

## บทที่ 4

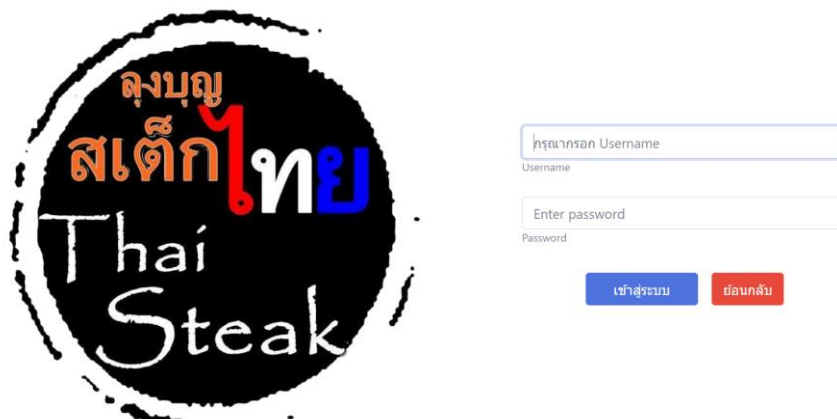
### ผลการดำเนินงาน

#### 4.1 ผลการดำเนินงาน

จากการจัดทำโครงการระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเด็กไทยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเด็กไทย โดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยสร้างและจัดการระบบเพื่อทำให้มีความคล่องตัวในการดำเนินกิจกรรมหรือขั้นตอนต่าง ๆ เพื่อลดปัญหาความล่าช้าในการสั่งอาหารของลูกค้า ลดความผิดพลาดจากการสั่งอาหารของลูกค้าที่จัดบันทึกรายการอาหารลงในกระดาษ ลดปัญหาข้อมูลที่จัดบันทึกสูญหาย

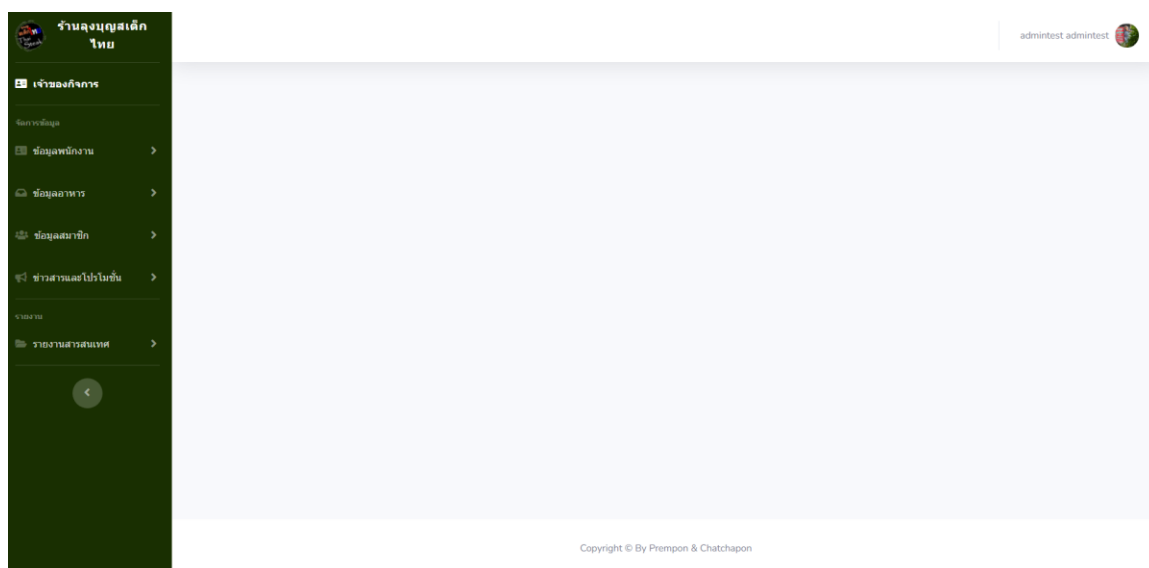
การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเด็กไทย เป็นการพัฒนาระบบร่วมกับฐานข้อมูลมายเอสคิวแอล (MySQL) โดยใช้โปรแกรมจำลองฐานข้อมูล (XAMPP) เพื่อทดสอบการใช้งานของระบบรวมถึงการแก้ไขส่วนต่าง ๆ ของระบบ โดยมีการนำภาษาที่ใช้ในการพัฒนาระบบ ได้แก่ ภาษา PHP ภาษา HTML ภาษา CSS และภาษา JavaScript และสามารถแสดงผลเป็นแบบ Responsive โดยมีผลการดำเนินงานดังนี้

4.1.1 ส่วนการทำงานของผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบจัดการข้อมูลส่วนตัว จัดการข้อมูลพนักงาน จัดการข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น จัดการข้อมูลเมนูของร้าน จัดการข้อมูลวัตถุดิบ จัดการสินค้าคงคลัง



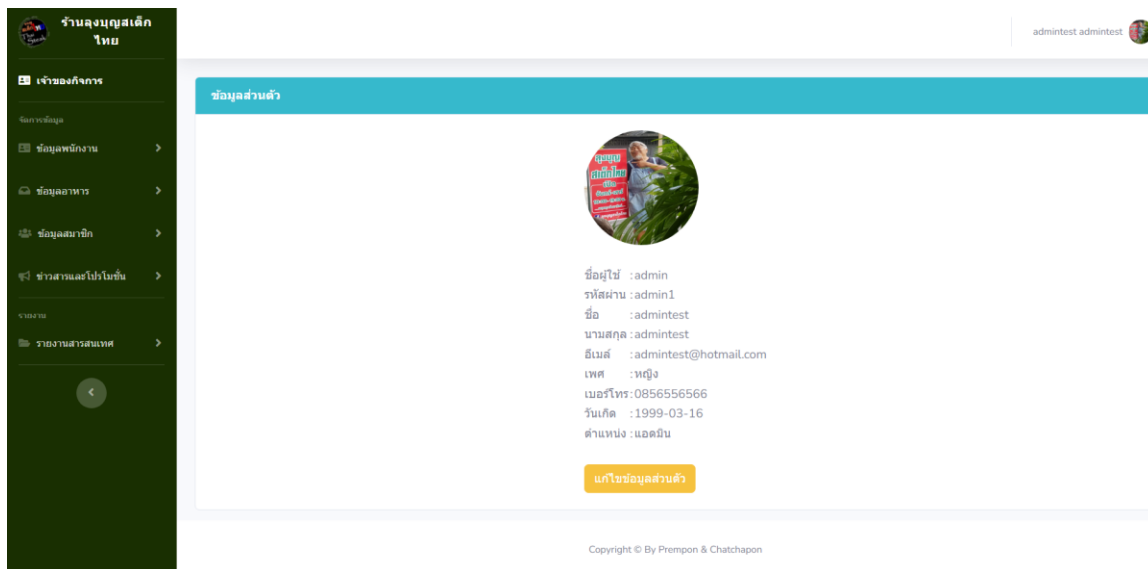
ภาพที่ 4.1 แสดงหน้าล็อกอินเพื่อเข้าสู่ระบบ

จากภาพที่ 4.1 หน้าการเข้าสู่ระบบ ผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการจะต้องทำการเข้าสู่ระบบทุกครั้งก่อนเข้าใช้งาน



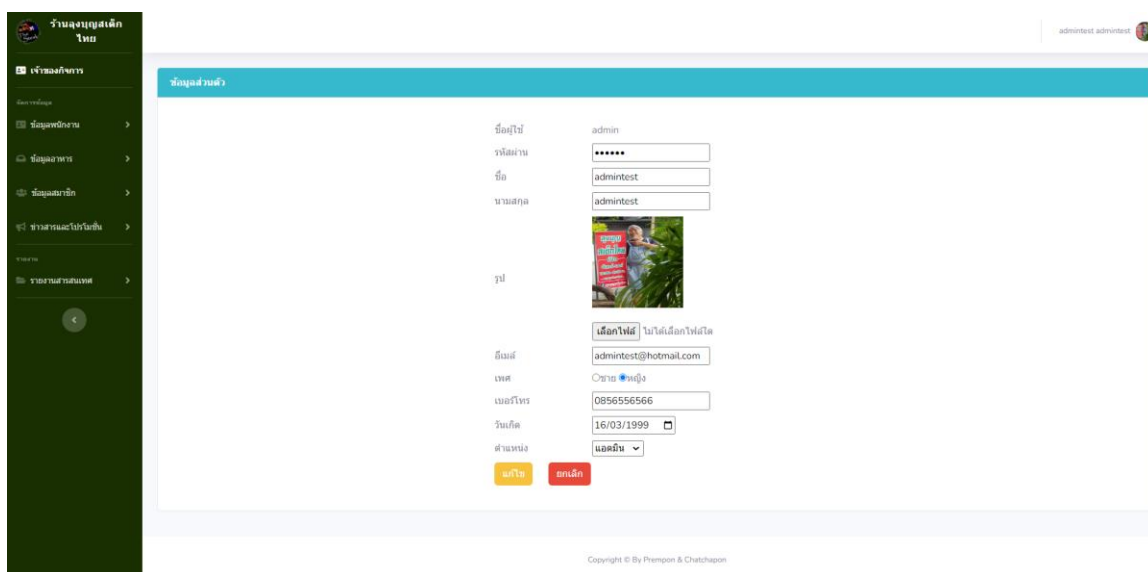
ภาพที่ 4.2 แสดงหน้าหลังจากเข้าสู่ระบบ

จากภาพที่ 4.2 หน้าแสดงเมนูต่าง ๆ ของระบบในส่วนผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ



ภาพที่ 4.3 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลส่วนตัว

จากภาพที่ 4.3 หน้าแสดงข้อมูลส่วนตัว โดยสามารถแก้ไขข้อมูลส่วนตัวได้



ภาพที่ 4.4 แสดงหน้ารายละเอียดแก้ไขข้อมูลส่วนตัว

จากภาพที่ 4.4 หน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัวโดยสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลส่วนตัว

รหัสพนักงาน	บัญชีผู้ใช้พนักงาน	รหัสผ่าน	ชื่อ	นามสกุล	รูป	อีเมล	เบอร์โทร	วันเกิด	ตำแหน่ง	แก้ไข	ลบ
17	emp998	emp998	emp998	emp998		emp998@hotmail.com	0825325252	2022-04-07	พนักงาน	แก้ไข	ลบ
2	emp1	emp1	tonton	tonton		emp@hotmail.com	0852563657	1999-12-22	พนักงาน	แก้ไข	ลบ
1	admin	admin1	administ	administ		administ@hotmail.com	0856556566	1999-03-16	แอดมิน	แก้ไข	ลบ

ภาพที่ 4.5 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.5 หน้ารายละเอียดข้อมูลพนักงานโดยสามารถค้นหาแก้ไขพนักงานหรือลบข้อมูลพนักงาน

แก้ไขข้อมูลพนักงาน

บัญชีพนักงาน: emp998

รหัส:

ชื่อ: emp998

นามสกุล: emp998

รูป:

อีเมล:

เบอร์โทร:

วันเกิด:

ตำแหน่ง:

ภาพที่ 4.6 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.6 หน้าแก้ไขข้อมูลพนักงาน โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลพนักงาน

เพิ่มพนักงานใหม่

ชื่อพนักงาน

รหัส

ชื่อ

นามสกุล

รูป

الجنس

เพศ  ชาย  หญิง

เบอร์โทร

วันเกิด

ตำแหน่ง

Copyright © By Premporn & Chatchapon

ภาพที่ 4.7 แสดงหน้ารายการเพิ่มข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.7 หน้าเพิ่มข้อมูลพนักงาน โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการกรอกข้อมูล และเพิ่มพนักงานใหม่ได้

จัดเมนูอาหาร

แสดง 10 แถว ค้นหา

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาสินค้า	รูป	รายละเอียดสินค้า	ประเภทสินค้า	แก้ไข	ลบ
118	สปาเก็ตตี้คาโบนารา+สลัดหมู	219.00		สปาเก็ตตี้คาโบนารา+สลัดหมู	สลัด	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>
85	สลัด	59.00		สลัด	ของทานเล่น	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>
84	สปาเก็ตตี้หอยนางรมกุ้งหิวกินา	89.00		สปาเก็ตตี้หอยนางรมกุ้งหิวกินา	เส้น	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>
83	สปาเก็ตตี้พริกแดงแซลมอน	129.00		สปาเก็ตตี้พริกแดงแซลมอน	เส้น	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>

ภาพที่ 4.8 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลเมนูอาหาร

จากภาพที่ 4.8 หน้าแสดงรายละเอียดเมนูอาหาร โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถค้นหา แก้ไขและลบเมนูอาหารได้

หน้าแก้ไขเมนูอาหาร

ชื่อสินค้า: ไก่ทอดกรอบครึ่งไก่กรอบ

ราคาสินค้า: 69.00 บาท

รูป:

รายละเอียดสินค้า: ไก่ทอดกรอบครึ่งไก่กรอบ

ประเภทเมนู: ซอหวานเผ็ด

วัตถุดิบที่ใช้: ไก่ทอดโต

จำนวนวัตถุดิบที่ใช้: 100

วัตถุดิบที่ใช้: ปรุงรสกรอบวัตถุดิบที่ใช้

จำนวนวัตถุดิบที่ใช้:

+ เพิ่มวัตถุดิบ

แก้ไข ลบ

Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.9 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลเมนูอาหาร

จากภาพที่ 4.9 หน้าแก้ไขรายละเอียดเมนูอาหาร โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารหรือเพิ่มวัตถุดิบที่ใช้ได้

หน้าเพิ่มเมนูอาหาร

ชื่อเมนู:

ราคา:  บาท

รูป:

รายละเอียดเมนู:

ประเภทเมนู: ซอหวานเผ็ด

วัตถุดิบที่ใช้: ปรุงรสกรอบวัตถุดิบที่ใช้

จำนวนวัตถุดิบที่ใช้:

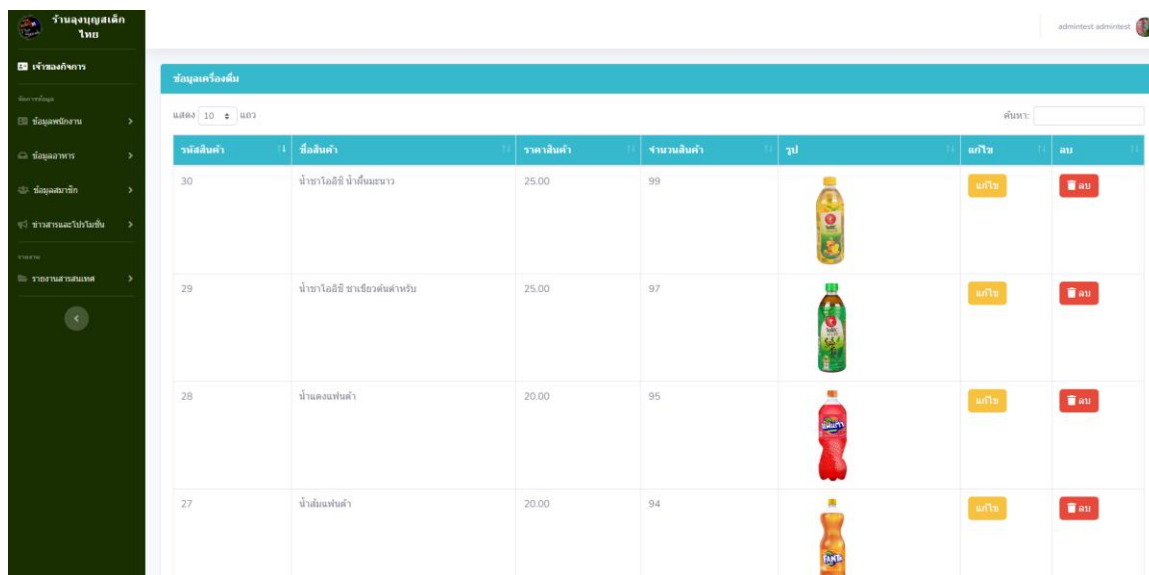
+ เพิ่มวัตถุดิบ





เพิ่ม ลบ

Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.10 แสดงหน้าเพิ่มข้อมูลเมนูอาหาร

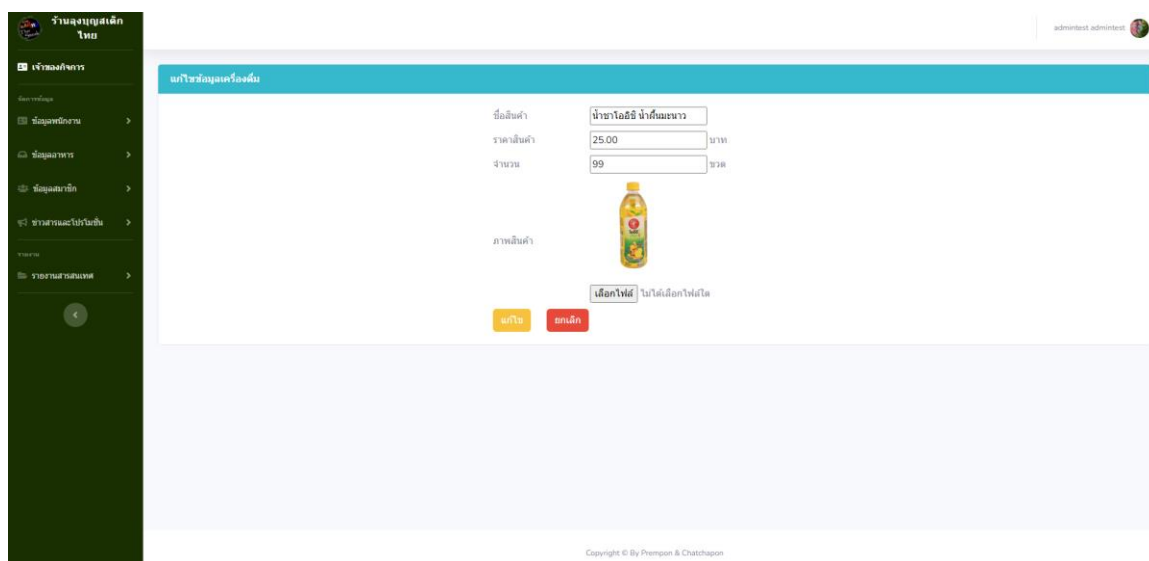
จากภาพที่ 4.10 หน้าเพิ่มเมนูอาหาร โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถเพิ่มเมนูอาหารได้



รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาสินค้า	จำนวนสินค้า	รูป	แก้ไข	ลบ
30	น้ำชาไอศิ น้ำดื่มมะนาว	25.00	99		แก้ไข	ลบ
29	น้ำชาไอศิ ชาเขียวรสคัสตาร์ด	25.00	97		แก้ไข	ลบ
28	น้ำดื่มมะนาว	20.00	95		แก้ไข	ลบ
27	น้ำดื่มมะนาว	20.00	94		แก้ไข	ลบ

ภาพที่ 4.11 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลเครื่องดื่ม

จากภาพที่ 4.11 หน้าแสดงรายละเอียดเครื่องดื่ม โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถค้นหา แก้ไขและลบเครื่องดื่มได้




แก้ไขข้อมูลเครื่องดื่ม

ชื่อสินค้า:

ราคาสินค้า:  บาท

จำนวน:  ชุด

ภาพสินค้า: 

เลือกไฟล์





Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.12 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลเครื่องดื่ม

จากภาพที่ 4.11 หน้าแก้ไขรายละเอียดเครื่องดื่ม โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของเครื่องดื่มได้

ภาพที่ 4.13 แสดงหน้าเพิ่มข้อมูลเครื่องดื่ม

จากภาพที่ 4.13 หน้าเพิ่มข้อมูลเครื่องดื่ม โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถเพิ่มข้อมูลรายละเอียดเครื่องดื่มได้

รหัสเครื่องดื่ม	ชื่อเครื่องดื่ม	จำนวน	หน่วย	รูปภาพ	แก้ไข	ลบ
74	ใบกระเพรา	1000	กรัม		แก้ไข	ลบ
73	หอยลาย	800	กรัม		แก้ไข	ลบ
72	ซีส	950	กรัม		แก้ไข	ลบ
71	พริกไทยดำ	500	กรัม		แก้ไข	ลบ

ภาพที่ 4.14 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลวัตถุดิบ



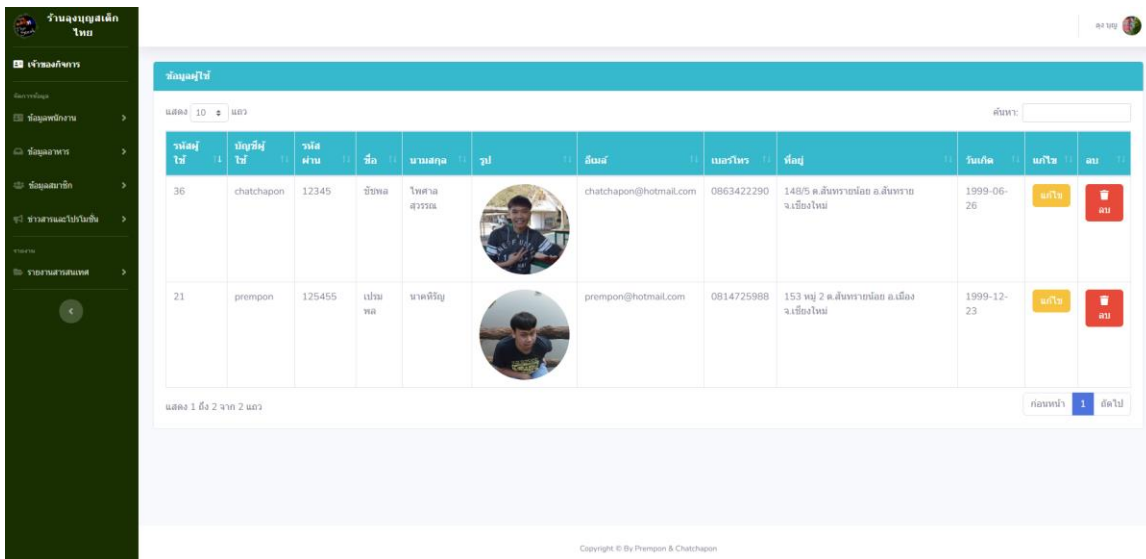
จากภาพที่ 4.14 หน้าแสดงรายละเอียดวัตถุดิบ โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถค้นหา แก้ไขและลบวัตถุดิบได้

ภาพที่ 4.15 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลวัตถุดิบ

จากภาพที่ 4.15 หน้าแก้ไขรายละเอียดวัตถุดิบ โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของวัตถุดิบได้

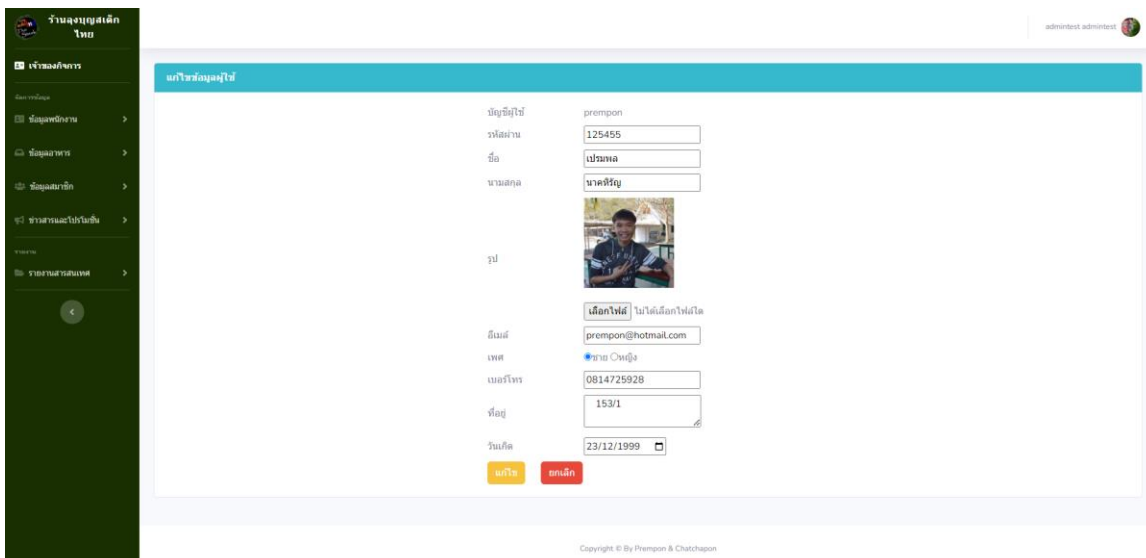
ภาพที่ 4.16 แสดงหน้าเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ

จากภาพที่ 4.16 หน้าเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถเพิ่มข้อมูลมูลรายละเอียดวัตถุดิบได้



ภาพที่ 4.17 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลสมาชิก

จากภาพที่ 4.17 หน้ารายละเอียดข้อมูลสมาชิกโดยสามารถค้นหา แก้ไขสมาชิกหรือลบข้อมูลสมาชิก



ภาพที่ 4.18 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลสมาชิก

จากภาพที่ 4.18 หน้าแก้ไขข้อมูลสมาชิก โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถ แก้ไข เปลี่ยนข้อมูลสมาชิกได้

ร้านลุงบุญสเด็กไทย

administ administ

แก้ไขข้อมูลสมาชิก

ชื่อจริงชื่อใจ

รหัสนี้ผ่าน

ชื่อ

นามสกุล

รูป

อีเมล

เพศ  ชาย  หญิง

เบอร์โทร

ที่อยู่

วันเกิด

Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.19 แสดงหน้ารายละเอียดการเพิ่มข้อมูลสมาชิก

จากภาพที่ 4.19 หน้าเพิ่มข้อมูลสมาชิก โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถ เพิ่มข้อมูลสมาชิกได้

ร้านลุงบุญสเด็กไทย

administ administ

ข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น

แสดง 10 ๑ | แถว

รหัสโปรโมชั่น	ชื่อโปรโมชั่น	รูป	รายละเอียดโปรโมชั่น	แก้ไข	ลบ
25	มีขนาด 1 แคม 1		ช้อป มีขนาด 1 กล้อง รับฟรีทันที 1 กล้อง ที่สะดวกเลือกชมและเช่ากัน	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>
3	เช่ารับถ่ายวีดีโอ 1 แคม 1!		ช้อป เช่ารับถ่ายวีดีโอ 1 กล้อง รับฟรีทันที 1 กล้อง ที่สะดวกเลือกชมและเช่ากัน!	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>

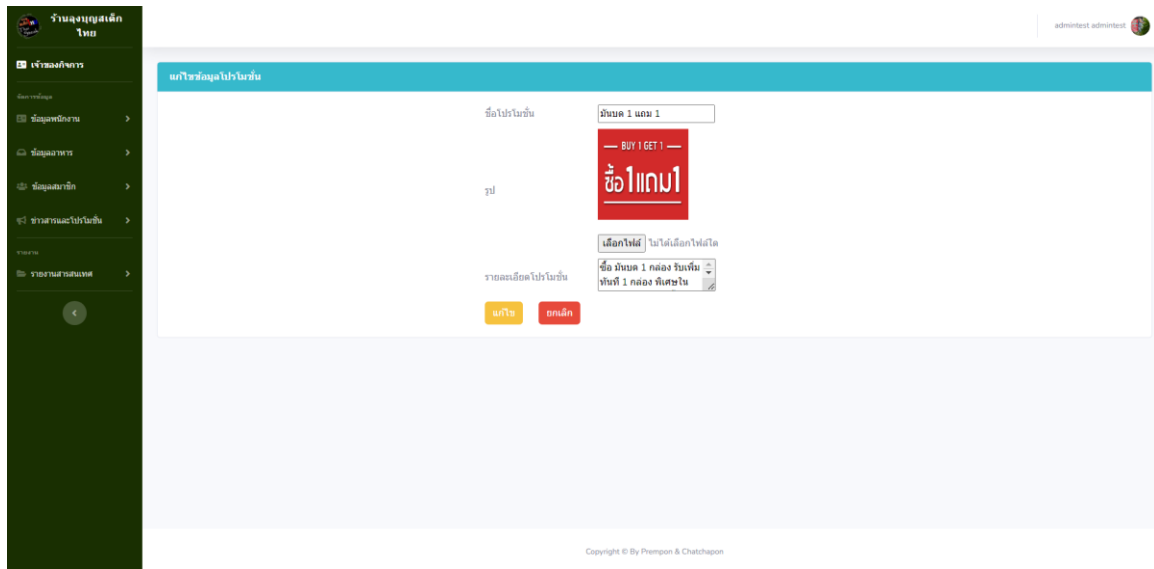
แสดง 1 ถึง 2 จาก 2 แถว

ก่อนหน้า 1 ถัดไป

Copyright © By Prempon & Chatchapon

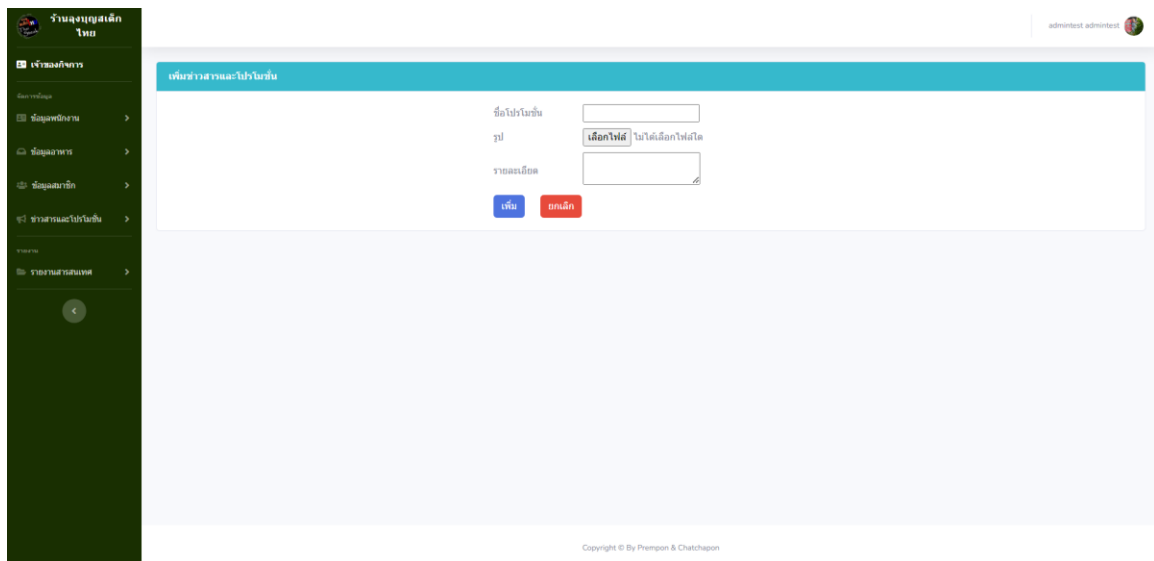
ภาพที่ 4.20 แสดงหน้ารายละเอียดข่าวสารและโปรโมชั่น

จากภาพที่ 4.20 หน้ารายละเอียดข่าวสารและโปรโมชั่น โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถค้นหา แก้ไขหรือลบข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้



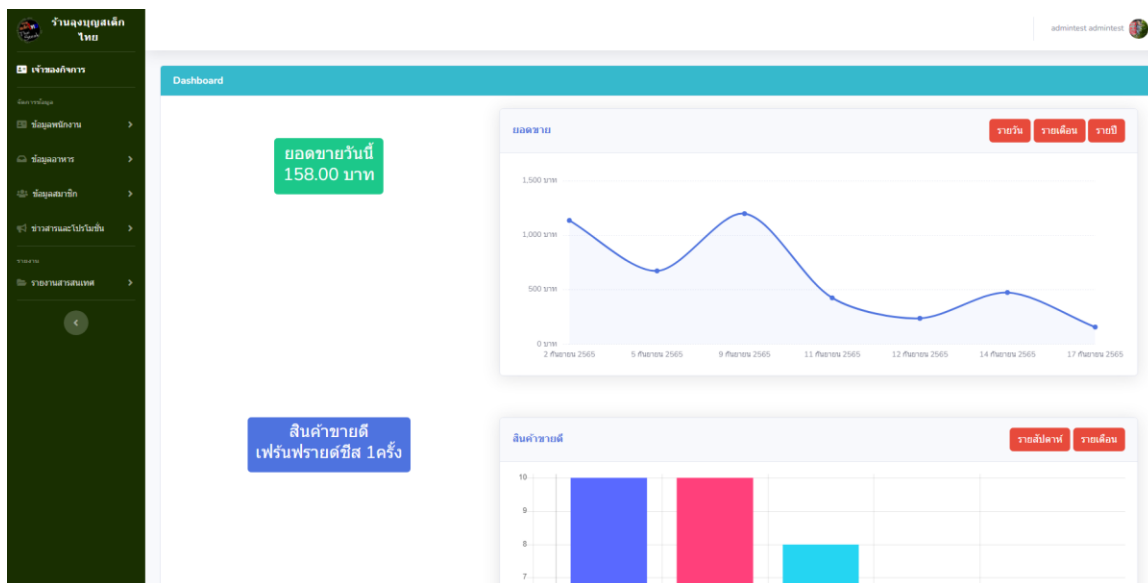
ภาพที่ 4.21 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น

จากภาพที่ 4.21 หน้าแก้ไขข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้



ภาพที่ 4.22 แสดงหน้ารายละเอียดการเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น

จากภาพที่ 4.22 หน้าเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ สามารถเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้



ภาพที่ 4.23 แสดงหน้า Dashboard

จากภาพที่ 4.23 หน้า Dashboard โดยจะแสดงข้อมูลยอดขาย สินค้าขายดี วัตถุประสงค์เหลือ สินค้าคงคลัง

ลำดับ	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	รูป	จำนวนที่ขายได้
1	48	ไม้ทอดโรตตีสวนกรอบ		12 จาน
2	47	สลัดหมู+ข้าว		10 จาน
3	46	เฟรนช์ฟรายด์ซีส		10 จาน
4	49	ข้าวกระเพาะเนื้อออกละเอียด		9 จาน

ภาพที่ 4.24 แสดงหน้ารายงานสินค้าขายดี

จากภาพที่ 4.24 หน้าแสดงรายงานสินค้าขายดี โดยสามารถเลือกดูเป็นรายวัน รายเดือน และรายปีได้

ลำดับ	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาสินค้า	รูป	จำนวนสินค้าคงคลัง
1	21	น้ำยาล้างจาน	20.00		86 ขวด
2	1	น้ำดื่ม	20.00		90 ขวด
3	26	น้ำดื่ม	20.00		91 ขวด
4	27	น้ำดื่ม	20.00		94 ขวด

ภาพที่ 4.25 แสดงหน้ารายงานสินค้าคงคลัง

จากภาพที่ 4.25 หน้าแสดงรายงานสินค้าคงคลัง เพื่อให้ทราบถึงจำนวนสินค้าคงคลังที่มีอยู่

ลำดับ	รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	รูปภาพ	จำนวนวัตถุดิบ
1	21	ผักสด		0 กรัม
2	60	มะเขือเทศ		50 ลูก
3	61	องุ่น		450 กรัม
4	71	พริกไทยดำ		500 กรัม

ภาพที่ 4.26 แสดงหน้ารายงานวัตถุดิบคงเหลือ

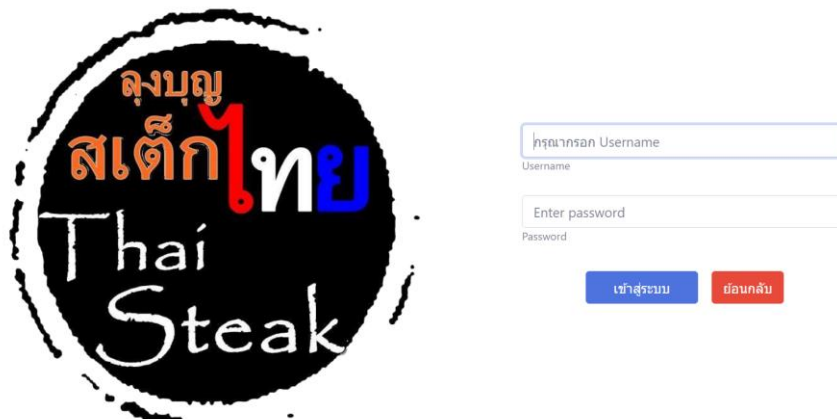
จากภาพที่ 4.26 หน้าแสดงรายงานวัตถุดิบคงเหลือ เพื่อให้ทราบถึงจำนวนวัตถุดิบที่มีอยู่

ลำดับ	วันที่	ยอดขาย
1	29 กันยายน 2565	59.00 บาท
2	28 กันยายน 2565	415.00 บาท
3	27 กันยายน 2565	138.00 บาท
4	18 กันยายน 2565	124.00 บาท
5	17 กันยายน 2565	237.00 บาท
6	14 กันยายน 2565	475.00 บาท
7	12 กันยายน 2565	238.00 บาท
8	11 กันยายน 2565	426.00 บาท
9	9 กันยายน 2565	1198.00 บาท
10	5 กันยายน 2565	673.00 บาท

ภาพที่ 4.27 แสดงหน้ารายงานการขาย

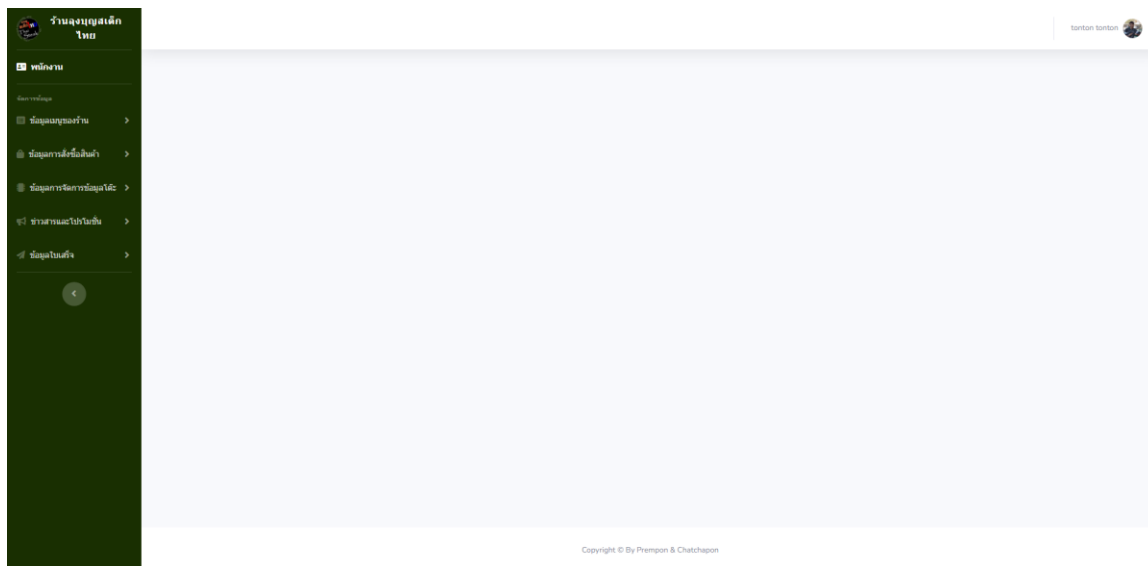
จากภาพที่ 4.27 หน้าแสดงรายงานการขาย โดยสามารถเลือกเป็นรายวัน รายเดือนและรายปีได้

4.1.2 ส่วนการทำงานของพนักงาน สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ จัดการข้อมูลส่วนตัว จัดการเมนูของร้าน จัดการข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถเพิ่มคำสั่งซื้อของลูกค้า จัดการข้อมูลเมนูของร้าน สามารถจัดการรายการสั่งอาหารของลูกค้าได้ สามารถจัดการสถานะรายการอาหาร จัดการข้อมูลโต๊ะ ออกใบเสร็จ

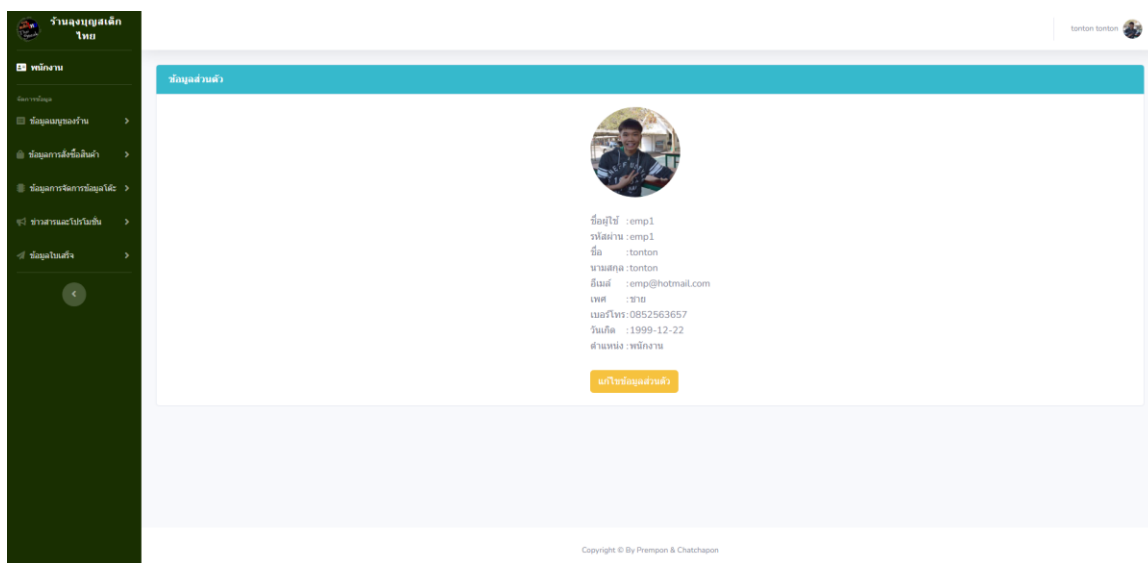


ภาพที่ 4.28 แสดงหน้าล็อกอินเพื่อเข้าสู่ระบบ

จากภาพที่ 4.28 หน้าการเข้าสู่ระบบ พนักงานจะต้องทำการเข้าสู่ระบบทุกครั้งก่อนเข้าใช้งาน

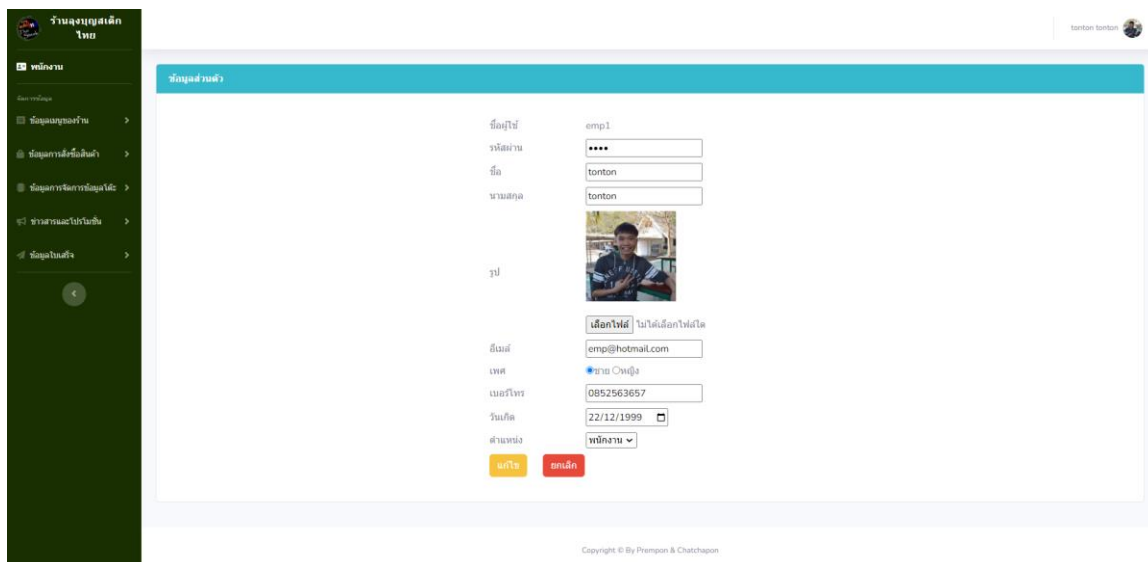


ภาพที่ 4.29 แสดงหน้าหลังจากเข้าสู่ระบบ  
จากภาพที่ 4.29 หน้าแสดงเมนูต่าง ๆ ของระบบในส่วนพนักงาน



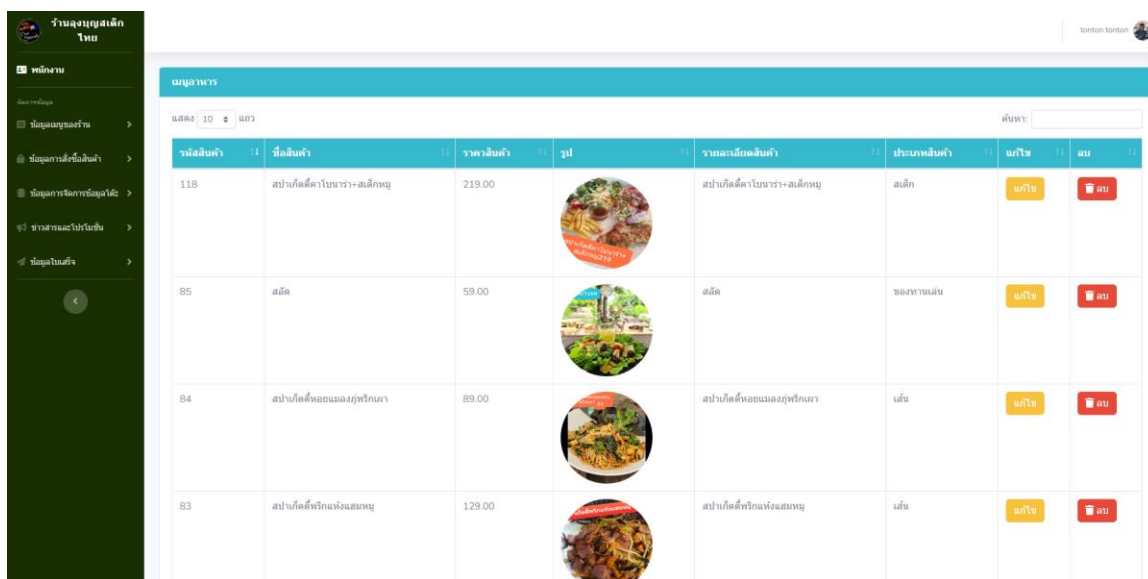
ภาพที่ 4.30 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลส่วนตัวของพนักงาน  
จากภาพที่ 4.30 หน้าแสดงข้อมูลส่วนตัว โดยสามารถแก้ไขข้อมูลส่วนตัวได้





ภาพที่ 4.31 แสดงหน้ารายละเอียดแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของพนักงาน

จากภาพที่ 4.31 หน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของพนักงานโดยสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลส่วนตัว




ภาพที่ 4.32 แสดงหน้ารายละเอียดข้อมูลเมนูอาหาร

จากภาพที่ 4.32 หน้าแสดงรายละเอียดเมนูอาหาร โดยพนักงานสามารถค้นหา แก้ไขและลบเมนูอาหารได้

แก้ไขข้อมูลอาหาร

ชื่อสินค้า

ราคาสินค้า  บาท

ภาพสินค้า 

รายละเอียดสินค้า

ประเภทเมนู

วัตถุดิบที่ใช้

จำนวนวัตถุดิบที่ใช้

วัตถุดิบที่ใช้

Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.33 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลเมนูอาหาร  
จากภาพที่ 4.33 หน้าแก้ไขรายละเอียดเมนูอาหาร โดยพนักงานสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลง  
เมนูอาหารหรือเพิ่มวัตถุดิบที่ใช้ได้

เพิ่มเมนูอาหาร

ชื่อเมนู

ราคา  บาท

รูป

รายละเอียดเมนู

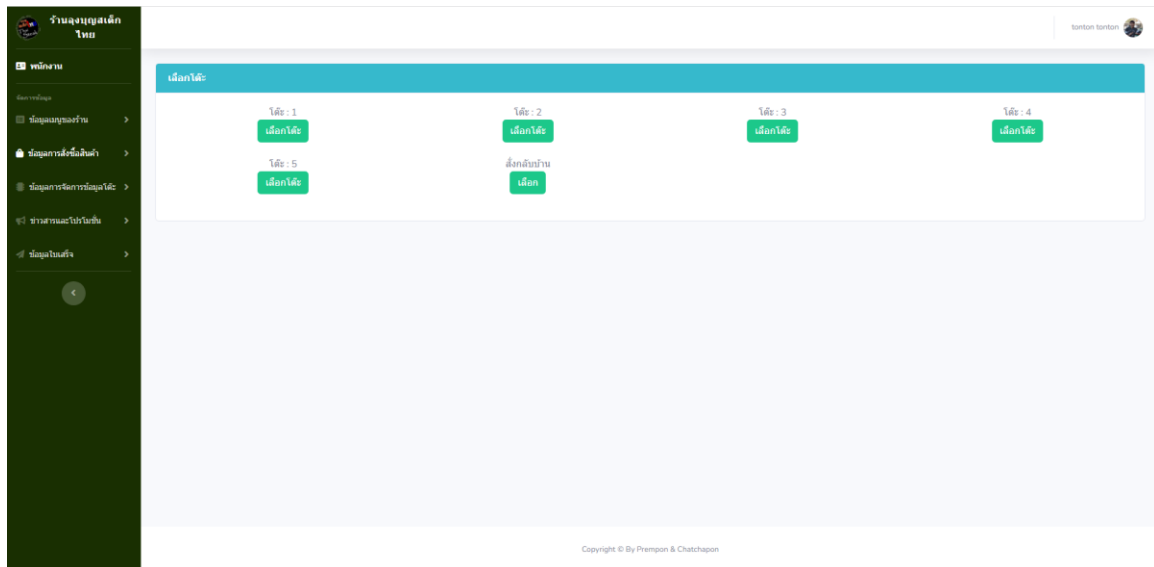
ประเภทเมนู

วัตถุดิบที่ใช้

จำนวนวัตถุดิบที่ใช้

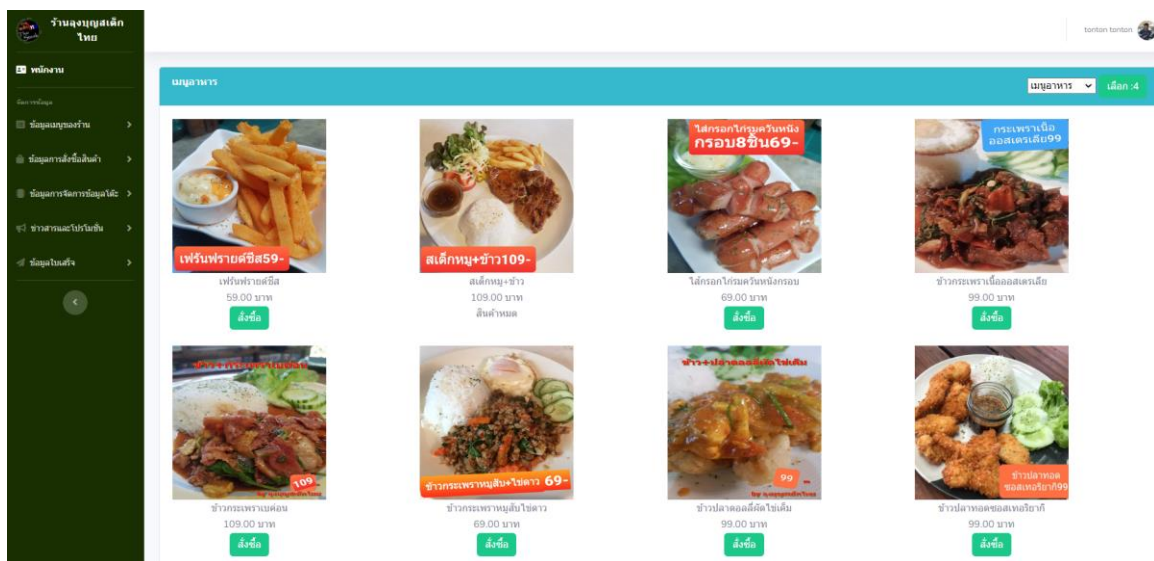
Copyright © By Prempon & Chatchapon

ภาพที่ 4.34 แสดงหน้าเพิ่มข้อมูลเมนูอาหาร  
จากภาพที่ 4.34 หน้าเพิ่มเมนูอาหาร โดยพนักงานสามารถเพิ่มเมนูอาหารได้



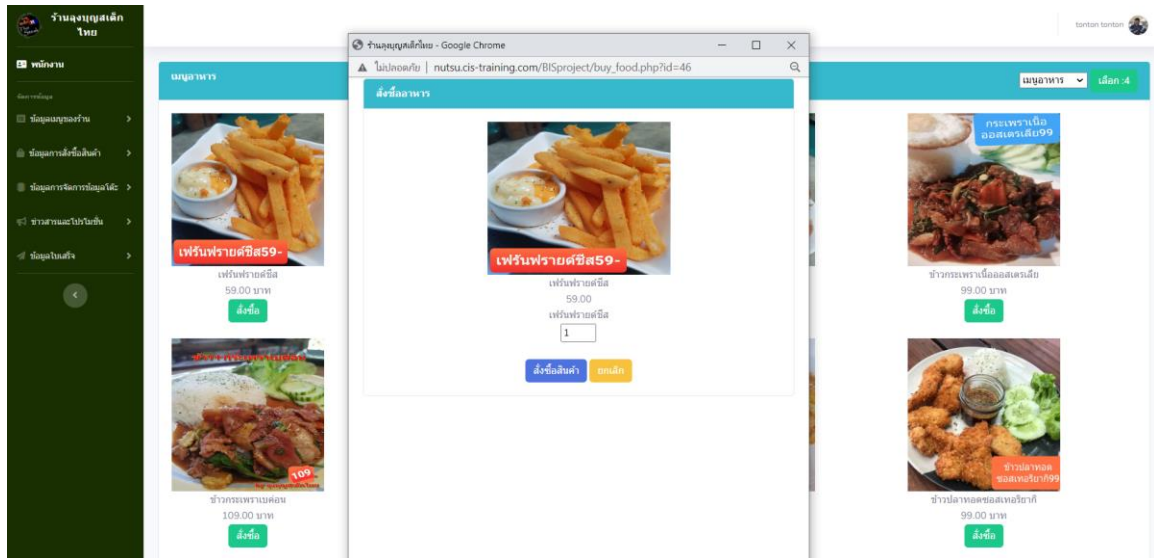
ภาพที่ 4.35 แสดงหน้าเลือกโต๊ะเพื่อสั่งอาหารให้ลูกค้า

จากภาพที่ 4.35 หน้าเลือกโต๊ะ โดยพนักงานก่อนที่จะสั่งอาหารที่ลูกค้าสั่งจะต้องมาเลือกโต๊ะก่อนที่จะสั่งอาหารหรือสามารถเลือกสั่งกลับบ้านได้หากลูกค้าสั่งกลับบ้าน



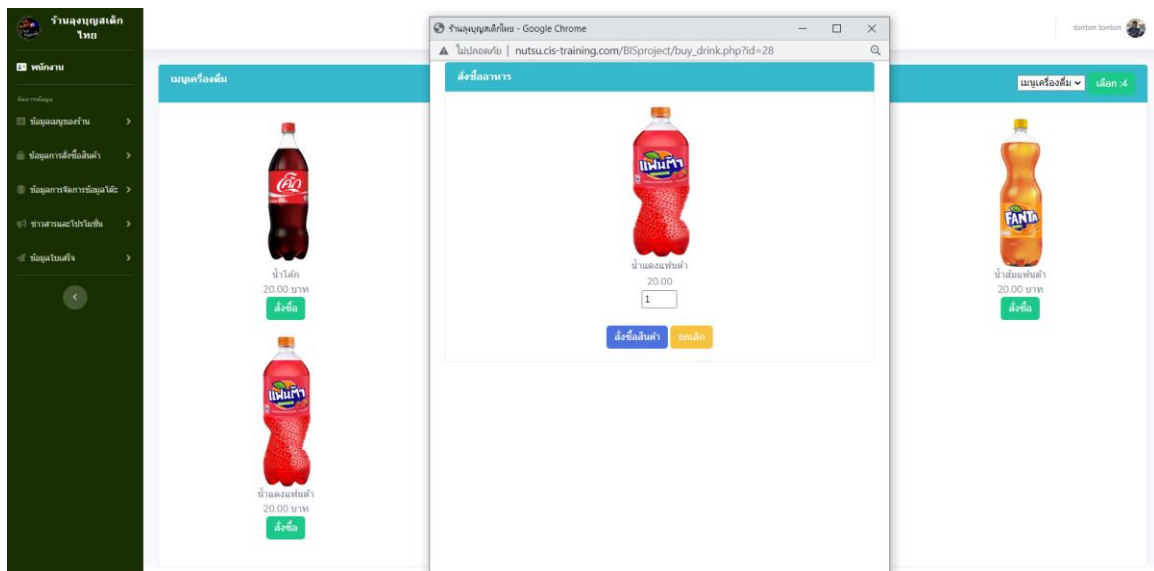
ภาพที่ 4.36 แสดงหน้าเมนูอาหาร

จากภาพที่ 4.36 หน้าสั่งอาหาร โดยพนักงานสามารถสั่งอาหารได้จากหน้านี้



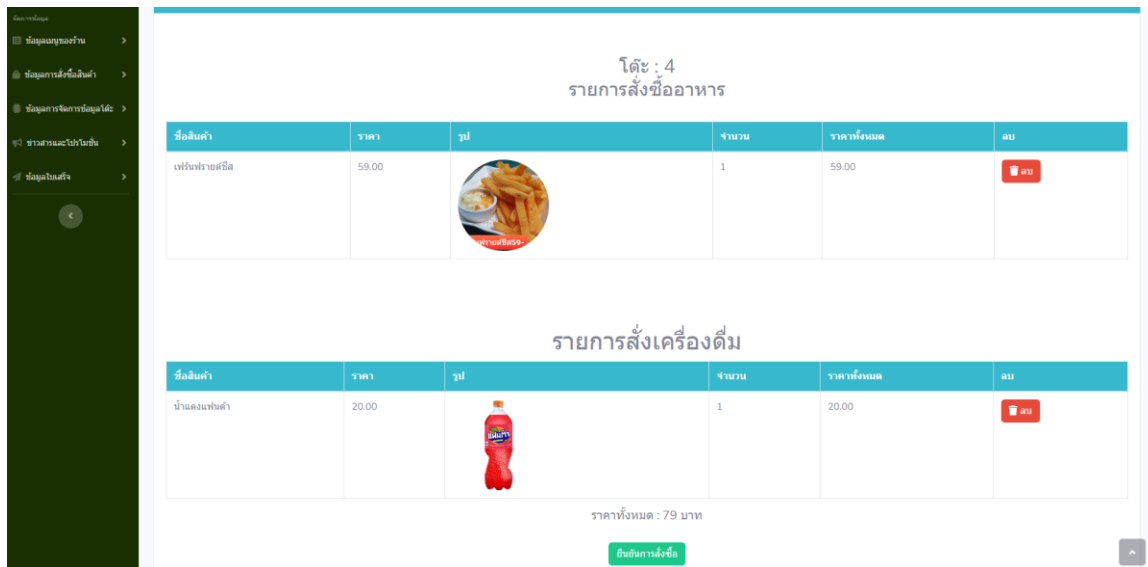
ภาพที่ 4.37 แสดงหน้าการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.37 หน้าสั่งอาหาร โดยพนักงานสามารถเลือกจำนวนเมนูที่จะสั่งได้



ภาพที่ 4.38 แสดงหน้าการสั่งเครื่องดื่ม

จากภาพที่ 4.38 หน้าการสั่งเครื่องดื่ม โดยพนักงานสามารถเลือกจำนวนที่จะสั่งได้



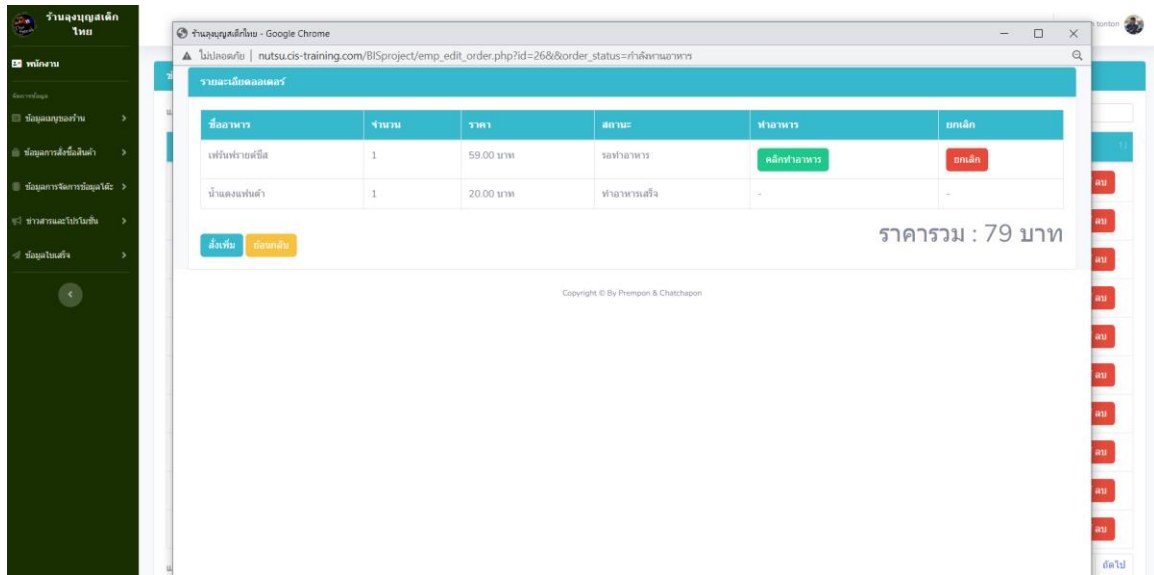
ภาพที่ 4.39 แสดงหน้ายืนยันการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.38 หน้ายืนยันการสั่ง โดยพนักงานสามารถกดยืนยันการสั่งหรือสามารถยกเลิกรายสั่งที่ลูกค้าสั่งได้



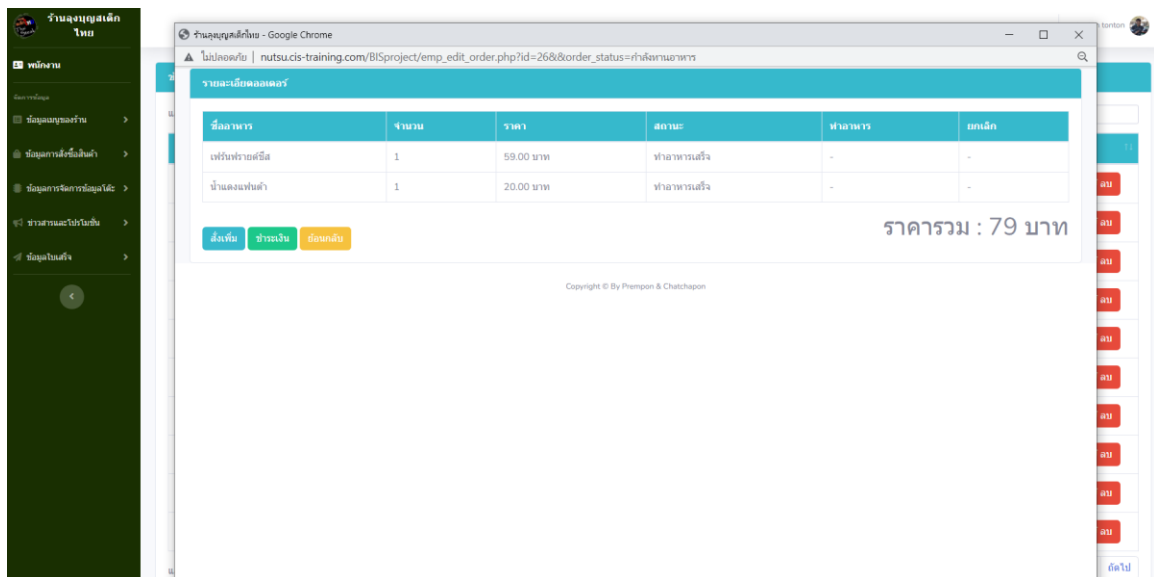
ภาพที่ 4.40 แสดงข้อมูลการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.40 หน้าข้อมูลการสั่งอาหาร โดยพนักงานสามารถดูรายละเอียดการสั่งอาหารและสามารถลบได้



ภาพที่ 4.41 แสดงรายละเอียดการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.41 หน้ารายนละเอียดการสั่งอาหาร โดยพนักงานสามารถดูรายละเอียดและสามารถคลิกทำอาหารได้ เมื่อทำอาหารไปแล้วไม่สามารถยกเลิกเมนูนั้นได้



ภาพที่ 4.42 แสดงรายละเอียดการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.42 หน้ารายนละเอียดการสั่งอาหาร โดยพนักงานเมื่อคลิกทำอาหารเสร็จแล้วจะมีปุ่มชำระเงินขึ้นมาโดยพนักงานสามารถกดปุ่มชำระเงินเพื่อเช็คบิลได้

รหัสโต๊ะ	วันที่	เวลา	สถานะ	พนักงานที่จอง	ลูกค้าที่จอง	เปลี่ยนสถานะการจอง	สิ้นสุดการจอง	แก้ไข
1	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	เปลี่ยนสถานะการจอง	-	แก้ไข
2	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	เปลี่ยนสถานะการจอง	-	แก้ไข
3	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	เปลี่ยนสถานะการจอง	-	แก้ไข
4	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	เปลี่ยนสถานะการจอง	-	แก้ไข
5	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	เปลี่ยนสถานะการจอง	-	แก้ไข

ภาพที่ 4.43 แสดงหน้าการจองโต๊ะ

จากภาพที่ 4.43 หน้าการจองโต๊ะ โดยพนักงานสามารถจัดการการจองโต๊ะได้และสามารถแก้ไขรายละเอียดโต๊ะได้

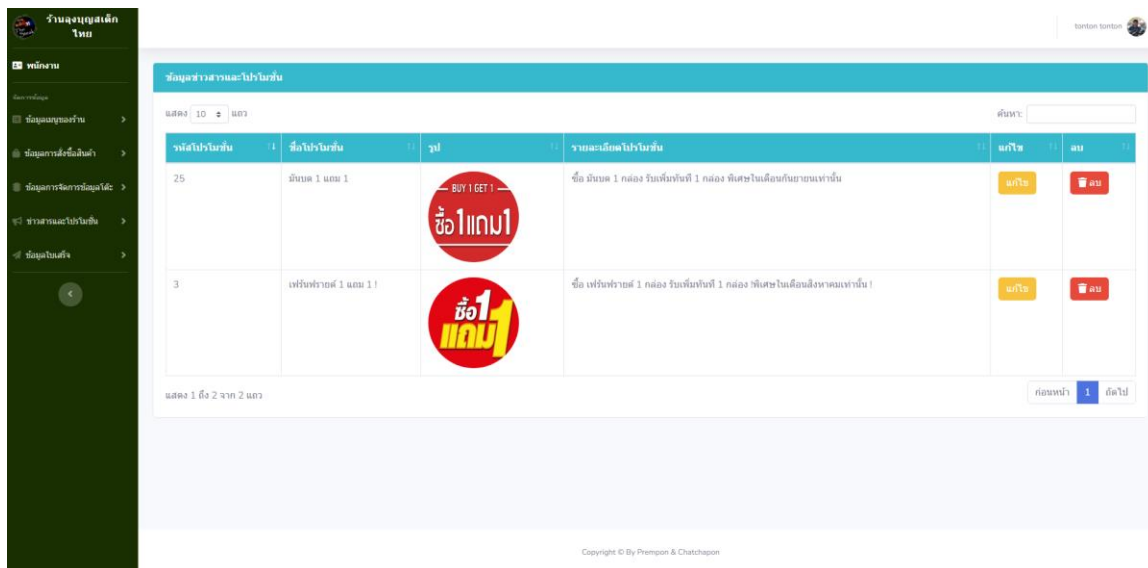
ภาพที่ 4.44 แสดงหน้าเพิ่มโต๊ะ

จากภาพที่ 4.44 หน้าเพิ่มโต๊ะ โดยพนักงานสามารถเพิ่มโต๊ะได้โดยการใส่หมายเลขโต๊ะ



ภาพที่ 4.45 แสดงหน้า QR Code ของแต่ละโต๊ะ

จากภาพที่ 4.45 หน้า QR Code โดยพนักงานสามารถดู QR Code ของแต่ละโต๊ะได้จากหน้านี้



ภาพที่ 4.46 แสดงหน้ารายละเอียดข่าวสารและโปรโมชั่น

จากภาพที่ 4.46 หน้ารายละเอียดข่าวสารและโปรโมชั่น โดยพนักงานสามารถค้นหา แก้ไข หรือลบข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้



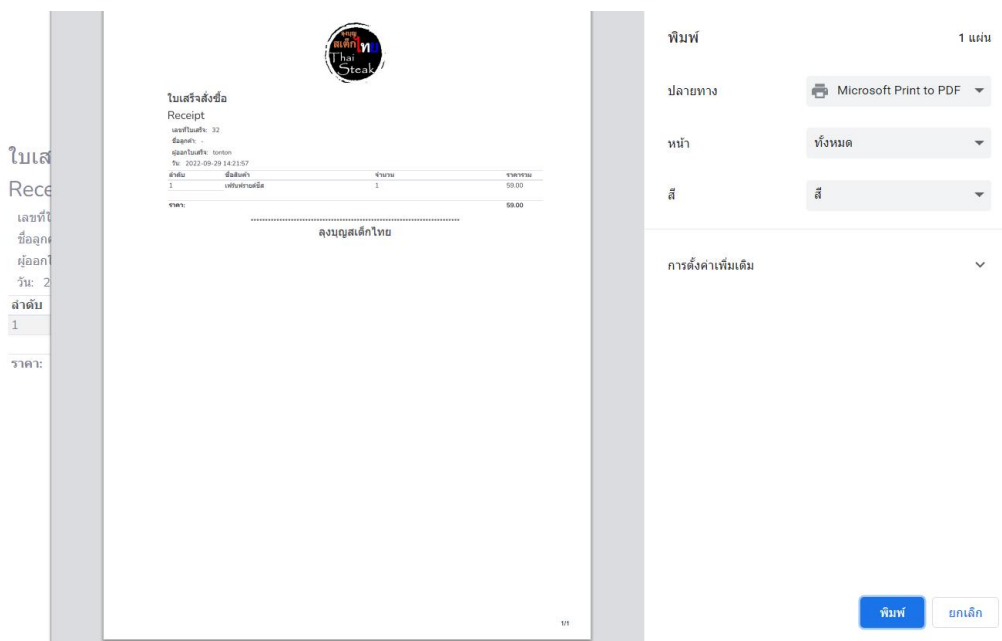
ภาพที่ 4.47 แสดงหน้ารายละเอียดการแก้ไขข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น  
จากภาพที่ 4.47 หน้าแก้ไขข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น โดยพนักงานสามารถแก้ไข  
เปลี่ยนแปลงข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้

ภาพที่ 4.48 แสดงหน้ารายละเอียดการเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น  
จากภาพที่ 4.48 หน้าเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น โดยผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ  
สามารถเพิ่มข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่นได้

รหัสเอกสาร	สถานะเอกสาร	วันที่	เวลา	พนักงานรับเอกสาร	ลูกค้าส่งเอกสาร	เลขที่ใบเสร็จ	ราคารวม	ออกใบเสร็จ	ลบ
26	เช็คลบแล้ว	2022-09-17	16:22:55	tonton	-	26	79.00	รายละเอียด	ลบ
25	เช็คลบแล้ว	2022-09-17	14:42:17	tonton	-	25	158.00	รายละเอียด	ลบ
24	เช็คลบแล้ว	2022-09-14	16:39:36	tonton	เปรมพล	24	149.00	รายละเอียด	ลบ
23	เช็คลบแล้ว	2022-09-14	16:28:44	tonton	-	23	69.00	รายละเอียด	ลบ
22	เช็คลบแล้ว	2022-09-14	16:22:45	tonton	-	22	257.00	รายละเอียด	ลบ
21	เช็คลบแล้ว	2022-09-12	11:19:42	tonton	เปรมพล	21	119.00	รายละเอียด	ลบ
20	เช็คลบแล้ว	2022-09-12	11:03:53	tonton	-	20	119.00	รายละเอียด	ลบ
19	เช็คลบแล้ว	2022-09-11	15:47:54	tonton	ผู้ใช้ทั่วไป	19	208.00	รายละเอียด	ลบ
18	เช็คลบแล้ว	2022-09-11	15:44:34	tonton	ผู้ใช้ทั่วไป	18	218.00	รายละเอียด	ลบ
17	เช็คลบแล้ว	2022-09-09	12:38:00	tonton	ผู้ใช้ทั่วไป	17	99.00	รายละเอียด	ลบ

ภาพที่ 4.49 แสดงหน้ารายการข้อมูลใบเสร็จ

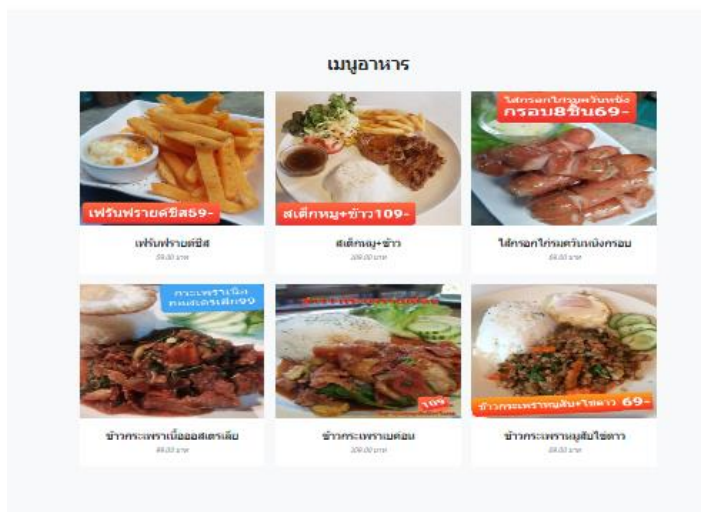
จากภาพที่ 4.49 หน้ารายการข้อมูลใบเสร็จ โดยพนักงานสามารถออกใบเสร็จได้โดยการกดที่รายละเอียด



ภาพที่ 4.50 แสดงหน้าใบเสร็จ

จากภาพที่ 4.50 หน้าใบเสร็จ โดยพนักงานสามารถออกใบเสร็จได้จากหน้านี้

4.1.3 ส่วนการทำงานของสมาชิก สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ จัดการข้อมูลส่วนตัว จองโต๊ะ ดูเมนูอาหาร ดูข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถสั่งซื้อออนไลน์ ดูรายการสั่งซื้อ สามารถดูข้อมูลใบเสร็จ



ภาพที่ 4.51 แสดงหน้าแรกของเว็บส่วนของสมาชิก

จากภาพที่ 4.51 แสดงหน้าแรก โดยสมาชิกหรือผู้ใช้ทั่วไปสามารถเข้าดูหน้านี้ได้และสามารถเข้าสู่ระบบสำหรับสมาชิกและผู้ใช้ทั่วไปสามารถสมัครสมาชิกได้



กรณากรอก Username  
Username

Enter password  
Password

ภาพที่ 4.52 แสดงหน้าเข้าสู่ระบบของสมาชิก

จากภาพที่ 4.52 แสดงเข้าสู่ระบบของสมาชิก และสามารถคลิกปุ่มสมัครสมาชิกได้ในหน้า

หน้า

ภาพที่ 4.53 แสดงหน้าเข้าสมัครสมาชิก

จากภาพที่ 4.53 หน้าสมัครสมาชิก โดยผู้ใช้ทั่วไปกรอกข้อมูลจึงจะสามารถสมัครสมาชิก



## โปรโมชั่น



ซื้อ 1 แถม 1



ซื้อ 1 แถม 1

## เมนูอาหาร



เฟรนช์ฟรายส์

59.00 บาท



สเต็กหมู+ข้าว

109.00 บาท



โปรมูทในหนึ่งกรอบ

69.00 บาท



ข้าวกระเทียมเนื้อสด

69.00 บาท



ข้าวกระเทียม

69.00 บาท



ข้าวกระเทียมในกระทง

69.00 บาท

Copyright © 2020 LungBun &amp; Co. All rights reserved.

## ภาพที่ 4.54 แสดงหน้าหลักของระบบสมาชิก

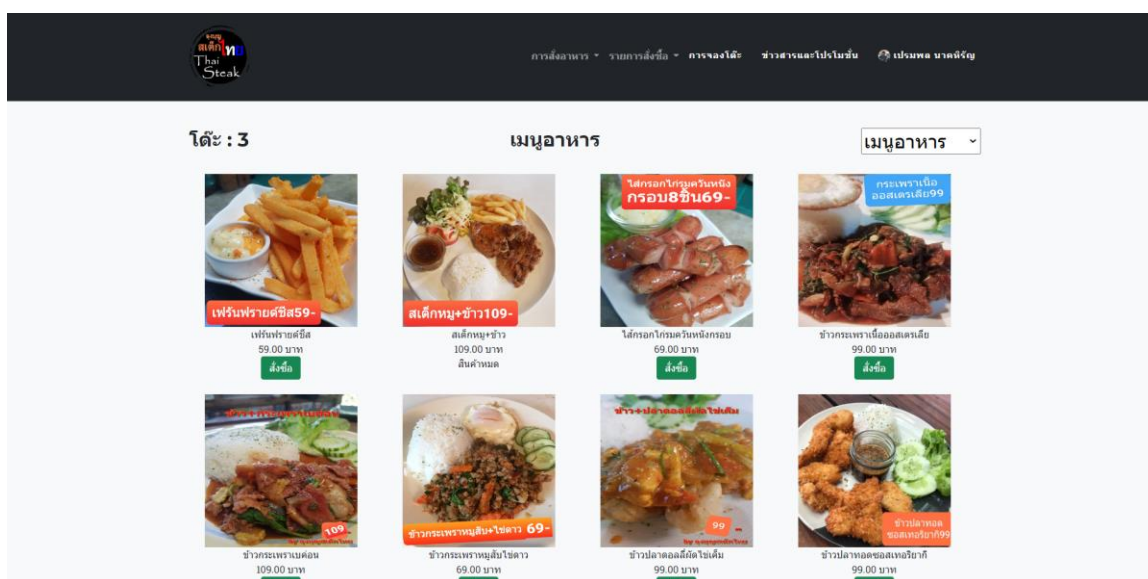
จากภาพที่ 4.54 หน้าหลักของระบบสมาชิก โดยเมื่อสมาชิกล็อกอินเข้าสู่ระบบมาจะมายังหน้านี้ โดยจะแสดงรายละเอียดเมนูต่าง ๆ ของระบบสมาชิก



Copyright © Prempon &amp; Chatchapon

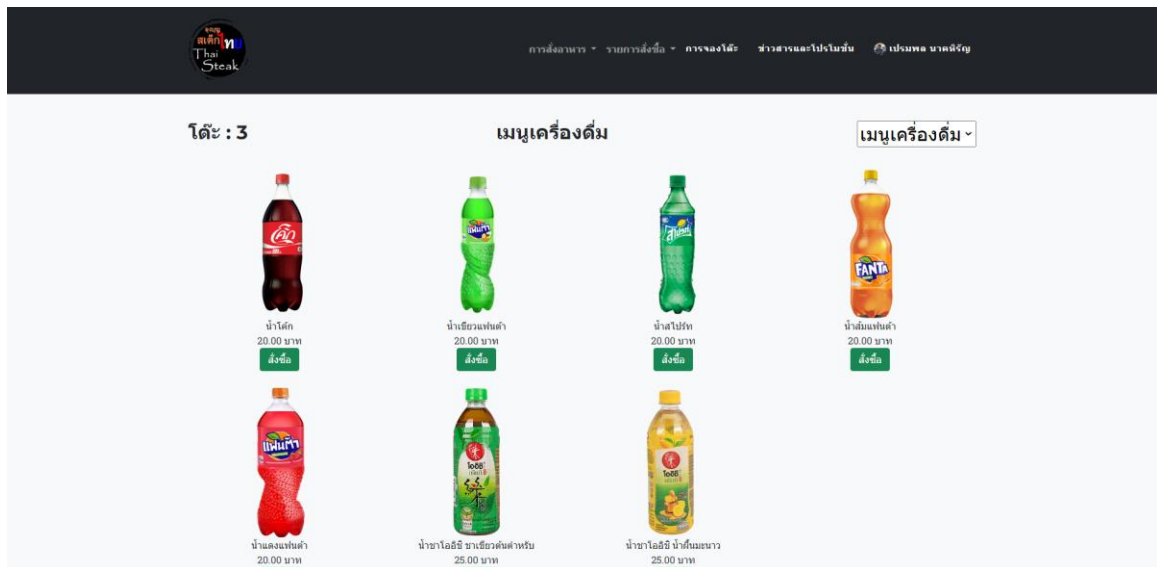
### ภาพที่ 4.55 แสดงหน้าเลือกโต๊ะ

จากภาพที่ 4.55 หน้าเลือกโต๊ะ โดยสมาชิกก่อนจะสั่งอาหารต้องมาที่หน้านี้เพื่อเลือกโต๊ะ หรือสามารถเลือกสั่งกลับบ้านได้



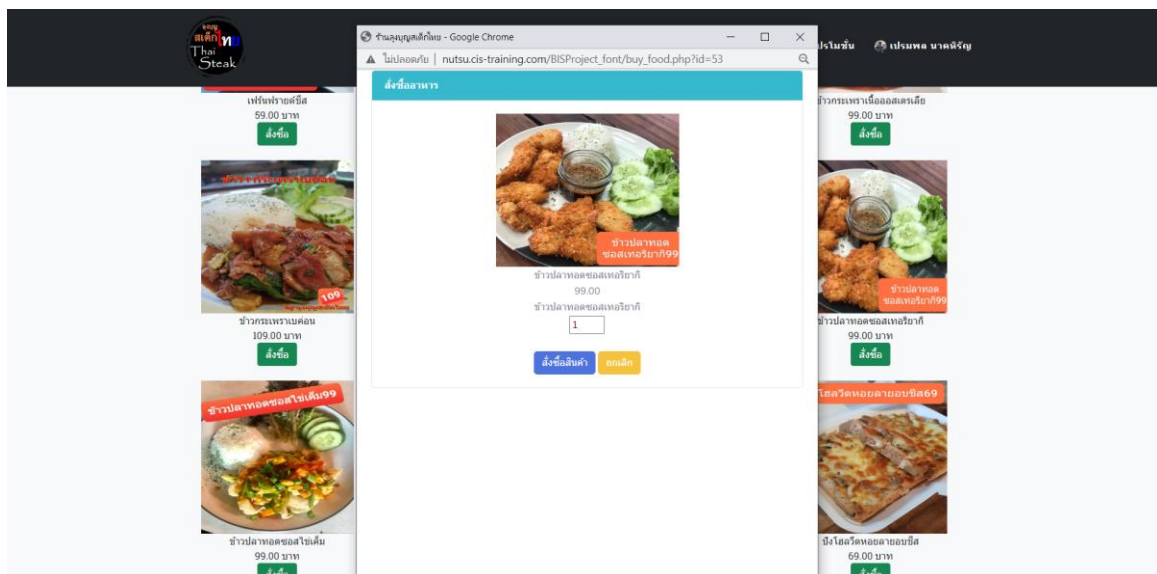
### ภาพที่ 4.56 แสดงหน้าสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.56 หน้าสั่งอาหาร โดยสมาชิกสามารถสั่งอาหารได้จากหน้านี้



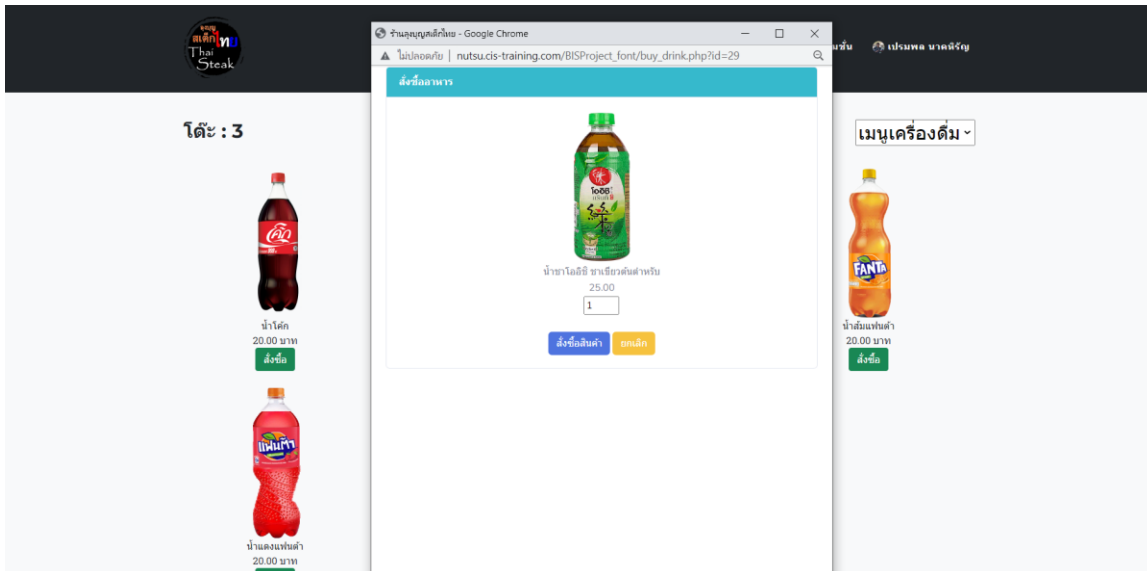
ภาพที่ 4.57 แสดงหน้าสั่งเครื่องดื่ม

จากภาพที่ 4.57 หน้าสั่งเครื่องดื่ม โดยสมาชิกสามารถสั่งเครื่องดื่มได้จากหน้านี้



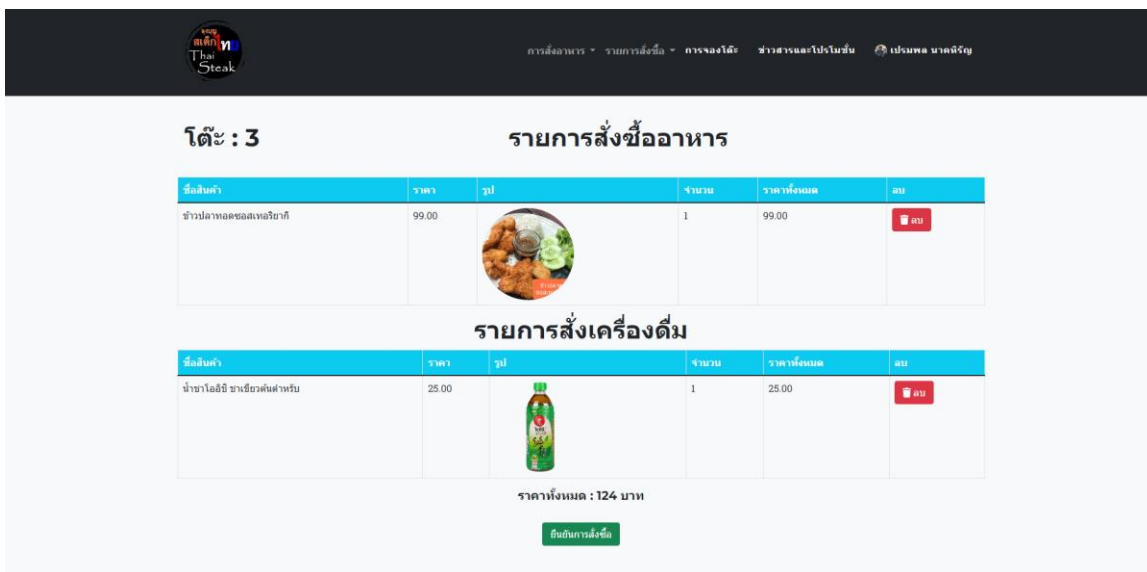
ภาพที่ 4.58 แสดงหน้าเลือกจำนวนอาหาร

จากภาพที่ 4.58 หน้าเลือกจำนวนอาหาร โดยสมาชิกสามารถเลือกจำนวนอาหารได้ว่า ต้องการสั่งอาหารเมนูนี้กี่จานจากหน้านี้



ภาพที่ 4.59 แสดงหน้าเลือกจำนวนเครื่องดื่ม

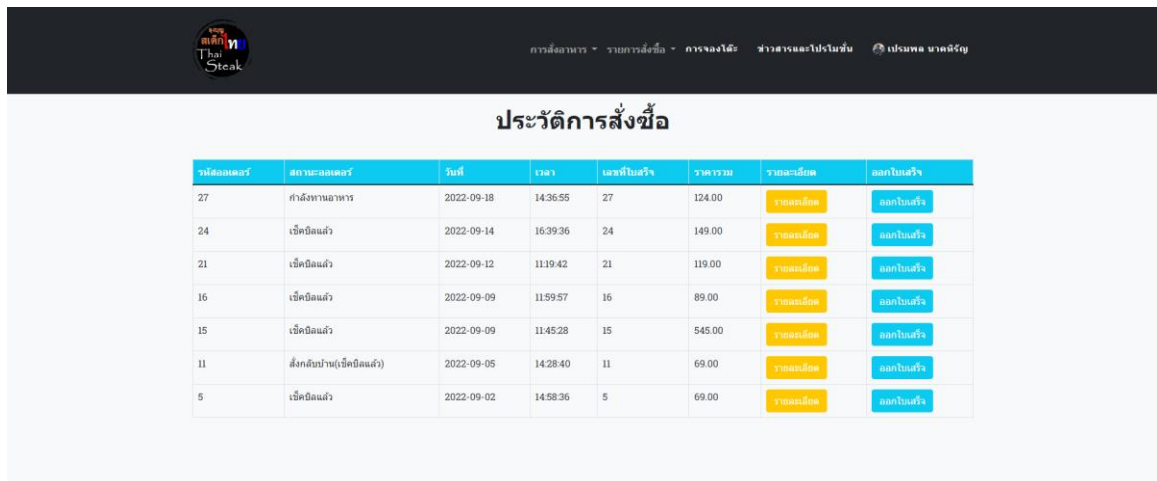
จากภาพที่ 4.59 หน้าเลือกจำนวนเครื่องดื่ม โดยสมาชิกสามารถเลือกจำนวนเครื่องดื่มได้ว่าต้องการสั่งเครื่องดื่มกี่ขวดจากหน้านี้



ภาพที่ 4.60 แสดงหน้ายืนยันการสั่งอาหาร

จากภาพที่ 4.60 หน้ายืนยันการสั่งอาหาร โดยสมาชิกสามารถยืนยันรายการที่จะสั่งหรือสามารถยกเลิกรายการได้ก่อนที่จะกดปุ่มยืนยัน



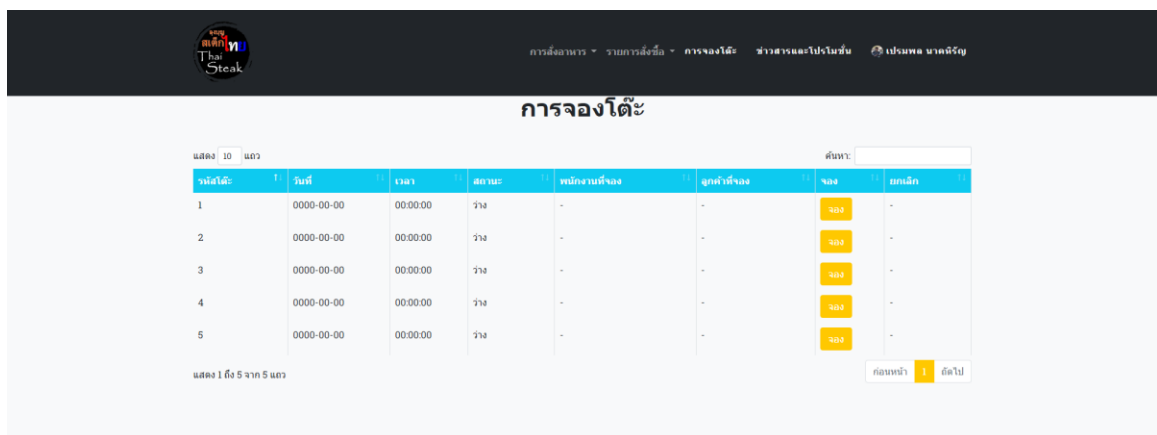


รหัสออเดอร์	สถานะออเดอร์	วันที่	เวลา	เลขที่ใบเสร็จ	ราคารวม	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
27	ส่งงานอาหาร	2022-09-18	14:36:55	27	124.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
24	เช็คออเดอร์	2022-09-14	16:39:36	24	149.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
21	เช็คออเดอร์	2022-09-12	11:19:42	21	119.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
16	เช็คออเดอร์	2022-09-09	11:59:57	16	89.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
15	เช็คออเดอร์	2022-09-09	11:45:28	15	545.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
11	ส่งกลับบ้าน(เช็คออเดอร์)	2022-09-05	14:28:40	11	69.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ
5	เช็คออเดอร์	2022-09-02	14:58:36	5	69.00	รายละเอียด	ยกเลิกใบเสร็จ

Copyright © Premporn &amp; Chatchapon

### ภาพที่ 4.61 แสดงหน้าประวัติการสั่งซื้อ

จากภาพที่ 4.61 หน้าประวัติการสั่งซื้อ โดยสมาชิกสามารถดูประวัติการสั่งซื้อดูรายละเอียดการสั่งซื้อและใบเสร็จได้



จองโต๊ะ	วันที่	เวลา	สถานะ	พนักงานที่จอง	ลูกค้าที่จอง	จอง	ยกเลิก
1	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	จอง	-
2	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	จอง	-
3	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	จอง	-
4	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	จอง	-
5	0000-00-00	00:00:00	ว่าง	-	-	จอง	-

Copyright © Premporn &amp; Chatchapon

### ภาพที่ 4.62 แสดงหน้าการจองโต๊ะ

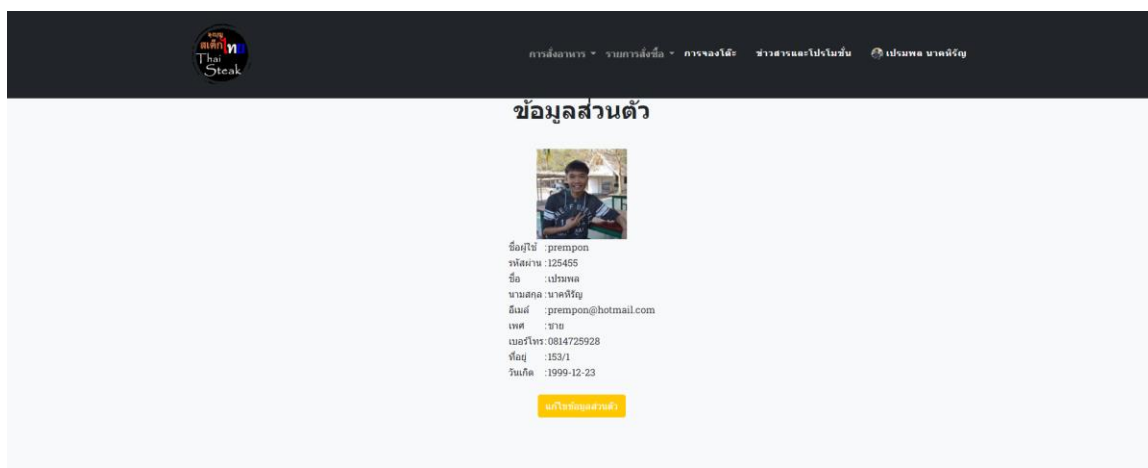
จากภาพที่ 4.62 หน้าประวัติการสั่งซื้อ โดยสมาชิกสามารถมาจองโต๊ะและยกเลิกการจองได้จากหน้านี้



Copyright © Prempoon &amp; Chatchapon

### ภาพที่ 4.63 แสดงหน้าข้าวสารและโปรโมชัน

จากภาพที่ 4.63 หน้าข้าวสารและโปรโมชัน โดยสมาชิกสามารถมาดูข้าวสารและโปรโมชันได้จากหน้านี้



Copyright © Prempoon &amp; Chatchapon

### ภาพที่ 4.64 แสดงหน้าข้อมูลส่วนตัวของสมาชิก

จากภาพที่ 4.64 หน้าข้อมูลส่วนตัว โดยจะแสดงข้อมูลส่วนตัวของสมาชิก

#### ภาพที่ 4.65 แสดงหน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของสมาชิก

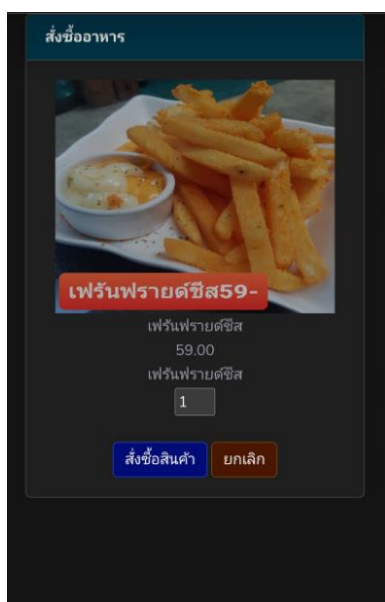
จากภาพที่ 4.65 หน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัว โดยสมาชิกสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลส่วนตัวได้

4.1.4 ส่วนการทำงานของผู้ใช้ทั่วไป สามารถค้นหาเมนูและสินค้าของร้าน สแกนคิวอาร์โค้ด เพื่อสั่งอาหาร สามารถดูข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถสมัครสมาชิกได้



### ภาพที่ 4.66 แสดงหน้าสั่งอาหารผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.66 หน้าสั่งอาหารผ่าน QR Code โดยเมื่อสแกน QR Code จะมายังหน้านี้เพื่อสั่งอาหาร



### ภาพที่ 4.67 แสดงหน้าเลือกจำนวนเมนูอาหารผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.67 หน้าเลือกจำนวนเมนูอาหาร โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถเลือกจำนวนอาหารได้ว่าต้องการสั่งอาหารเมนูนี้กี่จานจากหน้านี้



### ภาพที่ 4.68 แสดงหน้าสั่งเครื่องดื่มผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.68 หน้าสั่งเครื่องดื่มผ่าน QR Code โดยสามารถเลือกตรงตรงอุปทานว่าจะสั่งอาหารหรือเครื่องดื่ม



### ภาพที่ 4.69 แสดงหน้าเลือกจำนวนเครื่องดื่มผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.69 หน้าเลือกจำนวนเครื่องดื่ม โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถเลือกจำนวนเครื่องดื่ม ได้ว่าต้องการสั่งเครื่องดื่มกี่ขวดจากหน้านี้



### ภาพที่ 4.70 แสดงหน้ายืนยันการสั่งอาหารของส่วน QR Code

จากภาพที่ 4.70 หน้ายืนยันการสั่งอาหาร โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถยืนยันการสั่งหรือยกเลิกได้หากยังไม่กดยืนยัน



### ภาพที่ 4.71 แสดงหน้าประวัติการสั่งอาหารผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.71 หน้าประวัติการสั่งอาหาร โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถดูรายละเอียดรายการอาหารที่สั่งและสามารถดูใบเสร็จจากหน้านี้ได้



#### ภาพที่ 4.72 แสดงหน้ารายละเอียดการสั่งอาหารผ่าน QR Code

จากภาพที่ 4.72 หน้ารายละเอียดการสั่งอาหาร โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถดูรายละเอียดรายการอาหารที่สั่งและสามารถยกเลิกอาหารได้หากยังเป็นสถานะรอทำอาหารอยู่



#### ภาพที่ 4.73 แสดงหน้าใบเสร็จ

จากภาพที่ 4.73 หน้าใบเสร็จ โดยผู้ใช้ทั่วไปสามารถดูใบเสร็จได้

## 4.2 การอภิปรายผล

จากวัตถุประสงค์ในการจัดทำ การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเต็กไทย เพื่อลดปัญหาความล่าช้าในการสั่งอาหารของลูกค้า ลดความผิดพลาดจากการสั่งอาหารของลูกค้าที่จัดบันทึกรายการอาหารลงในกระดาษ ลดปัญหาข้อมูลที่จัดบันทึกสูญหาย โดยภายในระบบประกอบไปด้วยผู้ใช้งาน 4 ประเภท ได้แก่ ผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ พนักงานสมาชิกและผู้ใช้ทั่วไป ผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการสามารถจัดการข้อมูลผู้ใช้ระบบ สามารถจัดการวัตถุดิบสินค้าคงคลังและเมนูอาหารได้ พนักงานสามารถจัดการการสั่งอาหารของลูกค้า จัดการการจองโต๊ะได้ สมาชิกสามารถสั่งอาหารและจองโต๊ะได้ ผู้ใช้ทั่วไปสามารถสมัครสมาชิก และสามารถสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อสั่งอาหารได้ ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์และขอบเขตในการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเต็กไทย โดยมีการใช้งานอยู่ 4 ระดับ

1. ผู้ดูแลระบบและเจ้าของกิจการ สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ จัดการข้อมูลส่วนตัว จัดการข้อมูลพนักงาน จัดการข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น จัดการข้อมูลเมนูของร้าน จัดการข้อมูลวัตถุดิบ จัดการสินค้าคงคลัง

2. พนักงาน สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ จัดการข้อมูลส่วนตัว จัดการเมนูของร้าน จัดการข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถเพิ่มคำสั่งซื้อของลูกค้า จัดการข้อมูลเมนูของร้าน สามารถจัดการรายการสั่งอาหารของลูกค้าได้ สามารถจัดการสถานะรายการอาหาร จัดการข้อมูลโต๊ะ ออกใบเสร็จ

3. สมาชิก สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ จัดการข้อมูลส่วนตัว จองโต๊ะ ดูเมนูอาหาร ดูข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถสั่งซื้อออนไลน์ ดูรายการสั่งซื้อ สามารถดูข้อมูลใบเสร็จ

4. ผู้ใช้ทั่วไป สามารถค้นหาเมนูและสินค้าของร้าน สแกนคิวอาร์โค้ด เพื่อสั่งอาหาร สามารถดูข้อมูลข่าวสารและโปรโมชั่น สามารถสมัครสมาชิกได้

จากการดำเนินงานพบว่าระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านลุงบุญ สเตอร์ไทย ช่วยแก้ปัญหาทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สามารถแสดงผลผ่านคอมพิวเตอร์พีซี โน้ตบุ๊กและสมาร์ตโฟนได้ มีการจัดเก็บข้อมูลที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือ ง่ายต่อการค้นหาข้อมูล ผู้ใช้งานสามารถจัดการข้อมูลได้อย่างรวดเร็วลดขั้นตอนที่ซับซ้อน และทำให้มีการดำเนินงานได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น