

ชื่อโครงการ	ระบบบริหารจัดการร้านบุฟเฟ่ต์หมูกระทะ		
โดย	นายศิริชัย	มีมานะ	รหัส 59521204040-5
	นางสาวนิลาวัณย์	สายาวงศ์	รหัส 59521204035-5
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์เทวา	พรหมนุชานนท์	
หลักสูตร	ระบบสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์		
	สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์		
	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา		
ปีการศึกษา	2560		

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบบริหารจัดการร้านบุฟเฟ่ต์หมูกระทะได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถตรวจสอบได้ เพื่อแก้ไขปัญหาการทำงานของระบบงานเดิมให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น มีการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นระเบียบและมีการอำนวยความสะดวกให้กับพนักงานและลูกค้าในการใช้บริการ

โดยระบบที่พัฒนาขึ้นมานั้นเป็นลักษณะของเว็บแอปพลิเคชันที่สามารถใช้งานได้ทั้งบนอุปกรณ์คอมพิวเตอร์และโทรศัพท์มือถือได้อย่างเหมาะสม ซึ่งวิเคราะห์และออกแบบระบบงานโดยใช้ภาษา PHP HTML5 และระบบจัดการฐานข้อมูล MySQL โดยระบบที่พัฒนาขึ้นแบ่งผู้ใช้ออกเป็น 8 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ดูแลระบบ เจ้าของร้าน ฝ่ายบัญชี ฝ่ายคลังวัตถุดิบ ฝ่ายต้อนรับ ฝ่ายแคชเชียร์ สมาชิกและบุคคลทั่วไป ซึ่งสามารถสรุปหน้าที่โดยย่อของผู้ใช้แต่ละกลุ่มได้ดังนี้ ผู้ดูแลระบบสามารถจัดการข้อมูลพนักงาน ตั้งค่าร้าน เพิ่มข้อมูลรายการอาหารของทางร้าน ฝ่ายการเงิน จัดการเงินเดือนพนักงานและจัดทำรายรับ-รายจ่าย เจ้าของร้านเรียกดูรายงานได้ทั้งหมด ฝ่ายคลังวัตถุดิบ เบิก เพิ่ม ลบ แก้ไข สั่งซื้อวัตถุดิบเข้าระบบ ฝ่ายแคชเชียร์ ชำระเงินให้กับลูกค้าและจัดทำรายงานยอดขาย ฝ่ายต้อนรับ ต้อนรับการจองโต๊ะและตอบรับการสั่งอาหาร สมาชิก สามารถจองโต๊ะ สั่งอาหาร และบุคคลทั่วไปจะสามารถติดตามข้อมูลข่าวสารหน้าเว็บไซต์ได้ตลอดเวลา

จากผลการประเมินได้ข้อสรุปดังนี้ ผลการประเมินของกลุ่มบุคคลทั่วไปหรือลูกค้าที่ใช้งานผ่านมือถือ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.69 และคอมพิวเตอร์ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.41 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.59 ซึ่งอยู่ในระดับมาก และส่วนของร้านค้าพบว่าในการใช้งานผ่านคอมพิวเตอร์ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.39 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.76 และมือถือมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.69 ซึ่งอยู่ในระดับ มาก

กิตติกรรมประกาศ

โครงการครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาอย่างดียิ่งจาก อาจารย์เทวา พรหมนุชานนท์ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และหัวหน้าหลักสูตรระบบสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์ คณาจารย์ในหลักสูตรระบบสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีทุกท่าน ที่ได้ให้คำปรึกษาและคำแนะนำในการจัดทำโครงการเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการให้เสร็จสมบูรณ์ รวมถึงช่วยแก้ไขเอกสารโครงการให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณร้านหมูกระทะฟ้าใส ร้านหมูกระทะบ้านริมน้ำ ร้านหมูกระทะไข่มุก ร้านน้อยหมูกระทะ ร้านชาบูครุคอม ร้านหมูกระทะสุคนธา ที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการทำโครงการครั้งนี้ และให้ความร่วมมือในการประเมินระบบ รวมถึงเสียสละเวลาในการตอบข้อสอบถามและข้อมูลเพื่อรวบรวมข้อมูล ซึ่งเป็นส่วนที่สำคัญมากในการจัดทำโครงการครั้งนี้

ขอขอบคุณรุ่นพี่ หลักสูตรระบบสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์ ที่ให้คำแนะนำในการวิเคราะห์ระบบ ตลอดจนการพัฒนาระบบ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของการจัดทำโครงการครั้งนี้

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ประจำหลักสูตรระบบสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีทุกท่านที่กรุณาประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้และประสบการณ์อันมีค่าอย่างยิ่งแก่ศิษย์ และคอยชี้แนะแนวทางการจัดทำโครงการ พร้อมทั้งให้คำปรึกษาในการทำโครงการ ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผลในการพัฒนาโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากโครงการ	2
1.4 ขอบเขต แผนการดำเนินการ และเครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา	2
1.5 แผนการดำเนินงาน	9
1.6 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา	9
1.7 สถานที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล	10
1.8 ระยะเวลาในการดำเนินการ	11
1.9 บทสรุป	12
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เครื่องมือที่ใช้พัฒนา และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	14
2.1 แนวคิดที่เกี่ยวข้อง	14
2.2 ทฤษฎี	14
2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา	32
2.4 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	47
2.5 บทสรุป	53
บทที่ 3 การวิเคราะห์และออกแบบระบบ	55
3.1 โครงสร้างขององค์กร	55
3.2 การวิเคราะห์ระบบงานเดิม	56
3.3 การออกแบบระบบใหม่	59
3.3.1 แผนผังบริบท (Context Diagram)	61
3.3.2 แบบจำลองข้อมูล	80

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.3.3 โครงสร้างระบบ (Site map)	101
3.3.4 การออกแบบหน้าจอ	102
3.4 บทสรุป	146
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	150
4.1 ผลการดำเนินงาน	150
4.2 ผลการประเมิน	175
4.3 การอภิปรายผล	183
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	185
5.1 บทสรุปผลโครงการ	185
5.2 ข้อจำกัดของระบบ	186
5.3 ปัญหาและอุปสรรคของโครงการ	186
5.4 ข้อเสนอแนะ	186
5.5 บทสรุป	187
บรรณานุกรม	189
ภาคผนวก ก	191
ภาคผนวก ข	240
ภาคผนวก ค	245
ประวัติผู้จัดทำ	247

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 ระยะเวลาในการดำเนินการ	11
2.1 ประเภทข้อมูลชนิดจำนวนทศนิยม	32
2.2 ประเภทข้อมูลชนิดจำนวนเต็ม	33
2.3 ประเภทข้อมูลสำหรับวันที่และเวลา	34
2.4 แสดงประเภทข้อมูลสำหรับตัวอักษร	34
2.5 สัญลักษณ์ที่ใช้สำหรับการเขียนแผนภาพกระแสข้อมูลของ Gane & Sarson	36
2.6 แสดงสัญลักษณ์ที่ใช้ในการแสดงความสัมพันธ์ของฐานข้อมูล	38
2.7 แสดงสัญลักษณ์ที่ใช้ในการเชื่อมความสัมพันธ์ของฐานข้อมูล	39
3.1 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการข้อมูลผู้ใช้ระบบ	62
3.2 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการข้อมูลร้าน	63
3.3 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการข้อมูลพนักงาน	63
3.4 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการบริการ	64
3.5 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการการเงิน	65
3.6 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการวัตถุดิบ	65
3.7 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการยอดขาย	66
3.8 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการรายงาน	66
3.9 แสดงคำอธิบายกระบวนการตรวจสอบการเข้าระบบ	71
3.10 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการข้อมูลเข้าระบบ	71
3.11 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการข้อมูลโต๊ะ	72
3.12 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการอาหาร	72
3.13 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการเครื่องดื่ม	73
3.14 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการเวลา	73
3.15 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการราคา	74
3.16 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการค่าปรับ	74
3.17 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการจองโต๊ะ	75
3.18 แสดงคำอธิบายกระบวนการสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	75
3.19 แสดงคำอธิบายกระบวนการชำระเงิน	76
3.20 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการค่าใช้จ่าย	76

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
3.21 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการรายรับ	77
3.22 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการเงินเดือน	77
3.23 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการคลังวัสดุดิบ	78
3.24 แสดงคำอธิบายกระบวนการสั่งซื้อวัสดุดิบ	78
3.25 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการเบิกวัสดุดิบ	79
3.26 แสดงคำอธิบายกระบวนการจัดการผู้ขายวัสดุดิบ	79
3.27 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลที่กำหนดเป็นเอนทิตีสำหรับสร้างแผนภาพอีอาร์	80
3.28 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลผู้ใช้	42
3.29 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลพนักงาน	83
3.30 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลผู้ขายวัสดุดิบ	84
3.31 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลสมาชิก	84
3.32 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลวัสดุดิบ	85
3.33 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลโต๊ะ	86
3.34 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลอาหาร	86
3.35 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลเงินเดือนพนักงาน	87
3.36 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลเมนูบุฟเฟต์	88
3.37 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลความคิดเห็น	88
3.38 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลการชำระเงิน	89
3.39 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลขอเคอร์	90
3.40 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลการเบิกวัสดุดิบ	90
3.41 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลการจองโต๊ะ	91
3.42 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลข่าวสารหน้าเว็บไซต์	91
3.43 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลรายละเอียดร้าน	92
3.44 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลการสั่งซื้อวัสดุดิบ	93
3.45 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลอาหารที่ขาย	94
3.46 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลหน่วยวัสดุดิบ	94
3.47 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลรายรับ	95
3.48 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลส่วนลด	95

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
3.49 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลรายจ่ายเงินเดือนพนักงาน	96
3.50 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลรายจ่ายส่วนลด	96
3.51 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลรายจ่ายการสั่งซื้อวัสดุดิบ	97
3.52 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลกลุ่มวัสดุดิบ	97
3.53 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลประเภท	98
3.54 แสดงแหล่งเก็บข้อมูลหน่วยวัสดุดิบ	98
3.55 แสดงแหล่งเก็บเมนูบุฟเฟต์ของลูกค้า	99
4.1 หลักเกณฑ์การแปลความหมายของค่าคะแนนเฉลี่ยเป็นระดับการปฏิบัติ	175
4.2 หลักเกณฑ์การแปลความหมายของค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	175
4.3 หลักเกณฑ์การแปลความหมายของค่าความพึงพอใจ	175
4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจการใช้งานเว็บไซต์ แอปพลิเคชันผ่านอุปกรณ์สื่อสารโทรศัพท์มือถือ ของกลุ่มบุคคลทั่วไปหรือ ลูกค้า	176
4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจการใช้งานเว็บไซต์ แอปพลิเคชันผ่านอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ ของกลุ่มบุคคลทั่วไปหรือลูกค้า	178
4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจการใช้งานเว็บไซต์ แอปพลิเคชันผ่านอุปกรณ์สื่อสาร โทรศัพท์มือถือ ของพนักงานร้านค้า	180
4.7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจการใช้งานเว็บไซต์ แอปพลิเคชันผ่านอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ ของพนักงานร้านค้า	182

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 โมเดลเดลน้ำตก (Waterfall Model)	15
2.2 แสดงขั้นตอนการประเมิน	28
2.3 แสดงการออกแบบหน้าจอในสัดส่วนที่ดีของจอภาพ	39
2.4 ฟอรัมป้อนข้อมูลแบบ Text Box	40
2.5 ฟอรัมป้อนข้อมูลแบบ Radio Button	40
2.6 ฟอรัมป้อนข้อมูลแบบ Check Box	41
2.7 ฟอรัมป้อนข้อมูลแบบ Drop-Down List	42
2.8 ฟอรัมป้อนข้อมูลแบบ Spin Box	42
2.9 ฟอรัมยืนยันการลบข้อมูลด้วยปุ่ม (Button)	43
2.10 แสดงโครงสร้างองค์การแบ่งตามหน้าที่	45
2.11 แสดงโครงสร้างองค์การแบ่งงานตามสายงานหลัก	46
3.1 โครงสร้างขององค์กร	56
3.2 แผนผังบริบท (Context Diagram)	59
3.3 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 0	61
3.4 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ของกระบวนการจัดการข้อมูลผู้ใช้ระบบ	67
3.5 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ของกระบวนการจัดการข้อมูลร้าน	68
3.6 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ของกระบวนการจัดการบริการ	69
3.7 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ของกระบวนการจัดการการเงิน	70
3.8 แผนภาพกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ของกระบวนการจัดการวัตถุดิบ	70
3.9 ความสัมพันธ์ของฐานข้อมูลแบบ Crow's Foot Model	100
3.10 แผนภาพโครงสร้างระบบ	101
3.11 แสดงการออกแบบหน้าเว็บไซต์หน้าแรก	102
3.12 แสดงการออกแบบหน้าเว็บไซต์สมัครสมาชิก	103
3.13 แสดงการออกแบบหน้าเว็บไซต์เข้าสู่ระบบ	103
3.14 แสดงเมนูสำหรับเจ้าของร้าน	104
3.15 แสดงหน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัว	104
3.16 แสดงหน้าข้อมูลพนักงาน	105
3.17 แสดงหน้าแก้ไขข้อมูลพนักงาน	105

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.18 แสดงหน้ารายงานข้อมูลพนักงาน	106
3.19 แสดงหน้ารายงานยอดขายประจำวัน	106
3.20 แสดงหน้ารายงานยอดขายประจำเดือน	107
3.21 แสดงหน้ารายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ	107
3.22 แสดงหน้ารายงานรายรับรายจ่าย	108
3.23 แสดงหน้ารายงานวัตถุดิบคงเหลือ	108
3.24 แสดงหน้ารายงานเงินเดือนพนักงาน	109
3.25 แสดงหน้ารายงานผู้ชายวัตถุดิบ	109
3.26 แสดงหน้ารายงานสรุปยอดขายการสั่งซื้อ	110
3.27 แสดงหน้ารายงานวัตถุดิบที่ใช้ต่อวัน	110
3.28 แสดงหน้าสินค้าขายดี	111
3.29 แสดงหน้าวัตถุดิบคงเหลือ	111
3.30 แสดงเมนูสำหรับผู้ดูแลระบบ	112
3.31 แสดงหน้าข้อมูลผู้ใช้งาน	112
3.32 แสดงหน้าเมนูบุฟเฟต์	113
3.33 แสดงหน้าตั้งค่างาน	113
3.34 แสดงหน้าเพิ่มข่าวสาร	114
3.35 แสดงหน้าเพิ่มผู้ชายวัตถุดิบ	114
3.36 แสดงหน้ารายการผู้ชายวัตถุดิบ	115
3.37 แสดงหน้าเพิ่มประเภท	115
3.38 แสดงหน้าเพิ่มโต๊ะ	116
3.39 แสดงหน้าเพิ่มเมนูบุฟเฟต์	116
3.40 แสดงหน้ารายการโต๊ะ	117
3.41 แสดงหน้ารายการผู้ใช้งาน	117
3.42 แสดงหน้าเพิ่มพนักงาน	118
3.43 แสดงหน้ารายงานพนักงาน	118
3.44 แสดงหน้าโชว์โต๊ะ	119
3.45 แสดงหน้าเพิ่มวัตถุดิบ	119

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.46 แสดงหน้ารายการวัตถุดิบ	120
3.47 แสดงหน้าเบิกวัตถุดิบ	120
3.48 แสดงหน้าเพิ่มอาหารและเครื่องดื่ม	121
3.49 แสดงหน้าค่าใช้จ่าย	121
3.50 ตอบรับการจองโต๊ะ	122
3.51 แสดงเลือกดูแสดงความคิดเห็น	122
3.52 แสดงสั่งอาหารเลือกรายการ	123
3.53 แสดงเมนูสำหรับฝ่ายบัญชี	123
3.54 แสดงหน้ารายงานพนักงาน	124
3.55 แสดงหน้ารายการเงินเดือนพนักงาน	124
3.56 แสดงใบเสร็จเงินเดือนพนักงาน	125
3.57 แสดงหน้าบันทึกการรับรายจ่าย	125
3.58 แสดงหน้ารายงานยอดขายประจำวัน	126
3.59 แสดงหน้ารายงานยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบ	126
3.60 แสดงเมนูสำหรับฝ่ายคลังวัตถุดิบ	127
3.61 แสดงหน้าเพิ่มวัตถุดิบ	127
3.62 แสดงหน้ารายงานวัตถุดิบ	128
3.63 แสดงหน้าเบิกวัตถุดิบ	128
3.64 แสดงหน้าสั่งซื้อวัตถุดิบ	129
3.65 แสดงหน้ารายงานสั่งซื้อวัตถุดิบ	129
3.66 แสดงหน้าเพิ่มผู้ชายวัตถุดิบ	130
3.67 แสดงหน้ารายงานผู้ชายวัตถุดิบ	130
3.68 แสดงหน้ารายงานการใช้วัตถุดิบ	131
3.69 แสดงหน้าคั้นหารายงานวัตถุดิบ	131
3.70 แสดงหน้ารายงานวัตถุดิบคงเหลือ	132
3.71 แสดงเมนูสำหรับฝ่ายแคชเชียร์	132
3.72 แสดงหน้าค่าใช้จ่ายของแต่ละโต๊ะ	133
3.73 แสดงหน้าชำระเงิน	133

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.74 แสดงหน้ารายงานยอดขายต่อวัน	134
3.75 แสดงหน้ารายงานยอดขายต่อเดือน	134
3.76 แสดงเมนูสำหรับฝ่ายต้อนรับ	135
3.77 แสดงหน้าสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	135
3.78 แสดงหน้าค่าใช้จ่ายแต่ละโต๊ะ	136
3.79 แสดงเมนูสำหรับสมาชิก	136
3.80 แสดงรายชื่อเพื่อน	137
3.81 แสดงหน้ารายการอาหารที่สั่ง	137
3.82 แสดงหน้าแสดงความคิดเห็น	138
3.83 แสดงรายการอาหารเครื่องดื่มที่สั่งและแจ้งพนักงานเรียกเก็บเงิน	138
3.84 คำนวณเงินทอน	139
3.85 แสดงการออกแบบหน้าเว็บไซต์หน้าแรก	139
3.86 หน้าจอเว็บไซต์สมัครสมาชิก	140
3.87 หน้าจอเว็บไซต์เข้าสู่ระบบ	140
3.88 แสดงเมนูสำหรับผู้ดูแลระบบ	141
3.89 แสดงหน้าโชว์โต๊ะ	141
3.90 แสดงหน้าอนุมัติการจองโต๊ะ	142
3.91 แสดงหน้าสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	142
3.92 แสดงหน้ารายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่ง	143
3.93 แสดงหน้าอนุมัติการสั่งอาหารและยกเลิกอาหาร	143
3.94 แสดงเมนูสำหรับสมาชิก	144
3.95 แสดงหน้ารายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่งพร้อมปุ่มแจ้งพนักงานเก็บเงิน	144
3.96 แสดงหน้าคำนวณเงินทอน	145
4.1 แสดงหน้าแรก สำหรับผู้ใช้ในการเข้าสู่เว็บไซต์ภายใน	150
4.2 แสดงหน้าแรกของเจ้าของกิจการ	151
4.3 แสดงหน้าเมนูตั้งค่างาน	151
4.4 แสดงหน้าเมนูเพิ่มผู้ใช้จากการสมัครสมาชิก	152
4.5 แสดงหน้าเมนูกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งาน	152

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.6 แสดงหน้าเมนูรายชื่อพนักงานทั้งหมดที่มีอยู่ในระบบ	153
4.7 แสดงหน้าเมนูจัดการโต๊ะ	153
4.8 แสดงหน้าเมนูจัดการโปรโมชั่น	154
4.9 แสดงหน้าเมนูจัดการเมนูบุฟเฟต์	154
4.10 แสดงหน้าเมนูจัดการวัตถุดิบ	155
4.11 แสดงหน้าเมนูเพิ่มวัตถุดิบเข้าคลัง	155
4.12 แสดงหน้าเมนูเบิกวัตถุดิบ	156
4.13 แสดงหน้าเมนูสั่งซื้อวัตถุดิบ	156
4.14 แสดงรายการวัตถุดิบก่อนทำการสั่งซื้อ	157
4.15 แสดงหน้ารายการใบสั่งซื้อ	157
4.16 แสดงหน้าแก้ไขรายการวัตถุดิบที่จะสั่งซื้อ	158
4.17 แสดงหน้ารายการผู้ขายวัตถุดิบ	158
4.18 แสดงหน้าจัดการกลุ่มและประเภทวัตถุดิบ	159
4.19 แสดงหน้ารายการวัตถุดิบทั้งหมดที่มีในระบบ	159
4.20 แสดงหน้ารายการอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดที่มีในระบบ	160
4.21 แสดงหน้าเพิ่มรายการอาหารและเครื่องดื่ม	160
4.22 แสดงหน้ารายงานสำหรับเจ้าของกิจการ	161
4.23 แสดงหน้ารายงานพนักงานสำหรับคิดเงินเดือน	161
4.24 แสดงหน้าบันทึกการขายรับ	162
4.25 แสดงหน้าการบันทึกการขายรับแบบเดือน	162
4.26 แสดงหน้าการบันทึกการขายจ่าย	163
4.27 แสดงหน้าการบันทึกการขายจ่ายเงินเดือนพนักงาน	163
4.28 แสดงหน้าการบันทึกการขายจ่ายการสั่งซื้อวัตถุดิบ	164
4.29 แสดงหน้าการบันทึกการขายจ่ายส่วนลด	164
4.30 แสดงหน้าเมนูจองโต๊ะสำหรับพนักงาน	165
4.31 แสดงหน้ารายการโต๊ะสำหรับพนักงาน	165
4.32 แสดงหน้าเมนูการสั่งอาหาร	166
4.33 แสดงหน้าเมนูข้อมูลสมาชิกที่เข้ามาใช้บริการ	166

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.34 แสดงหน้าเมนูสำหรับฝ่ายบัญชี	167
4.35 แสดงหน้าเมนูสำหรับฝ่ายแคชเชียร์	167
4.36 แสดงหน้าเมนูชำระเงิน	168
4.37 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายของลูกค้า	168
4.38 แสดงรายละเอียดการแก้ไขรายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่ง	169
4.39 แสดงเมนูการจัดทำรายงานยอดขายของฝ่ายแคชเชียร์	169
4.40 แสดงรายงานยอดขายแบบรายเดือน	170
4.41 แสดงเมนูสำหรับสมาชิก	170
4.42 แสดงการจองโต๊ะ	171
4.43 แสดงการเลือกเมนูบุฟเฟต์	171
4.44 แสดงการเลือกเมนูอาหารและเครื่องดื่ม	172
4.45 แสดงรายการอาหารที่สั่ง	172
4.46 แสดงเวลาการนั่งโต๊ะ	173
4.47 แสดงเมนูชำระเงิน	173
4.48 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายของสมาชิก	174
4.49 แสดงเมนูการเพิ่มเพื่อน	174
ก.1.2 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 1	192
ก.1.3 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 2	193
ก.1.4 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 3	193
ก.1.5 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 4	194
ก.1.6 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 5	194
ก.1.7 ขั้นตอนการลงโปรแกรมฐานข้อมูลและจำลอง Server ขั้นตอนที่ 6	195
ก.1.8 ขั้นตอนการติดตั้งไฟล์โปรแกรม ขั้นตอนที่ 1	195
ก.1.9 ขั้นตอนการติดตั้งไฟล์โปรแกรม ขั้นตอนที่ 2	196
ก.1.10 ขั้นตอนการติดตั้งไฟล์โปรแกรม ขั้นตอนที่ 3	196
ก.2.1 แสดงไอคอนโปรแกรมจำลองฐานข้อมูลและจำลอง Server	197
ก.2.2 หน้าต่างการทำงานของโปรแกรม Xampp	197
ก.2.3 หน้าแสดงขั้นตอนการเพิ่มฐานข้อมูล ขั้นตอนที่ 1	198

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ก.2.4 หน้าแสดงขั้นตอนการเพิ่มฐานข้อมูล ขั้นตอนที่ 2	198
ก.2.5 หน้าแสดงขั้นตอนการเพิ่มฐานข้อมูล ขั้นตอนที่ 3	199
ก.2.6 หน้าแสดงฐานข้อมูลทั้งหมดที่โปรแกรมต้องใช้	199
ก.2.7 หน้าแสดงหน้าจอโปรแกรม	200
ก.2.8 หน้าแสดงหน้าจอสำหรับเจ้าของกิจการ	201
ก.2.9 หน้าแสดงเมนูสำหรับเจ้าของกิจการ	201
ก.2.10 หน้าแสดงเมนูตั้งค่างานจากภาพที่ ก.2.8	202
ก.2.11 หน้าแสดงรายการเทมเพลตที่ระบบมี จากภาพที่ ก.2.10	202
ก.2.12 หน้าแสดงหน้ารายละเอียดร้าน จากภาพที่ ก.2.10	203
ก.2.14 หน้าแสดงหน้าเพิ่มผู้ใช้	203
ก.2.15 หน้าแสดงหน้ากำหนดสิทธิ์ผู้ใช้	204
ก.2.16 หน้าแสดงหน้ารายการพนักงาน	205
ก.2.17 หน้าแสดงหน้าเพิ่มพนักงาน	206
ก.2.18 หน้าแสดงหน้าเพิ่มพนักงาน	206
ก.2.19 หน้าแสดงรายการโต๊ะ	207
ก.2.20 หน้าแสดงเพิ่มโต๊ะ	208
ก.2.21 แสดงหน้าโปรโมชัน	208
ก.2.22 แสดงหน้าเมนูบุฟเฟต์	209
ก.2.23 แสดงหน้าเพิ่มเมนูบุฟเฟต์	209
ก.2.24 แสดงหน้าเมนูจัดการวัตถุดิบ	210
ก.2.25 แสดงหน้าเมนูเพิ่มวัตถุดิบ	211
ก.2.26 แสดงหน้าเมนูเบิกวัตถุดิบ	211
ก.2.27 แสดงหน้าเมนูสั่งซื้อวัตถุดิบ	212
ก.2.28 แสดงหน้ารายงานสั่งซื้อวัตถุดิบ	212
ก.2.29 แสดงหน้าเพิ่มผู้ขายวัตถุดิบ	213
ก.2.30 แสดงหน้าเพิ่มกลุ่มวัตถุดิบ	213
ก.2.30.1 แสดงหน้าเพิ่มประเภท	214
ก.2.31 แสดงหน้ารายการวัตถุดิบ	214

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ก.2.32 หน้าแสดงเมนูรายการอาหาร	215
ก.2.33 หน้าแสดงรายการอาหาร	215
ก.2.34 หน้าแสดงเพิ่มรายการอาหาร	216
ก.2.35 หน้าแสดงหน้ารายงานสำหรับเจ้าของร้าน	217
ก.2.36 หน้าแสดงหน้ารายงานพนักงาน	218
ก.2.37 หน้าแสดงหน้ารายงานวัตถุดิบ	218
ก.2.37.1 หน้าแสดงหน้ารายงานการเบิกวัตถุดิบ	219
ก.2.38 หน้าแสดงหน้ารายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ	219
ก.2.38.1 หน้าแสดงหน้าคั่นหารายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ	219
ก.2.39 หน้าแสดงรายงานเงินเดือนพนักงาน	220
ก.2.39.1 หน้าแสดงการคั่นหารายงานเงินเดือนพนักงานรายบุคคล	220
ก.2.39.2 หน้าแสดงการคั่นหารายงานเงินเดือนพนักงานรวมทั้งหมด	220
ก.2.40 หน้าแสดงการคั่นหารายงานรายรับ	221
ก.2.41 หน้าแสดงการคั่นหารายงานรายจ่าย	221
ก.2.41.1 หน้าแสดงการคั่นหารายงานรายจ่ายเงินเดือน	221
ก.2.41.2 หน้าแสดงการคั่นหารายงานรายจ่ายสั่งซื้อวัตถุดิบ	222
ก.2.41.3 หน้าแสดงการคั่นหารายงานรายจ่ายส่วนลด	222
ก.2.42 หน้าแสดงการคั่นหารายงานยอดขาย	222
ก.2.43 หน้าแสดงสถิติการให้ส่วนลด	223
ก.2.44 หน้าแสดงหน้าเงินเดือน	223
ก.2.44.1 หน้าแสดงรายงานพนักงานสำหรับคิดเงินเดือน	224
ก.2.44.1.1 หน้าแสดงหน้าแก้ไขเงินเดือน	225
ก.2.44.2 หน้าแสดงหน้าคิดเงินเดือน	226
ก.2.45 หน้าแสดงหน้าบันทึกรายรับ – รายจ่าย	226
ก.2.46 หน้าแสดงหน้าบันทึกรายรับ	227
ก.2.47 หน้าแสดงหน้าบันทึกรายจ่าย	227
ก.2.48 หน้าแสดงหน้าจัดการจองโต๊ะ	228
ก.2.49 หน้าแสดงหน้าจัดการสั่งอาหาร	228

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ก.2.50 หน้าแสดงหน้าย้ายโต๊ะ	229
ก.2.50.1 หน้าแสดงหน้าย้ายโต๊ะ	229
ก.2.51 หน้าแสดงเมนูข้อมูลลูกค้า	230
ก.2.52 หน้าแสดงเมนูฝ่ายต้อนรับ	231
ก.2.53 หน้าแสดงเมนูฝ่ายคลังวัตถุดิบ	231
ก.2.54 หน้าแสดงเมนูฝ่ายบัญชี	232
ก.2.55 หน้าแสดงเมนูฝ่ายแคชเชียร์	232
ก.2.56 หน้าแสดงเมนูชำระเงิน	233
ก.2.56.1 หน้าแสดงเมนูแสดงรายการค่าใช้จ่าย	234
ก.2.57 หน้าแสดงเมนูจัดการค่าใช้จ่าย	234
ก.2.57.1 หน้าแสดงเมนูจัดการค่าใช้จ่าย	235
ก.2.58 หน้าแสดงเมนูรายงานยอดขาย	235
ก.2.59 หน้าแสดงเมนูสำหรับสมาชิก	236
ก.2.60 หน้าแสดงเมนูชำระเงินสำหรับสมาชิก	236
ก.2.61 หน้าแสดงเมนูเพิ่มเพื่อน	237
ก.2.62 หน้าแสดงจอมือถือสำหรับพนักงาน	238
ก.2.63 หน้าแสดงจอมือถือสำหรับสมาชิก	239