

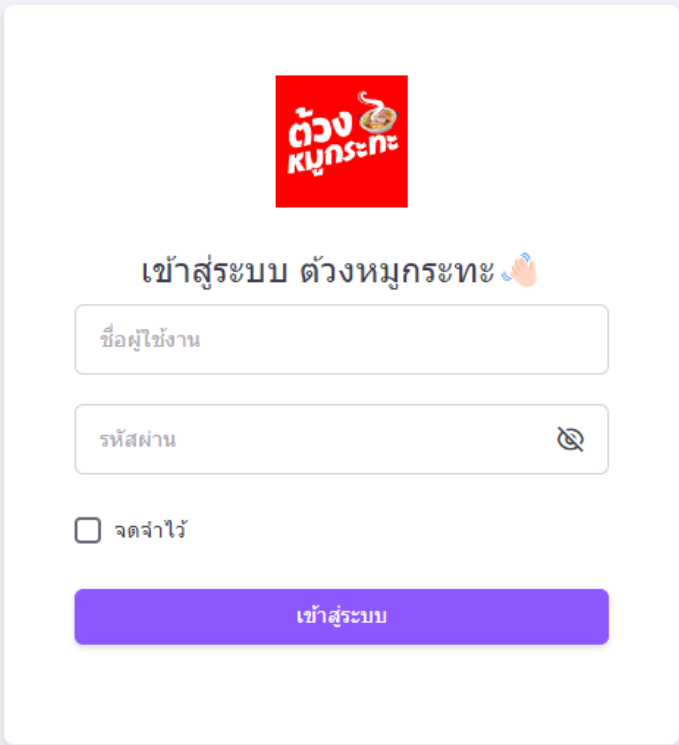
## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

#### 4.1. ผลการดำเนินงาน

การทำระบบจัดการร้านอาหาร ทางคณะผู้จัดทำได้มีการจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับการทำงานระบบเดิมอย่างละเอียดและถี่ถ้วนว่าร้านอาหารต่างๆ ว่ามีปัญหาเรื่องการทำงานใน ด้านใดบ้าง อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงความต้องการของผู้ใช้ว่ามีความต้องการเพิ่มเติมหรือไม่ เมื่อทางคณะ ผู้จัดทำสามารถรวบรวมข้อมูลที่ต้องการได้แล้ว ทางคณะผู้จัดทำจะนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้มาวิเคราะห์ ทบทวนอย่างละเอียดอีกครั้งเพื่อทำการวางแผนและกำหนดขอบเขตของระบบ เพื่อที่จะได้ทำการ พัฒนาให้เป็นไปตามที่ผู้ใช้งานต้องการและออกแบบระบบต่อไป คณะผู้จัดทำได้นำโปรแกรม คอมพิวเตอร์เข้ามามีส่วนช่วยในการออกแบบและพัฒนาระบบ โดยใช้โปรแกรม Microsoft VS Code 2020 ในส่วนของการพัฒนาระบบ ภาษาที่ใช้พัฒนาคือภาษา HTML CSS PHP Jason และใช้การจัดการฐานข้อมูลโดยใช้ phpMyAdmin

เมื่อพัฒนาและออกแบบระบบเรียบร้อยแล้ว ทางคณะผู้จัดทำจะต้องทำการตรวจสอบและทดสอบโปรแกรมว่าเกิดปัญหาหรือข้อผิดพลาดประการใด หากพบข้อผิดพลาดในระบบจะต้องทำการปรับปรุงแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น จนกว่าระบบจะเสร็จสมบูรณ์และสามารถใช้งานได้ตามขอบเขตที่วางไว้ ซึ่งระบบจัดการร้านอาหารสามารถอำนวยความสะดวกในการทำงานลดระยะเวลาและขั้นตอนการทำงาน ช่วยให้สามารถทำงานได้เร็วและแม่นยำยิ่งขึ้น



ต๋วง  
หมูกระทะ

เข้าสู่ระบบ ต๋วงหมูกระทะ 🖐️

ชื่อผู้ใช้งาน

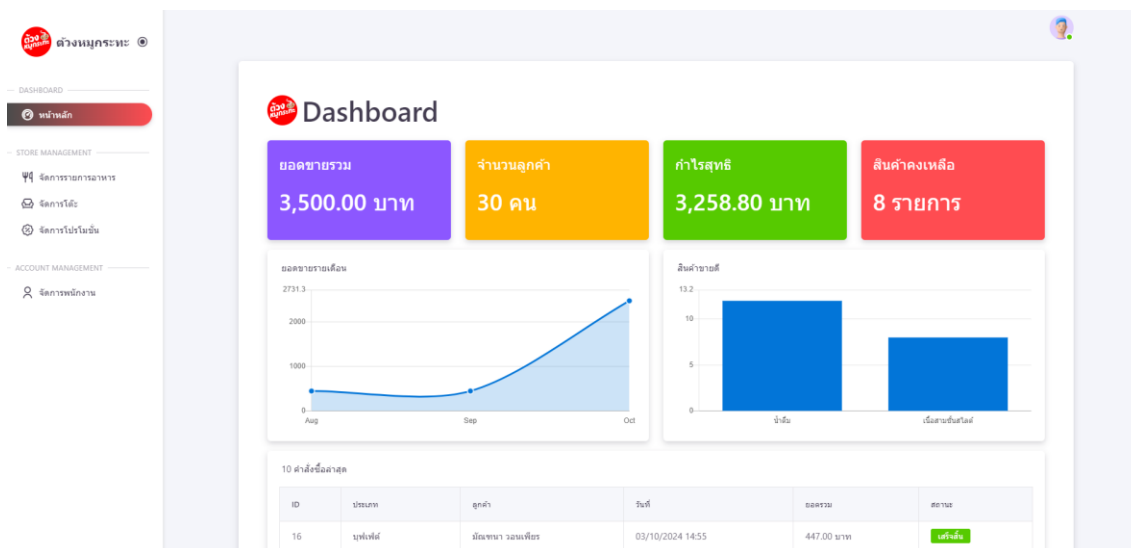
รหัสผ่าน 🔒

จดจำไว้

เข้าสู่ระบบ

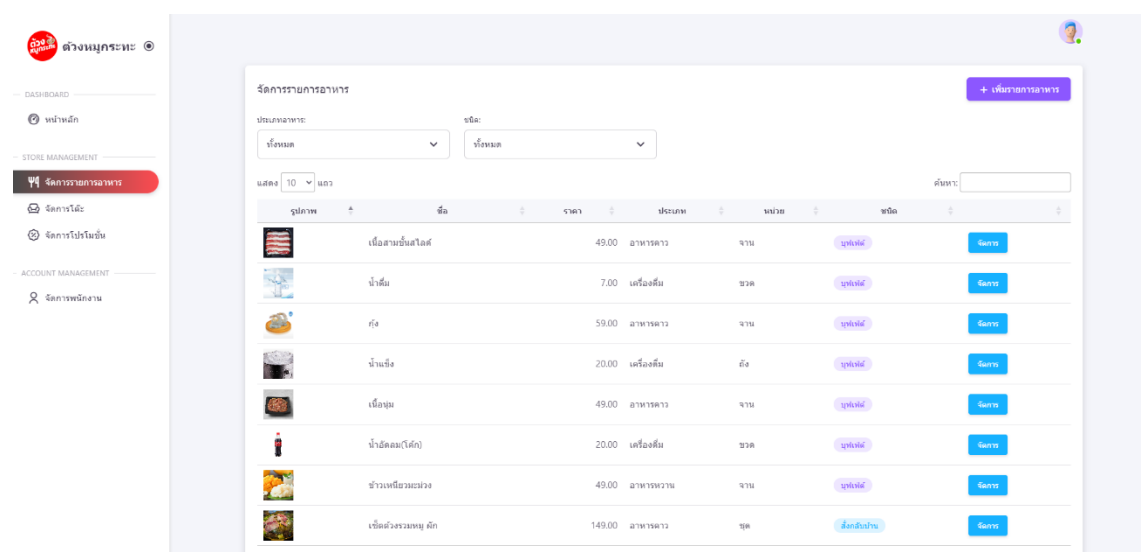
ภาพที่ 4.1 หน้าเข้าสู่ระบบ

จากภาพที่ 4.1 เป็นหน้าที่พนักงานและเจ้าของกิจการจะใช้เข้าสู่ระบบได้แต่ผู้ใช้ทั่วไป  
ไม่สามารถเข้าได้



ภาพที่ 4.2 หน้าหลัก

จากภาพที่ 4.2 เป็นหน้าที่แสดงรายงานยอดขายประจำวัน



ภาพที่ 4.3 หน้าจัดการรายการอาหาร

จากภาพที่ 4.3 เป็นหน้าที่แสดงรายการอาหาร จัดการ แก้ไขข้อมูลของเมนูอาหาร รวมถึงราคา ประเภท และสถานะการขายของเมนู

เพิ่มรายการอาหารใหม่

ชื่ออาหาร

รายละเอียด

ราคา

ประเภทอาหาร

หน่วย

แบรนด์

ยูนิต

รูปภาพ

เนื้อไก่สด ไบโด้เนื้อไก่สด

เพิ่มรายการอาหาร

ภาพที่ 4.4 หน้าเพิ่มรายการอาหาร

จากภาพที่ 4.4 เป็นหน้าที่ใช้เพิ่มรายการอาหารต่างๆลงในระบบ

แก้ไขรายการอาหาร

ชื่ออาหาร

รายละเอียด

ราคา

ประเภทอาหาร

หน่วย

แบรนด์

ยูนิต

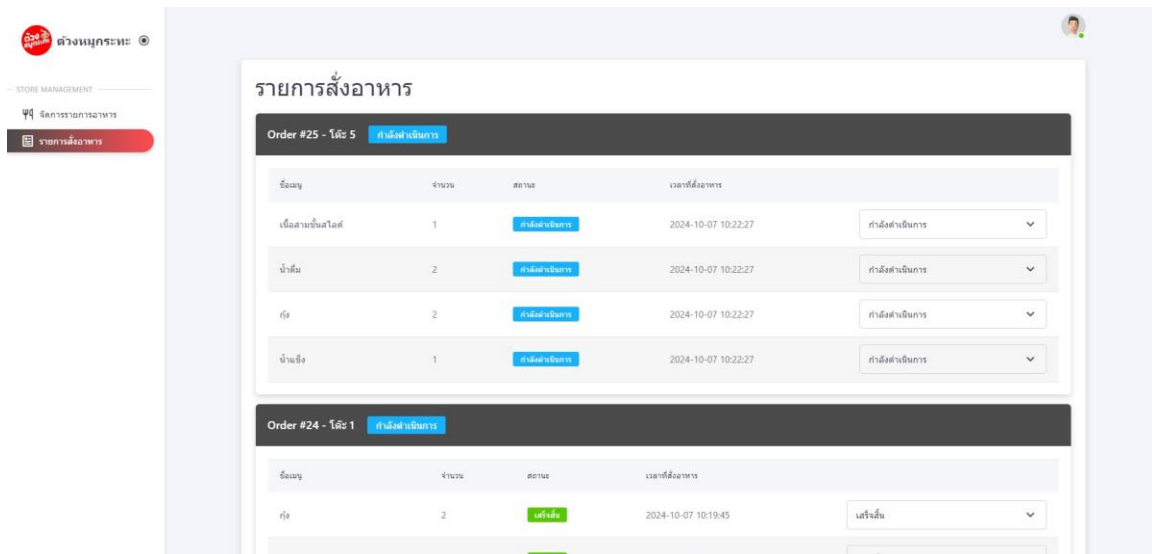
รูปภาพ

เนื้อไก่สด ไบโด้เนื้อไก่สด

แก้ไขรายการอาหาร

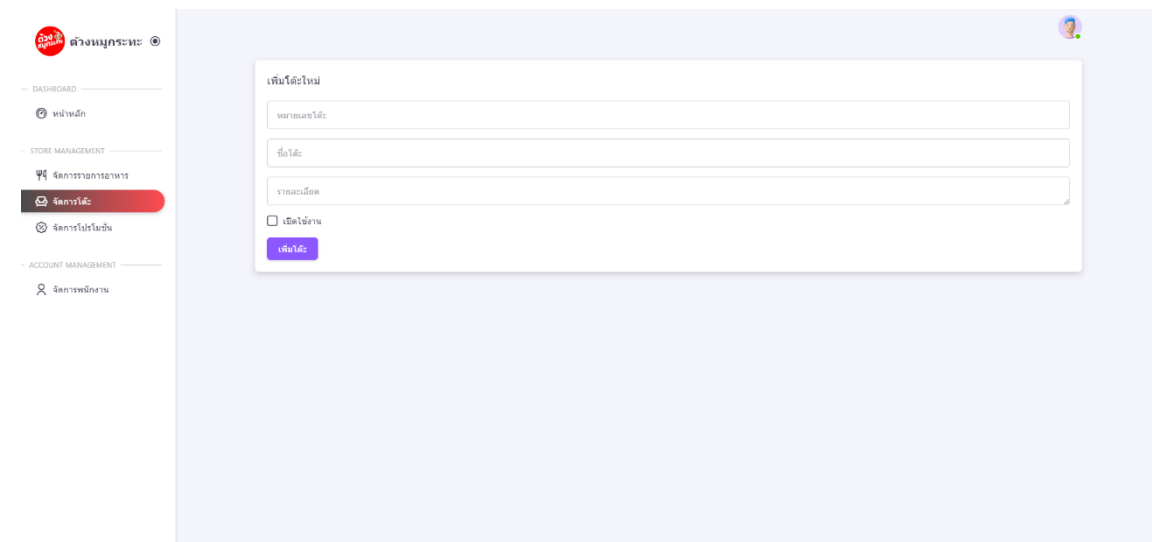
ภาพที่ 4.5 หน้าแก้ไขรายการอาหาร

จากภาพที่ 4.5 เป็นหน้าที่แก้ไขรายละเอียดรายการอาหาร



ภาพที่ 4.6 หน้าแสดงโต๊ะ

จากภาพที่ 4.6 เป็นหน้าที่แสดงสถานะของโต๊ะ



ภาพที่ 4.7 หน้าเพิ่มโต๊ะ

จากภาพที่ 4.7 เป็นหน้าที่เพิ่มโต๊ะใหม่

แก้ไขข้อมูลโต๊ะ

หมายเลขโต๊ะ  
1

ชื่อโต๊ะ  
โต๊ะ 1

รายละเอียด  
โต๊ะ 1 ชั้นหน้า

เปิดใช้งาน

+ บันทึกข้อมูลโต๊ะ

ภาพที่ 4.8 แก้ไขโต๊ะ

จากภาพที่ 4.8 เป็นหน้าที่แก้ไขโต๊ะ

จัดการพนักงาน

แสดง 10 แถว ค้นหา

ชื่อผู้ใช้งาน	ชื่อ	นามสกุล	ตำแหน่ง	สถานะ	
cashier	มีดชาณา	จวงเชิม	cashier	เปิดใช้งาน	ลบ
kitchen	มีดพลา	กิมฮิม	kitchen	เปิดใช้งาน	ลบ
owner	มีจกร	ดีวนววล	owner	เปิดใช้งาน	ลบ
receptionist	จิรพงษ์	พิชลา	receptionist	เปิดใช้งาน	ลบ

แสดง 1 ถึง 4 จาก 4 แถว หน้าแรก กลับหน้า 1 ย้ายไป หน้าสุดท้าย

ภาพที่ 4.9 หน้าจัดการข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.9 เป็นหน้าที่จัดการข้อมูลพนักงาน

เพิ่มข้อมูลพนักงาน

ชื่อใช้งาน

ชื่อ

นามสกุล

อีเมล

รหัสผ่าน

ยืนยันรหัสผ่าน

ตำแหน่ง  
receptionist

เปิดใช้งาน

เพิ่มข้อมูลพนักงาน

ภาพที่ 4.10 หน้าเพิ่มข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.10 เป็นหน้าที่เพิ่มข้อมูลพนักงานใหม่

แก้ไข ข้อมูลพนักงาน

ชื่อใช้งาน  
receptionist

ชื่อ

ชื่อจริง

นามสกุล  
พันดา

อีเมล  
Jkrapong@gmail.com

ตำแหน่ง  
owner

เปิดใช้งาน

บันทึกข้อมูลพนักงาน

ภาพที่ 4.11 หน้าแก้ไขข้อมูลพนักงาน

จากภาพที่ 4.11 เป็นหน้าที่แก้ไขข้อมูลพนักงานเก่า

ลำดับ	เฟ้ด	ใบปะ	รูป	สี	สถานะ	วันที่ส่ง	ดำเนินการ
1	16	5	4	0	เสร็จสิ้น	03/10/2024 14:55	รายละเอียด
2	15	4	4	0	เสร็จสิ้น	03/10/2024 12:46	รายละเอียด
3	14	4	1	0	เสร็จสิ้น	02/10/2024 14:17	รายละเอียด
4	13	4	4	0	เสร็จสิ้น	02/10/2024 13:59	รายละเอียด
5	12	5	4	0	เสร็จสิ้น	02/10/2024 13:54	รายละเอียด
6	11	4	2	2	เสร็จสิ้น	01/10/2024 17:35	รายละเอียด
7	10	4	3	1	เสร็จสิ้น	10/09/2024 17:27	รายละเอียด
8	9	4	4	0	เสร็จสิ้น	06/08/2024 16:00	รายละเอียด

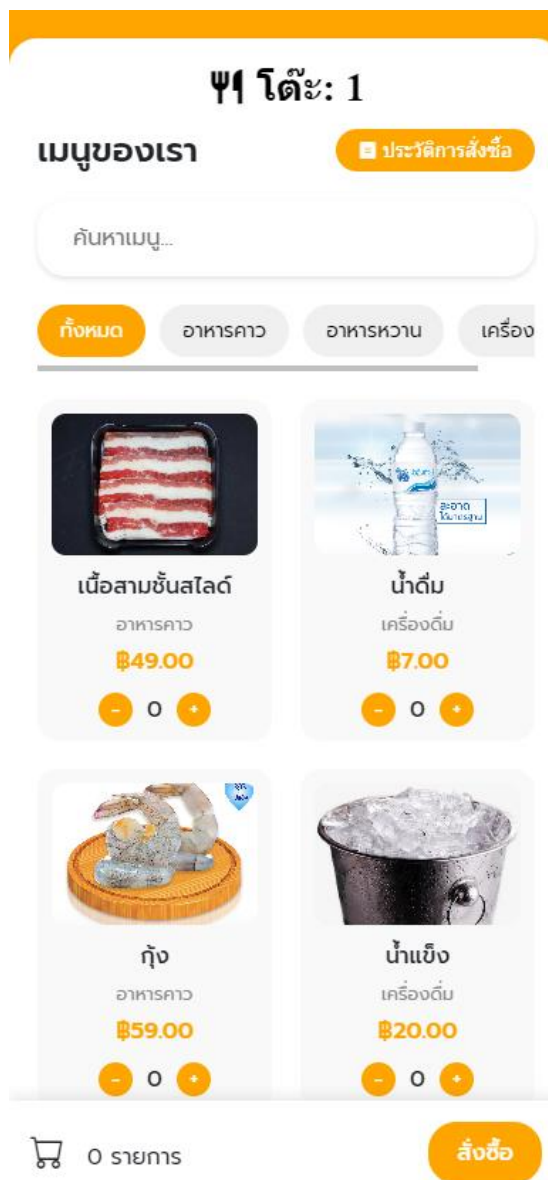
ภาพที่ 4.12 หน้าแสดงรายการออเดอร์รูปเฟ้ด

จากภาพที่ 4.12 เป็นหน้าที่แสดงข้อมูลรายการออเดอร์รูปเฟ้ด และรายละเอียด

ภาพที่ 4.13 หน้าเพิ่มออเดอร์รูปเฟ้ด

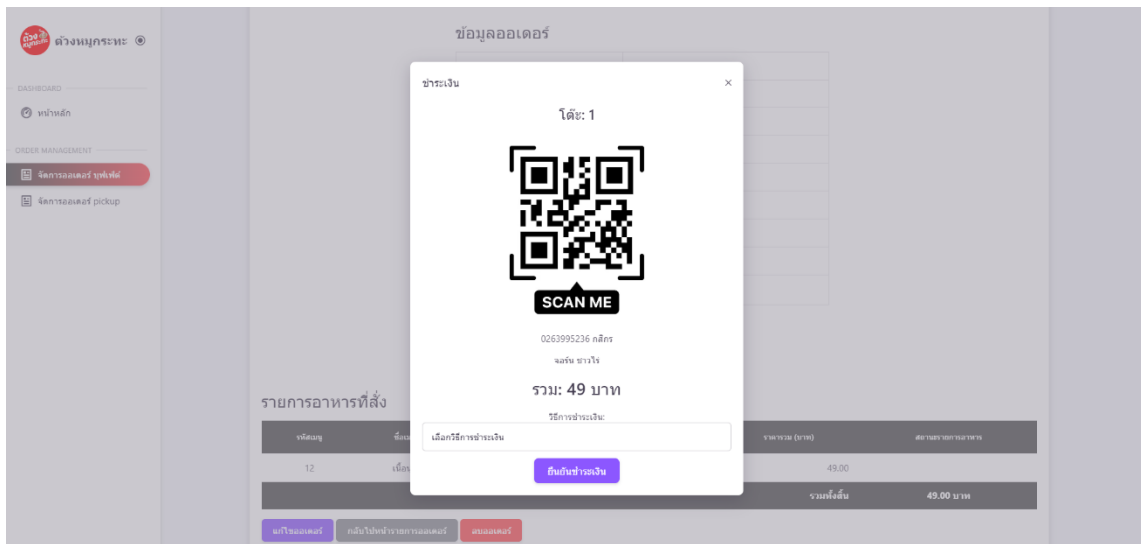
จากภาพที่ 4.13 เป็นหน้าที่เพิ่มออเดอร์รูปเฟ้ดใหม่ที่จะเข้ามาในระบบของร้าน





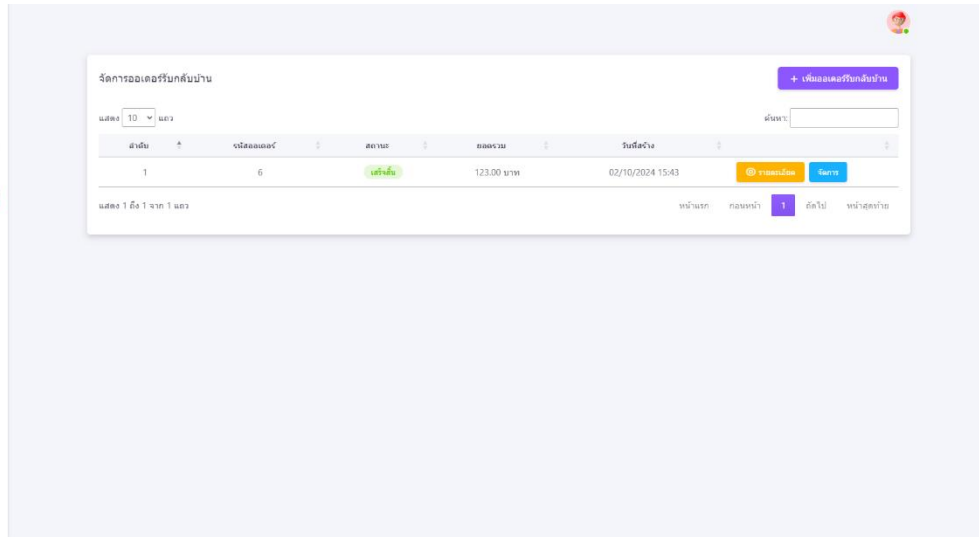
ภาพที่ 4.14 หน้าสั่งอาหาร ออเดิร์ฟบุฟเฟ่ต์

จากภาพที่ 4.14 เป็นหน้าสั่งเมนูอาหาร ออเดิร์ฟบุฟเฟ่ต์ ลูกค้าสามารถดูเมนูอาหารที่มีอยู่ และทำการเลือกจำนวนเมนูที่ต้องการสั่ง โดยการกดเพิ่มหรือลดจำนวนรายการ



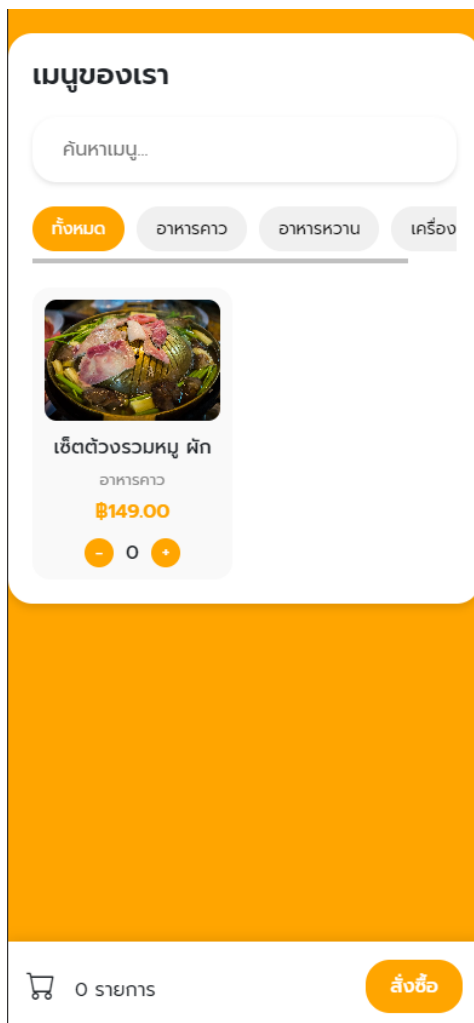
ภาพที่ 4.15 หน้าการชำระเงิน(บุฟเฟ่ต์)

จากภาพที่ 4.15 เป็นหน้าที่ชำระเงินสำหรับรายการสั่งซื้อออเดอร์บุฟเฟ่ต์ได้สะดวกผ่าน การสแกน QR Code รวมถึงยืนยันการชำระเงินในระบบหลังจากการโอนเงินเสร็จสิ้น



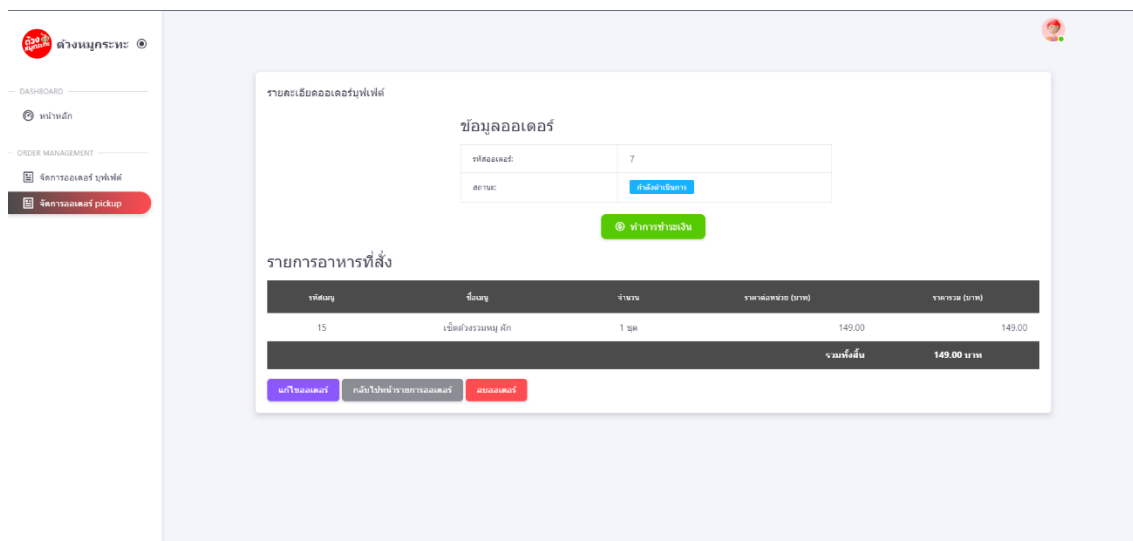
ภาพที่ 4.16 หน้าแสดงรายการสั่งกลับบ้าน

จากภาพที่ 4.16 เป็นหน้าที่แสดงรายการอาหารสั่งกลับบ้าน



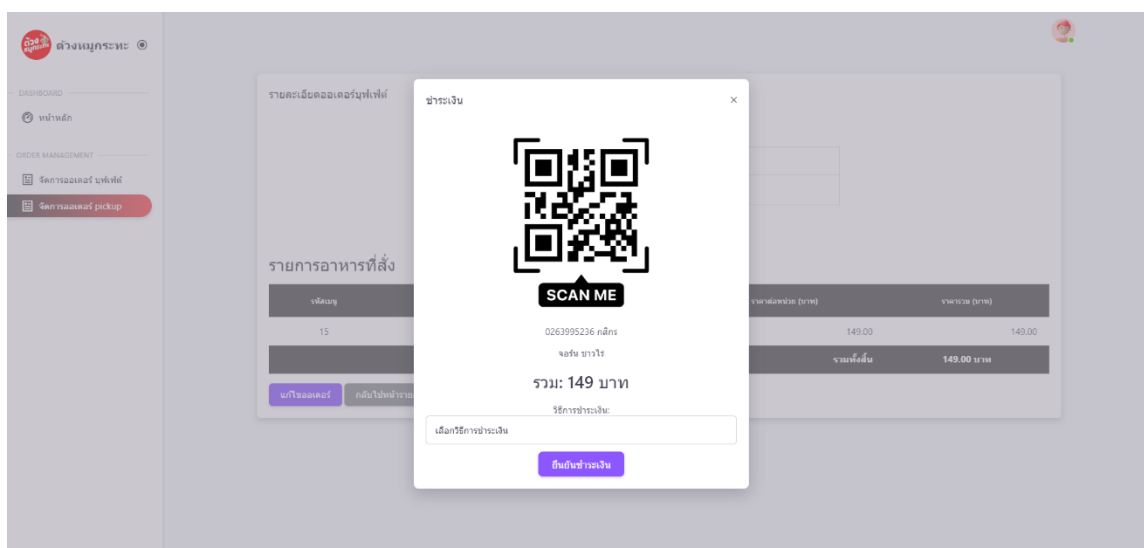
ภาพที่ 4.17 หน้าสั่งรายการอาหารกลับบ้าน

จากภาพที่ 4.17 เป็นหน้าสั่งเมนูอาหารกลับบ้านลูกค้าสามารถดูเมนูอาหารที่มีอยู่ และทำการเลือกจำนวนเมนูที่ต้องการสั่ง โดยการกดเพิ่มหรือลดจำนวนรายการ



ภาพที่ 4.18 หน้าแสดงรายละเอียดการสั่งกลับบ้าน

จากภาพที่ 4.18 เป็นหน้าที่แสดงรายละเอียดการสั่งกลับบ้าน



ภาพที่ 4.19 หน้าชำระเงิน(กลับบ้าน)

จากภาพที่ 4.19 เป็นหน้าที่ชำระเงินสำหรับรายการสั่งซื้อกลับบ้านได้สะดวกผ่านการสแกน QR Code รวมถึงยืนยันการชำระเงินในระบบหลังจากการโอนเงินเสร็จสิ้น

## 4.2 การอภิปรายผล

จากการดำเนินงานข้างต้น การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการ ร้านตั้ง หมูกระทะ ได้มีการออกแบบและพัฒนาระบบให้สามารถนำไปใช้งานได้จริง ระบบสามารถใช้งาน สนับสนุนการทำงานในส่วนของผู้ใช้งานทั่วไปเจ้าของร้านและพนักงาน โดยสามารถใช้งานแบบ ออนไลน์ได้ผ่านหน้าเว็บไซต์ โดยระบบที่ได้พัฒนาขึ้นมา นั้น สามารถทำงานได้ อาทิเช่น การจัดการ ข้อมูลการขาย การจัดการข้อมูลสมาชิก การจัดการข้อมูลพนักงาน การจัดการการสั่งเมนูอาหาร แบบบุฟเฟต์ การจัดการการสั่งเมนูอาหารกลับบ้าน การชำระเงินผ่าน QR Code เป็นต้น ซึ่ง เว็บไซต์นี้มีการออกแบบการใช้งานอยู่

### 5 ระดับการใช้งาน ได้แก่

- 1) เจ้าของร้าน สามารถลงชื่อเข้าสู่ระบบ สามารถแก้ไขข้อมูลส่วนตัว สามารถกำหนดสิทธิในการเข้าใช้ระบบ สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลผู้ใช้ระบบ สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไขข้อมูลได้ ข้อมูลโต๊ะ สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไขข้อมูลได้ ข้อมูลโปรโมชั่น สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไขข้อมูลได้
- 2) พนักงานแคชเชียร์ สามารถลงชื่อเข้าสู่ระบบ สามารถตรวจสอบข้อมูลออเดอร์ของลูกค้า ภายในร้านได้ เช่น ชื่อเมนูอาหาร จำนวนอาหาร, และราคา สามารถดู หมายเลขโต๊ะ ที่ลูกค้าสั่งอาหารได้ สามารถแสดงและ แก้ไขจำนวนลูกค้า ที่สั่งอาหารได้ สามารถ เพิ่ม แก้ไข หรือยกเลิกรายการอาหารและเครื่องดื่ม ที่ลูกค้ายังไม่ได้รับ หากลูกค้าต้องการ เปลี่ยนหรือยกเลิก
- 3) พนักงานครัว สามารถลงชื่อเข้าสู่ระบบ สามารถดูข้อมูลออเดอร์ ยืนยันการจัดส่ง ปรึกษาสถานะรายการได้
- 4) พนักงานต้อนรับ สามารถลงชื่อเข้าสู่ระบบ สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไขโต๊ะและออเดอร์ของลูกค้าได้
- 5) ผู้ใช้งานทั่วไป(ลูกค้า) สามารถดูเมนูอาหารที่มีอยู่ และทำการเลือกจำนวนเมนูที่ต้องการสั่ง โดยการกดเพิ่มหรือลดจำนวนรายการ