรอกรหัสผ่านถูกต้อง ก็จะเข้าสู่หน้าจอหลักการขาย จะมีเมนูหลักอยู่การทำงานอยู่ 5 ประเภท คือ เมนูการทำงานหลัก เมนูข้อมูลสินค้า เมนูการเปลี่ยนแปลง เมนูรายงาน และเมนูออกจากโปรแกรม (ภาพผนวก 14)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 14 หน้าจอหลักการทำงานขาย

1. เมนูการทำงานหลัก มีการทำงาน 2 ลักษณะ คือ



1.1 การบันทึกการขาย

เลือกเมนูการทำงานหลักแล้วเลือกเมนูย่อยบันทึกการขายจาก (ภาพผนวกที่ 14) ก็จะปรากฏหน้าจอการขายขึ้นมา (ภาพผนวกที่ 15) ในขั้นแรกจะต้องเลือกโต๊ะที่ลูกค้าต้องการนั่ง แล้วไปที่ เปิดโต๊ะใหม่ เมื่อลูกค้าสั่งสินค้าให้ไปกดที่ปุ่มสั่งสินค้า กรอกข้อมูลรหัสอาหารที่ลูกค้าสั่ง โดยไม่ต้องกรอกรหัสการขาย และรหัสโต๊ะเพราะเครื่องจะกำหนดไว้แล้ว กด ENTER จะไปที่การกรอกปริมาณขาย ไม่ต้องกรอกชื่อสินค้า ราคาต่อหน่วย เพราะจะเรียกมาจากฐานข้อมูล เครื่องจะคิดคำนวณราคาขายให้เอง แล้วใช้เมาส์ กดที่ปุ่ม บันทึก เมื่อมีการขายก็จะทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ ข้อมูลการขายที่โชว์ของแต่ละโต๊ะจะแยกออกจากกัน การคิดเงิน ให้เลือกโต๊ะที่จะคิดเงิน แล้วคลิกที่ปุ่มคิดเงิน เครื่องจะคำนวณราคาในแต่ละโต๊ะให้โดยอัตโนมัติ ผู้ใช้จะกรอกส่วนลดก็ได้ แล้วกด Enter จะได้ราคาที่หักส่วนลด แล้วกดที่ปุ่ม พิมพ์ใบเสร็จ หรือถ้าไม่ต้องการพิมพ์ก็กดปุ่ม ยกเลิก

1.2 ข้อมูลการขาย หน้าจอข้อมูลการขายใช้สืบค้นข้อมูลการค้าทั้งหมดที่ขายไปในแต่ละวัน (ภาพผนวกที่ 16) โดยสืบค้นได้ 3 วิธี คือ สืบค้นตามรหัสการขาย สืบค้นตามรหัสโต๊ะ และสืบค้นตามวันที่ขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าการขายรับ Sixty Bar..
กำลังพิมพ์

Sixty Bar  วันที่ขาย 6 marzo 2001 

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12

รหัสการขาย รหัสสินค้า ชื่อสินค้า

ปริมาณสินค้าที่มีอยู่ ราคาต่อหน่วย ปริมาณขาย ราคารวม

ส่งรายการ บันทึก แก้ไข

ข้อมูลการขายได้ทันที

รหัสการขาย	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ปริมาณขาย	ราคาขาย

ชำระเงิน

06/03/2001 | 2.27

ภาพผนวกที่ 15 หน้าจอบันทึกการขาย

การสืบค้นข้อมูลการขายรับ Sixty Bar..

Sixty Bar  สืบค้นข้อมูลการขายสินค้า

รหัสการขายสินค้า รหัสได้ วันที่ขาย

15/02/2001

ข้อมูลการขาย

รหัสการขาย	รหัสได้	วันที่ขาย	จำนวนเงินรวมทั้งหมด	จำนวนเงินส่วนลด	ยอดขายสุทธิ
๑000001	๑01	15/02/2001	360	0	360
๑000002	๑02	15/02/2001	240	40	200
๑000003	๑04	15/02/2001	120	20	100
๑000004	๑03	15/02/2001	120	0	120
๑000005	๑01	20/02/2001	80	0	80

ข้อมูลการขาย สืบค้น กลับสู่เมนูหลัก

06/03/2001 | 2.32

ภาพผนวกที่ 16 ข้อมูลการขาย

2. เมนูข้อมูลสินค้า มีการทำงาน 2 ลักษณะ คือ

2.1 ข้อมูลสินค้าประเภทเครื่อง จะแสดงข้อมูลต่าง ๆ ของเครื่อง(ภาพผนวกที่ 17) สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลสินค้าได้ และการสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องคืม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สามารถทำได้ 3 วิธี คือ สืบค้นตามรหัสสินค้า สืบค้นตามชื่อสินค้า และสืบค้นตามสินค้าถึงจุดสั่งซื้อ (ภาพผนวกที่ 18)

ข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม Sixty Bar

Sixty Bar **ข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม** **สืบค้นข้อมูลสินค้า**

รหัสสินค้า: dbcor02 ชื่อสินค้า: เบียร์โคโรน่า ปริมาณสินค้า: 50
 ราคาทุน: 80 ราคาขาย/หน่วย: 120 จุดสั่งซื้อ: 10

ข้อมูลเครื่องดื่ม

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ปริมาณสินค้าคงคลัง	ราคาทุน	ราคาขายต่อหน่วย	จุดสั่งซื้อ
dbcor02	เบียร์โคโรน่า	50	80	120	10
dbhel01	เบียร์ไฮเนเกน(ใหญ่)	50	80	80	10
dbhel02	เบียร์ไฮเนเกน(เล็ก)	30	30	55	5
dbhel01	เบียร์สิงห์(ใหญ่)	15	45	80	20
dbela02	เบียร์สิงห์(เล็ก)	50	27	45	20

06/03/2001 2.35

ภาพผนวกที่ 17 ข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม

เมื่อต้องการสืบค้นข้อมูลสินค้าก็ไปที่ปุ่ม สืบค้นข้อมูลสินค้า จะได้รูปดังนี้ (ภาพผนวกที่ 18)

การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม Sixty Bar

Sixty Bar **สืบค้นข้อมูลสินค้า**

รหัสสินค้า: dbcor02 ชื่อสินค้า: สินค้าถึงจุดสั่งซื้อ:

ข้อมูลสินค้า

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ปริมาณสินค้าคงคลัง	ราคาทุน	ราคาขายต่อหน่วย	จุดสั่งซื้อ
dbcor02	เบียร์โคโรน่า	50	80	120	10
dbhel01	เบียร์ไฮเนเกน(ใหญ่)	50	80	80	10
dbhel02	เบียร์ไฮเนเกน(เล็ก)	30	30	55	5
dbhel01	เบียร์สิงห์(ใหญ่)	15	45	80	20
dbela02	เบียร์สิงห์(เล็ก)	50	27	45	20
dbncel01	น้ำอัดลม	25	6	12	30
dbncel01	น้ำแข็ง(ถัง)	0	0	12	0

06/03/2001 2.36

ภาพผนวกที่ 18 การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ข้อมูลสินค้าประเภทอาหารมีหลักการทำงานเหมือนกันกับการทำงานของข้อมูลสินค้าประเภทเครื่องดื่ม (ภาพผนวกที่ 19)



ภาพผนวกที่ 19 ข้อมูลสินค้าประเภทอาหาร

การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทอาหารมีวิธีการสืบค้นอยู่ 2 วิธี คือ การสืบค้นตามรหัสสินค้า และสืบค้นตามชื่อสินค้า (ภาพผนวกที่ 20)



ภาพผนวกที่ 20 การสืบค้นข้อมูลสินค้าประเภทอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เมนูการเปลี่ยนแปลง ประกอบด้วยการเปลี่ยนแปลงราคาขาย และการเปลี่ยนแปลงรหัสผ่าน

3.1 การเปลี่ยนแปลงราคาขาย สามารถทำได้โดยเลือกเมนู การเปลี่ยนแปลงแล้วเลือกเมนูย่อยราคาขาย (ภาพผนวกที่ 21)



ภาพผนวกที่ 21 การเปลี่ยนแปลงราคาขาย

การทำงานของเมนูเปลี่ยนแปลงราคาขาย โดยการกดเลือกสินค้าที่ต้องการเปลี่ยนราคาจาก Data-ข้อมูลสินค้า ข้อมูลสินค้าที่เลือกจะเรียงลำดับตามฐานข้อมูล แต่เมื่อสินค้ามีปริมาณมาก การกดเลือกจาก Data-ข้อมูลสินค้า ทำให้เสียเวลาในการค้นหา เพราะถ้าข้อมูลสินค้าอยู่ลำดับที่ 100 ผู้ใช้ต้องคลิกที่ Data-ข้อมูลสินค้า 100 ครั้ง ดังนั้นเพื่อแก้ปัญหานี้ จึงใช้วิธีการสืบค้นข้อมูลสินค้าจากฐานข้อมูล เพื่อจะเปลี่ยนแปลงราคาโดยคลิกที่ปุ่ม ค้นหาสินค้า ซึ่งการสืบค้นทำได้ 2 วิธี คือ การสืบค้นตามรหัสสินค้า และสืบค้นตามชื่อสินค้า (ภาพผนวกที่ 22)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเปลี่ยนแปลงราคาขายร้าน Sixty Bar..

Sixty Bar **เปลี่ยนราคาขาย**

รหัสสินค้า: dbcor02
 ชื่อสินค้า: เบียร์โคโรน่า
 ราคาขายปัจจุบัน: 120 บาท

ปุ่ม: **เปลี่ยนราคา**, **ตกลง**, **ยกเลิก**

ข้อมูลสินค้า 1 / 20

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาขายต่อหน่วย
dbcor02	เบียร์โคโรน่า	120
dbbel01	เบียร์ไฮนาเกิน(ใหญ่)	80
dbbel02	เบียร์ไฮนาเกิน(เล็ก)	55

ปุ่ม: **ดูข้อมูล**, **ลบข้อมูล**

06/03/2001 2.51

ภาพผนวกที่ 22 การสืบค้นข้อมูลสินค้า เพื่อจะเปลี่ยนแปลงราคา

3.2 การเปลี่ยนแปลงรหัสผ่าน ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนรหัสผ่านได้ง่ายโดยการกรอกรหัสผ่านเดิม แล้วกรอกรหัสใหม่ที่ยากเปลี่ยนและยืนยันรหัสผ่านใหม่ด้วย ทั้งนี้จะต้องกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง ครบถ้วน ไม่งั้นนั้นเครื่องจะฟ้องให้กรอกข้อมูลใหม่ (ภาพผนวกที่ 23)

การเปลี่ยนแปลงรหัสผ่านร้าน Sixty Bar..

เปลี่ยนรหัสผ่าน

ชื่อร้าน: **SIXTY**

รหัสผ่านเดิม: ****

รหัสผ่านใหม่: ****

ยืนยันรหัสใหม่: ****

ปุ่ม: **ตกลง**, **ยกเลิก**

06/03/2001 2.55

ภาพผนวกที่ 23 การเปลี่ยนรหัสผ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เมนูการจัดทำรายงาน จะจัดทำรายยอดขายประจำวัน และยอดขายประจำเดือน โดยสามารถที่จะเลือกวัน หรือเลือกเดือนที่ต้องการพิมพ์รายงานได้ เมนูจัดทำรายงาน แบ่งออกเป็น 2 เมนูย่อย คือ การพิมพ์รายงานประจำวัน และ รายงานประจำเดือน (ภาพผนวกที่ 24 และ 25)

รายงานยอดขายประจำวัน Sixty Bar...

เลือกวันที่ต้องการพิมพ์รายงาน
1 มีนาคม 2001

ดูข้อมูล พิมพ์รายงาน

ข้อมูลการขาย

รหัสการขาย	รหัสโต๊ะ	วันที่ขาย	จำนวนยอดขายทั้งหมด	จำนวนเบ็ดเตล็ด	ยอดสุทธิ
▶ ๙000001	๑01	1 มีนาคม 2001	360	0	360
๙000002	๑02	1 มีนาคม 2001	240	40	200

6/3/2544 17:53

ภาพผนวกที่ 24 หน้าจอพิมพ์รายงานยอดขายประจำวัน

รายงานยอดขายประจำเดือน Sixty Bar...

เลือกเดือนที่ต้องการพิมพ์รายงาน
มีนาคม

ดูข้อมูล พิมพ์รายงาน

ข้อมูลการขาย

รหัสการขาย	รหัสโต๊ะ	วันที่ขาย	จำนวนยอดขายทั้งหมด	จำนวนเบ็ดเตล็ด	ยอดสุทธิ
▶ ๙000001	๑01	1 มีนาคม 2001	360	0	360
๙000002	๑02	1 มีนาคม 2001	240	40	200
๙000004	๑03	2 มีนาคม 2001	120	0	120
๙000003	๑04	2 มีนาคม 2001	120	20	100
๙000005	๑01	3 มีนาคม 2001	80	0	80
๙000006	๑01	3 มีนาคม 2001	80	0	80

6/3/2544 17:55

ภาพผนวกที่ 25 หน้าจอพิมพ์รายงานยอดขายประจำเดือน

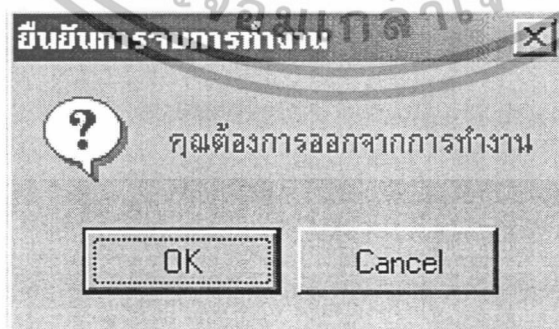
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างรายงานยอดขาย (ภาพผนวกที่ 26)

รหัสการขาย	วันที่ขาย	เลขที่ใบ	จำนวนเงินรวม	จำนวนส่วนลด	จำนวนเงินคงสุทธิ
1000001	1 มีนาคม 2001	101	360 B	0 B	360 B
1000002	1 มีนาคม 2001	102	240 B	40 B	200 B
1000003	2 มีนาคม 2001	104	120 B	20 B	100 B
1000004	2 มีนาคม 2001	103	120 B	0 B	120 B
1000005	3 มีนาคม 2001	101	80 B	0 B	80 B
1000006	3 มีนาคม 2001	101	80 B	0 B	80 B
รวม			1,000 B	60 B	940 B

ภาพผนวกที่ 26 ตัวอย่างรายงานยอดขาย

5. เมื่อกดปุ่มออกจากโปรแกรม เป็นการจบการทำงาน เมื่อคลิกที่เมนูนี้เครื่องจะถามว่า ต้องการออกจากโปรแกรมหรือไม่ ถ้าตอบ OK ก็ออกจากโปรแกรม แต่ถ้ายังไม่อยากออกจากโปรแกรมให้กด Cancel (ภาพผนวกที่ 27)



ภาพผนวกที่ 27 ยืนยันการจบการทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้