

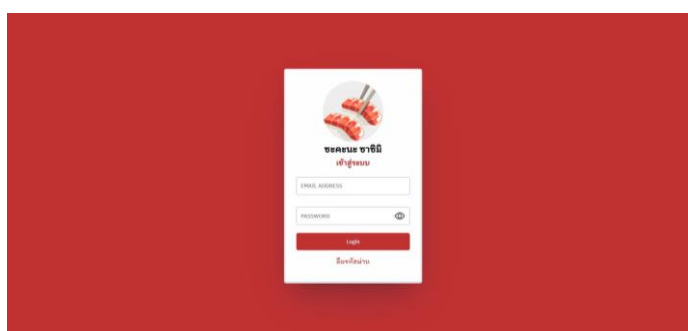
## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

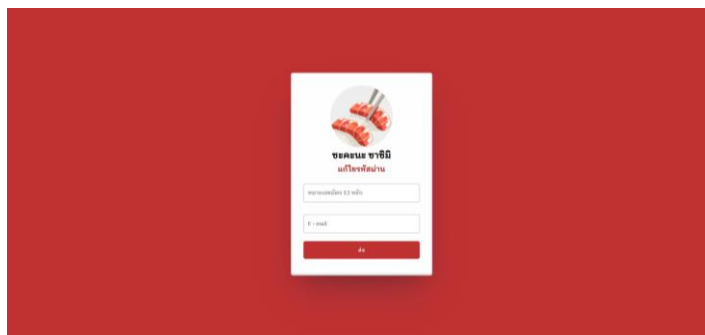
#### 4.1 ผลการดำเนินงาน

จากการพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับร้านบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษาร้านชะคะนะ ซาซิมิ จังหวัดเชียงใหม่ ระบบงานเดิมนั้นโดยที่ทางร้านยังคงใช้วิธีการดำเนินงานแบบเดิมอยู่คือการจดบันทึก ส่วนของค่าใช้จ่ายและการจัดเก็บบิลค่าอาหาร จึงอาจมีการจกรายการอาหารผิด หรือการจัดเก็บข้อมูลในสมุดบันทึก ทำให้การบันทึกเอกสารในสมุดจดมีปริมาณข้อมูลที่มาก ทั้งในส่วนของลูกค้า และส่วนของร้านทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้ง่ายเกิดการสูญหายหรือเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่ลูกค้าต้องการ ทำให้กระทบต่อการดำเนินงานของพนักงานในร้าน และเจ้าของร้าน ที่ต้องเข้ามาดูข้อมูลในส่วนต่างๆ

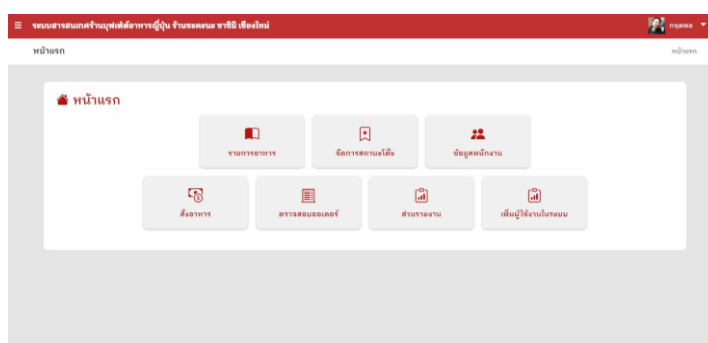
โดยผู้จัดทำระบบได้ทำการวิเคราะห์ ออกแบบระบบฐานข้อมูลและพัฒนาระบบให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ รูปแบบของระบบบริหารจัดการข้อมูลภายในร้าน จะเป็นรูปแบบเว็บแอปพลิเคชัน (Web Application) แบบเรสปอนซีฟ (Responsive) ที่สามารถใช้งานได้ทั้งบนคอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก โทรศัพท์มือถือ แท็บเล็ตทำให้สะดวกและเหมาะสำหรับการใช้งานภายในร้านเพื่อความปลอดภัยและความถูกต้องแม่นยำของข้อมูลภายในระบบ ซึ่งสามารถแสดงหน้าจอการใช้งานได้ดังต่อไปนี้



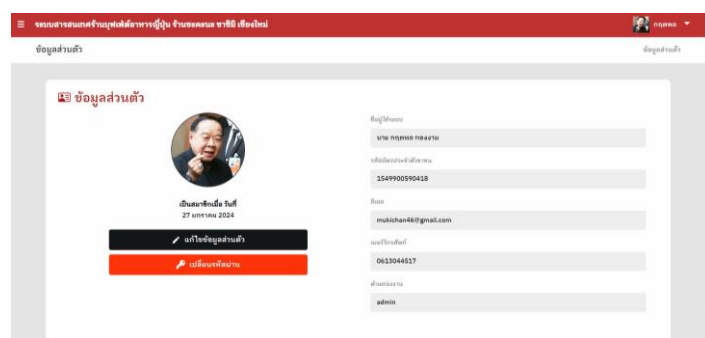
ภาพที่ 4.1 หน้า login เข้าสู่ระบบ



ภาพที่ 4.2 หน้าลิ้มรสผ่านเพื่อรีเซตรหัสผ่านใหม่



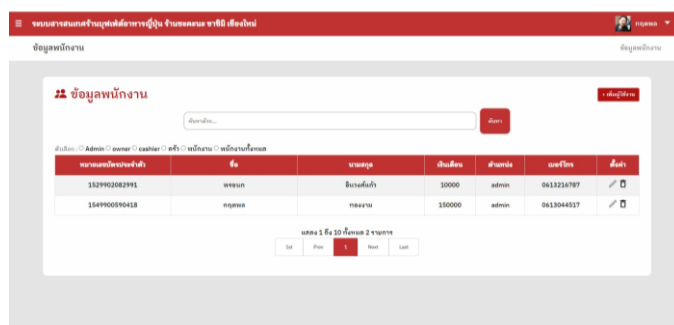
ภาพที่ 4.3 หน้าแรก



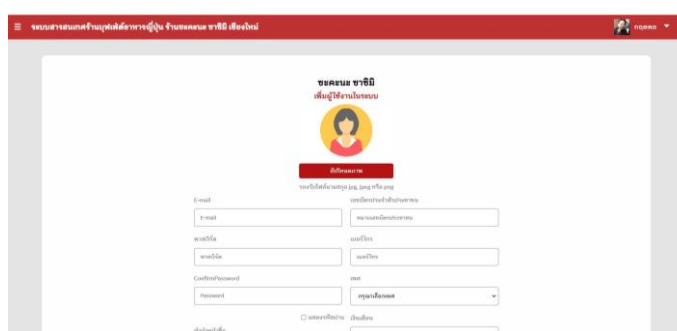
ภาพที่ 4.4 หน้าแสดงข้อมูลส่วนตัวของผู้ใช้



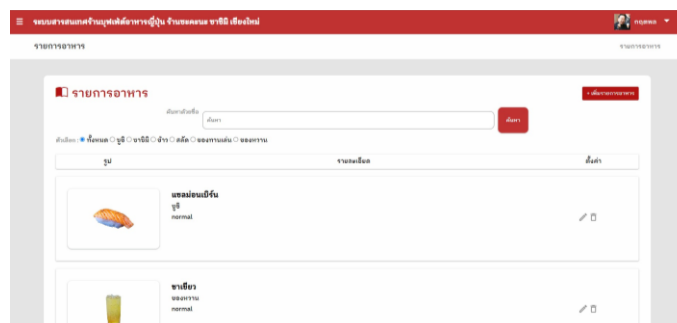
ภาพที่ 4.5 หน้าแก้ไขข้อมูลส่วนตัว



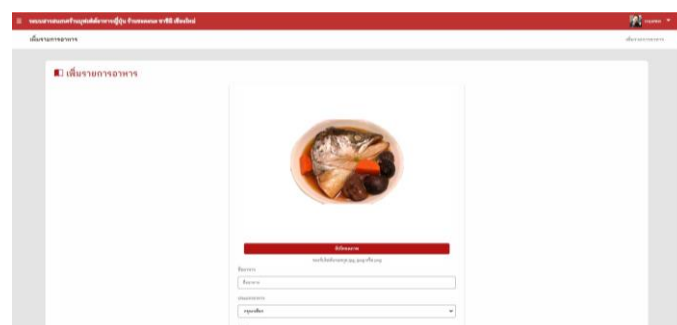
ภาพที่ 4.6 หน้าแสดงข้อมูลพนักงานทั้งหมด



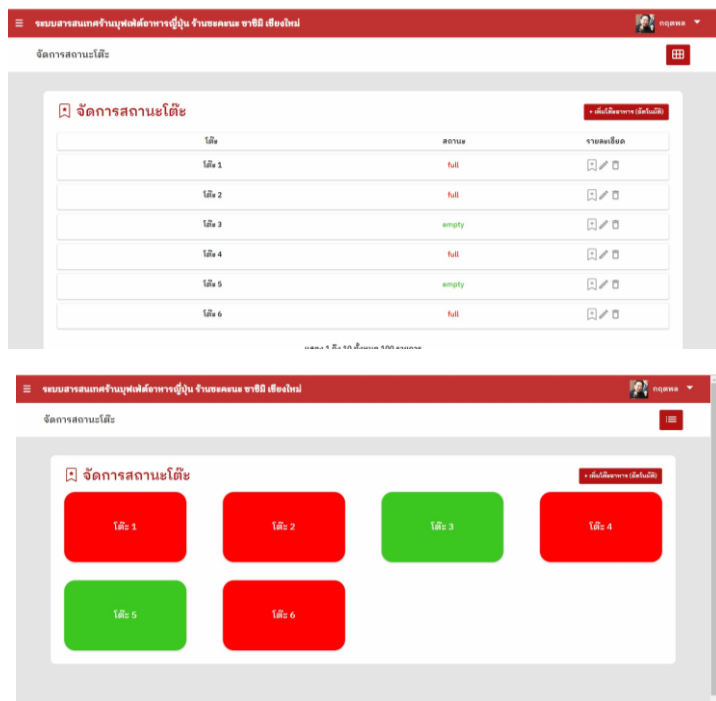
ภาพที่ 4.7 หน้าเพิ่ม - แก้ไขข้อมูลพนักงาน



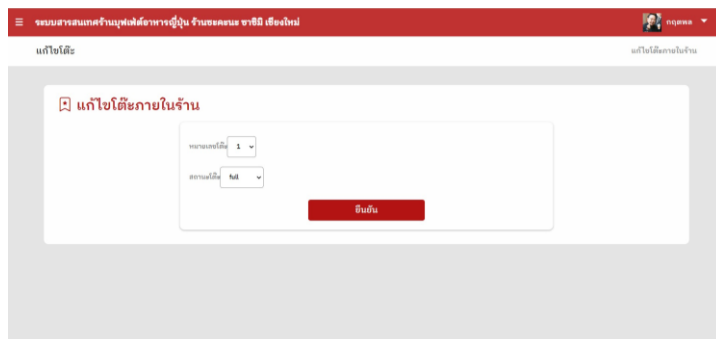
ภาพที่ 4.8 หน้าแสดงรายการอาหารทั้งหมด



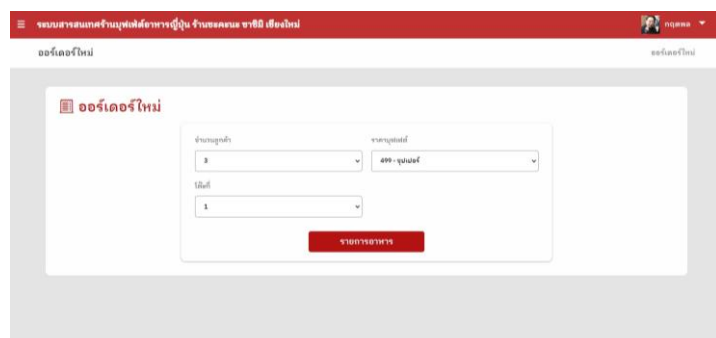
ภาพที่ 4.9 หน้าเพิ่ม - แก้ไขรายการอาหาร



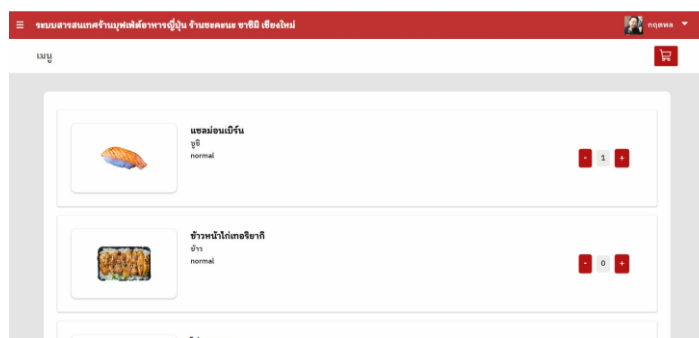
ภาพที่ 4.10 หน้าแสดงโต๊ะภายในร้าน



ภาพที่ 4.11 หน้าแก้ไข-จัดการโต๊ะ



ภาพที่ 4.12 หน้าสำหรับสร้างออเดอร์ใหม่



ภาพที่ 4.13 หน้าจอสำหรับเลือกรายการอาหาร



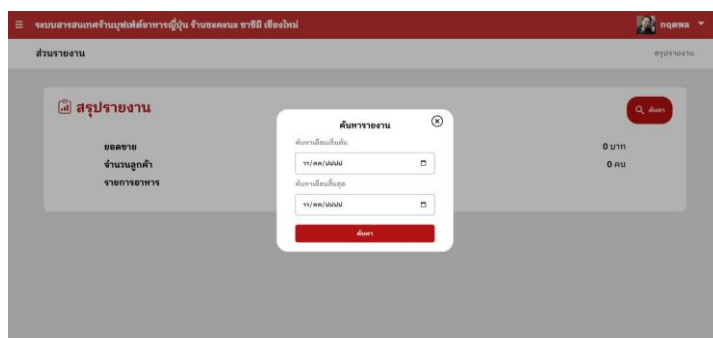
ภาพที่ 4.14 หน้าส่งรายการอาหาร



ภาพที่ 4.15 หน้าตรวจสอบออเดอร์



ภาพที่ 4.16 หน้ารายงาน



ภาพที่ 4.17 หน้าค้นหารายงาน



ภาพที่ 4.18 หน้าแสดงรายงาน

## 4.2 การอภิปรายผล

จากการดำเนินงานพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับร้านบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษา ร้านชะตะนะ ซาซิมิ จังหวัดเชียงใหม่ ผู้จัดทำได้ดำเนินงานตามขั้นตอนและแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ สามารถใช้งานได้จริง

โดยระบบมีผู้ใช้งานอยู่ 6 ระดับผู้ใช้งาน คือ

1. ผู้ดูแลระบบ (admin) สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านได้ สามารถแก้ไขรหัสผ่านได้ (กรณีลืมรหัสผ่าน) สามารถจัดการผู้ใช้งานระบบ สามารถกำหนดสิทธิผู้ใช้งาน สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลผู้ใช้งานในระบบ สามารถแก้ไข ข้อมูลส่วนตัวได้ สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข โต๊ะภายในร้าน สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลรายการอาหาร สามารถ จัดการค่าอาหาร ออกบิลค่าอาหาร ปิดบิลรายการอาหาร ดูรายงานสินค้ายอดนิยม และดูรายงานประวัติการขายได้

2. เจ้าของร้าน สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านได้ สามารถแก้ไขรหัสผ่านได้ (กรณีลืมรหัสผ่าน) สามารถจัดการผู้ใช้งานระบบ สามารถกำหนดสิทธิผู้ใช้งาน สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลผู้ใช้งานในระบบ สามารถแก้ไข ข้อมูลส่วนตัวได้ สามารถ เพิ่ม

ลบ แก้ไข โต้ภายในร้าน สามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลรายการอาหาร สามารถจัดการ  
ค่าอาหาร ออกบิลค่าอาหาร ปิดบิลรายการอาหาร ดูรายงานสินค้ายอดนิยม และดูรายงาน  
ประวัติการขายได้

3. แคชเชียร์ สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านได้ สามารถแก้ไข  
รหัสผ่านได้ (กรณีลืมรหัสผ่าน) สามารถแก้ไข ข้อมูลส่วนตัวได้ สามารถจัดการค่าอาหาร  
คำนวณค่าอาหาร ออกบิลค่าอาหาร ปิดบิลรายการอาหาร ดูรายงานสินค้ายอดนิยม และดู  
รายงานประวัติการขายได้

4. พนักงานครัวร้อน ครัวเย็น สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านได้  
สามารถแก้ไขรหัสผ่านได้ (กรณีลืมรหัสผ่าน) สามารถแก้ไข ข้อมูลส่วนตัวได้ ดูประเภทอาหาร  
ที่สั่งของครัว ดูรายการอาหารได้ และสามารถระบุสถานะของอาหารได้

5. พนักงานรับออเดอร์บนอุปกรณ์เคลื่อนที่ (Responsive) สามารถล็อกอินเข้าสู่ระบบ  
ด้วยชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านได้ สามารถแก้ไขรหัสผ่านได้ (กรณีลืมรหัสผ่าน) สามารถแก้ไข ข้อมูล  
ส่วนตัวได้ สามารถจัดการสถานะของโต๊ะที่ลูกค้านั่ง วาง ไม่วาง สามารถจัดการรายการ  
อาหารได้ สามารถรับรายการอาหาร ตรวจสอบรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง สามารถยกเลิก  
รายการ และสามารถจัดการบิลของโต๊ะลูกค้าได้ (check bills)

6. ผู้ให้บริการทั่วไปบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ (Responsive) สามารถดูรายการอาหารได้

#### 4.3 ตารางเปรียบเทียบระบบงานเดิมกับระบบงานใหม่

ตารางที่ 4.1 ตารางเปรียบเทียบระบบงานเดิมกับระบบงานใหม่

ระบบงานเดิม	ระบบงานใหม่
1. ดูกระดาดเมนูอาหาร	1. การแสดงรายการอาหาร
2. เลือกเมนูบนกระดาดเพื่อสั่งอาหาร	2. การบันทึกรายการอาหาร
3. นำกระดาดยื่นให้พนักงาน	3. การส่งออเดอร์ - รับออเดอร์
4. ทำการลงบันทึกบัญชีใส่ในเอกสาร	4. การแสดงยอดขาย - บันทึกประจำวัน