

## บทที่ 4

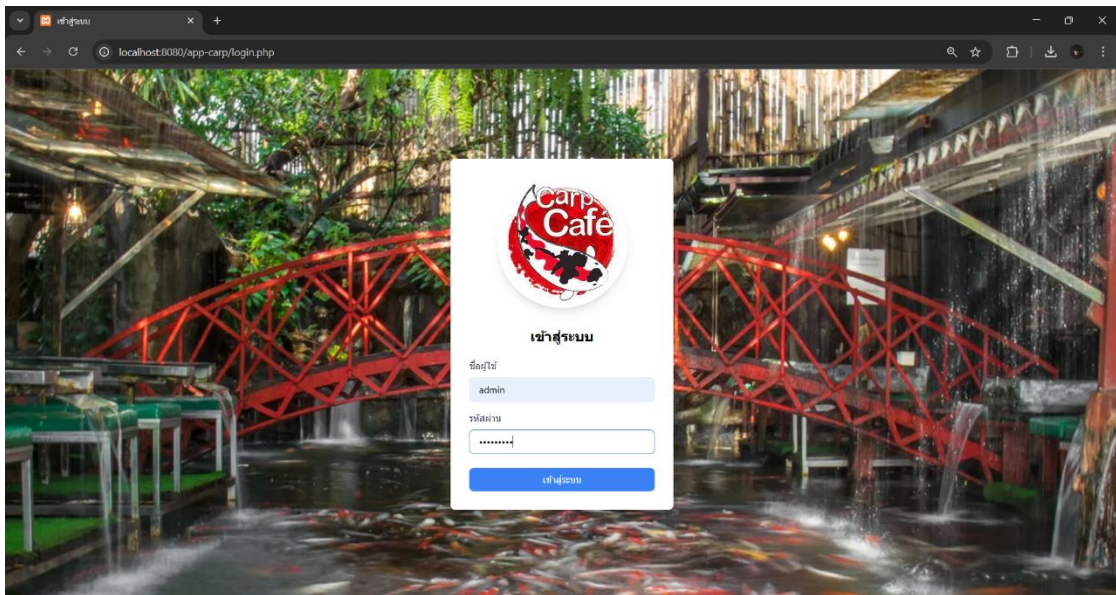
### ผลการดำเนินงาน

#### 4.1 ผลการดำเนินงาน

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการทำงานของระบบเดิมอย่างละเอียด เพื่อวิเคราะห์ปัญหาที่พบในการบริหารจัดการร้านค้าเพื่หรือร้านอาหาร ตลอดจนสำรวจความต้องการเพิ่มเติมของพนักงานที่ใช้งานระบบ เมื่อรวบรวมข้อมูลครบถ้วนแล้ว คณะผู้จัดทำได้นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และกำหนดขอบเขตของระบบ เพื่อให้สามารถพัฒนาได้ตรงตามความต้องการของพนักงานและการดำเนินงานของร้าน ในการพัฒนาระบบ คณะผู้จัดทำได้นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ โดยเลือกใช้ Visual Studio Code เป็นเครื่องมือหลัก และพัฒนาโดยใช้ภาษา PHP, HTML และ JavaScript พร้อมทั้งจัดการฐานข้อมูลผ่าน PHP MyAdmin

หลังจากการออกแบบและพัฒนาระบบเสร็จสิ้น คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการทดสอบเพื่อให้แน่ใจว่าระบบสามารถทำงานได้อย่างถูกต้อง หากพบข้อผิดพลาดจะดำเนินการแก้ไข จนกว่าระบบจะสามารถใช้งานได้อย่างสมบูรณ์ ระบบที่พัฒนาขึ้นช่วยเพิ่มความสะดวกในการบริหารจัดการ ลดระยะเวลาการทำงาน และแบ่งหน้าที่ของพนักงานอย่างชัดเจน ส่งผลให้การดำเนินงานรวดเร็วและแม่นยำมากขึ้น

ระบบบริหารจัดการร้านที่พัฒนาขึ้นสามารถรองรับการทำงานของพนักงานแต่ละตำแหน่งได้อย่างมีประสิทธิภาพและยืดหยุ่น โดยผู้ดูแลระบบสามารถจัดการข้อมูลพนักงาน กำหนดสิทธิ์การใช้งาน ควบคุมเมนูอาหาร การจองโต๊ะ และตรวจสอบยอดขายได้ พนักงานต้อนรับสามารถรับลูกค้าและอัปเดตสถานะโต๊ะในระบบเพื่อแจ้งเตือนพนักงานที่เกี่ยวข้อง ขณะที่พนักงานทั่วไปสามารถรับออเดอร์ แจ้งเตือนรายการอาหารไปยังครัว และดำเนินการชำระเงินได้เองเพื่อลดขั้นตอนการทำงานของพนักงานแคชเชียร์ ซึ่งสามารถดูยอดขายและออกรายรับสร็จหรือใบกำกับภาษีให้ลูกค้าได้ ส่วนพนักงานครัวจะได้รับแจ้งออเดอร์ผ่านไลน์ และแจ้งสถานะอาหารพร้อมเสิร์ฟผ่านระบบเพื่อช่วยลดข้อผิดพลาดและเพิ่มความรวดเร็วในการให้บริการ ทั้งนี้ ระบบช่วยให้การบริหารจัดการร้านเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ลดความซับซ้อนของการทำงาน และช่วยให้การดำเนินงานของร้านเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

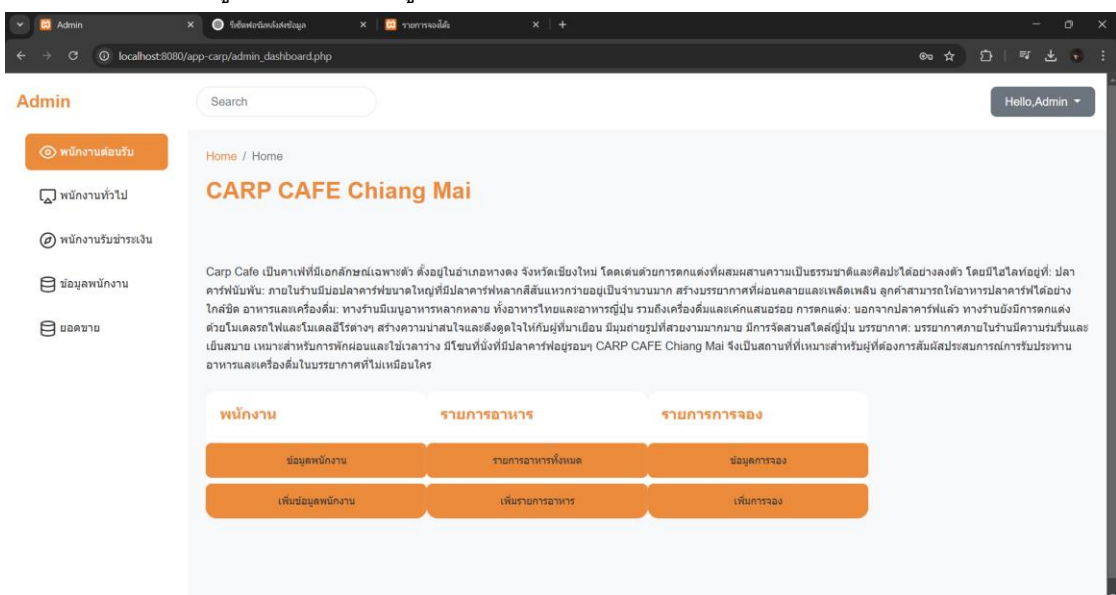


ภาพที่ 4.1 หน้ากรลือคอิน

จากภาพที่ 4.1 เป็นหน้ากรลือคอินเข้าใช้งาน พนักงานทุกคน รวมถึงผู้ดูแลระบบ จะต้องลือคอินเข้าใช้งานก่อนทุกครั้ง เมื่อลือคอินเข้าไปแล้วจะเข้าสู่หน้าตามกระบวนการหน้าที่ที่ผู้ดูแลได้กำหนดให้ เพื่อลดปัญหาคนหนึ่งทำงานหลายหน้าที่

#### 4.1.1 ส่วนการทำงานของผู้ดูแลระบบ (Admin)

ผู้ดูแลระบบ จะมีหน้าตรวจเช็คการทำงานต่าง ๆ ของพนักงานทั้งหมด และมีหน้าที่เพิ่มข้อมูลพนักงานใหม่ เพื่อกำหนดสิทธิ์การเข้าใช้งานให้กับพนักงานตามตำแหน่งงาน สามารถลบ แก้ไขข้อมูลพนักงานได้อีกด้วย และยังเพิ่ม ลบ แก้ไขรายการอาหาร สามารถทำการจองโต๊ะให้กับลูกค้า เมื่อกรณีลูกค้าโทรมาจอง



ภาพที่ 4.2 หน้าการทำงานของผู้ดูแลระบบ

เพิ่มพนักงานใหม่

ชื่อ - นามสกุล

ชื่อ

เบอร์โทรศัพท์

0859631587

ตำแหน่งงาน

สาขา

สิทธิ์การเข้าถึง

kitchen

ชื่อผู้ใช้

sury

รหัสผ่าน

sury2025

ยืนยันรหัสผ่าน

sury2025

บันทึก

ภาพที่ 4.3 หน้าการเพิ่มพนักงาน

ข้อมูลพนักงาน

ID	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทรศัพท์	สถานะ	แก้ไขข้อมูล
1	admin	แอดมิน	-	ลบ	แก้ไข
2	front	พนักงานหน้าร้าน	-	ลบ	แก้ไข
3	cashier	พนักงานคิดเงิน	-	ลบ	แก้ไข
11	เมธิดา	บริการพวงไรมอเตอร์	087-784-8800	ลบ	แก้ไข
12	กชกร	บริการ	098-778-8585	ลบ	แก้ไข
34	พี่ชาย บำรุง	พนักงานทั่วไป	0650075793	ลบ	แก้ไข
35	เชนย์พร สุขสีลาจ	พนักงานต้อนรับ	0830080110	ลบ	แก้ไข
36	วิมล ใจเย็น	ครัว	085-471-7400	ลบ	แก้ไข
37	ไนท์ นานัด	ผู้จัดการ	087-741-7488	ลบ	แก้ไข
38	ณัฐพร	บริการเสิร์ฟ	023-789-7741	ลบ	แก้ไข
40	จิรภากร	บริการเสิร์ฟ	041-777-8510	ลบ	แก้ไข
41	ชวรินทร์ วุฒ	บริการ	092-412-2543	ลบ	แก้ไข
42	กิตติพงษ์ จานา	พนักงานคิดเงิน	098-741-8855	ลบ	แก้ไข
46	โธธา สาร	บริการ	096-336-1100	ลบ	แก้ไข
50	ประเชษฐ์ อภิเษ	พนักงานต้อนรับ	096-732-1236	ลบ	แก้ไข

บันทึก

แก้ไขข้อมูลพนักงานใหม่

ภาพที่ 4.4 หน้าข้อมูลพนักงาน

แก้ไขข้อมูลพนักงาน

ชื่อ-นามสกุล:

จัดการ

ตำแหน่ง:

staff

เบอร์โทรศัพท์:

082-183-0092

บันทึกการแก้ไข

กลับสู่หน้าหลัก

ภาพที่ 4.5 หน้าแก้ไขข้อมูลพนักงาน

เมนูอาหารทั้งหมด

รายการอาหาร

ค้นหารายการอาหาร...

ชื่ออาหาร	ราคา (บาท)	การจัดการ
ข้าวไทย	159.00 บาท	แก้ไข ลบ
ข้าวผัดหอยล้น	500.00 บาท	แก้ไข ลบ
ข้าวผัดหมู(ปรุงสำเร็จ)	100.00 บาท	แก้ไข ลบ
ข้าวราดผัดกะเพรากุ้ง	138.00 บาท	แก้ไข ลบ
ข้าวราดผัดกะเพราเนื้อโคขุน	179.00 บาท	แก้ไข ลบ

เพิ่มเมนูใหม่

กลับ

ภาพที่ 4.6 หน้าเมนูอาหารทั้งหมด

เพิ่มเมนูอาหาร

ชื่อเมนูภาษาไทย:

ชื่อเมนูภาษาอังกฤษ:

ประเภทอาหาร:

รหัสประเภทอาหาร:

ราคา (บาท):

บันทึก ยกเลิก

ภาพที่ 4.7 หน้าเพิ่มเมนูอาหาร

แก้ไขเมนูอาหาร

แก้ไขเมนู: ตำไทย

ชื่อเมนู

ตำไทย

รหัสรายการอาหาร

S02

ราคา (บาท)

199

บันทึกการเปลี่ยนแปลง

ยกเลิกการแก้ไข

ภาพที่ 4.8 หน้าแก้ไขเมนูอาหาร

จองโต๊ะ

ชื่อผู้จอง:

เบอร์โทรศัพท์:

เลือกโซน:

เลือกโต๊ะ:

เวลา:

ยืนยันการจอง

ภาพที่ 4.9 หน้าการจองโต๊ะ

รายชื่อการจองโต๊ะ

ชื่อผู้จอง	เบอร์โทรศัพท์	หมายเลขโต๊ะ	โซน	จำนวนคน	เวลา	สถานะ
ลูซี่	032-456-7481	โต๊ะ 15	moss	8 คน	2025-01-10 01:56:00	จองแล้ว
มาร์ค	099-741-2589	โต๊ะ 18	moss	8 คน	2024-11-28 03:43:00	จองแล้ว
โรซารี เกรย์	025657899	โต๊ะ 11	moss	4 คน	2024-11-16 17:22:00	จองแล้ว
อันโตวาโต	087-888-7410	โต๊ะ 10	moss	4 คน	2024-11-15 00:45:00	จองแล้ว
ดา	054-963-8520	โต๊ะ 16	moss	8 คน	2024-11-06 10:45:00	จองแล้ว
อดัม ขาวาปี	0859745000	โต๊ะ 01	center	10 คน	2024-11-05 16:22:00	จองแล้ว

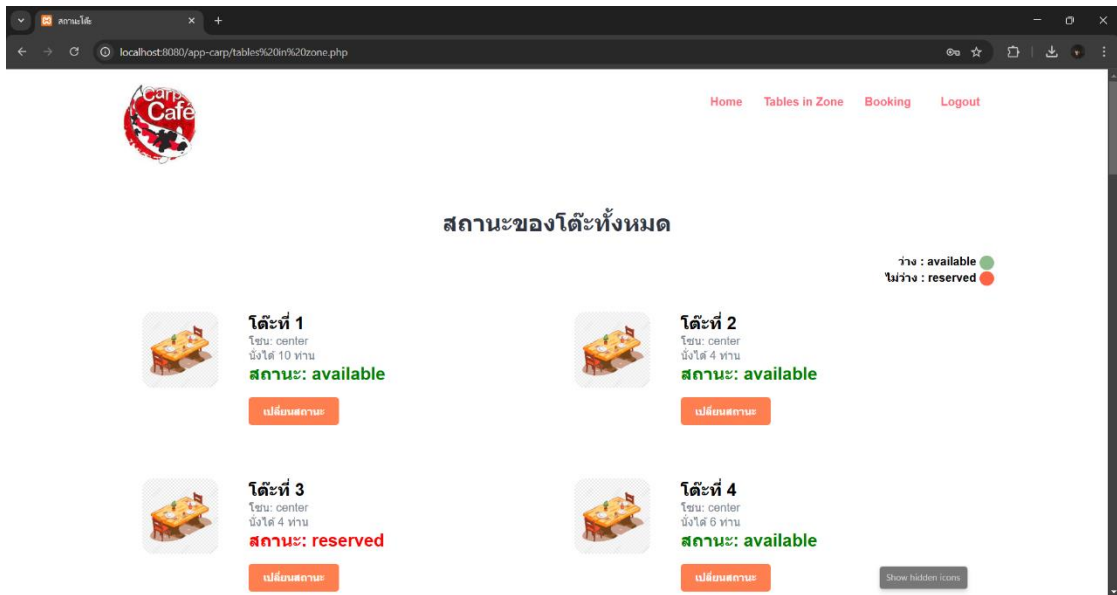
← ย้อนกลับ

กลับหน้าหลัก

ภาพที่ 4.10 หน้ารายชื่อการจองโต๊ะ

#### 4.1.2 ส่วนการทำงานของ พนักงานต้อนรับ

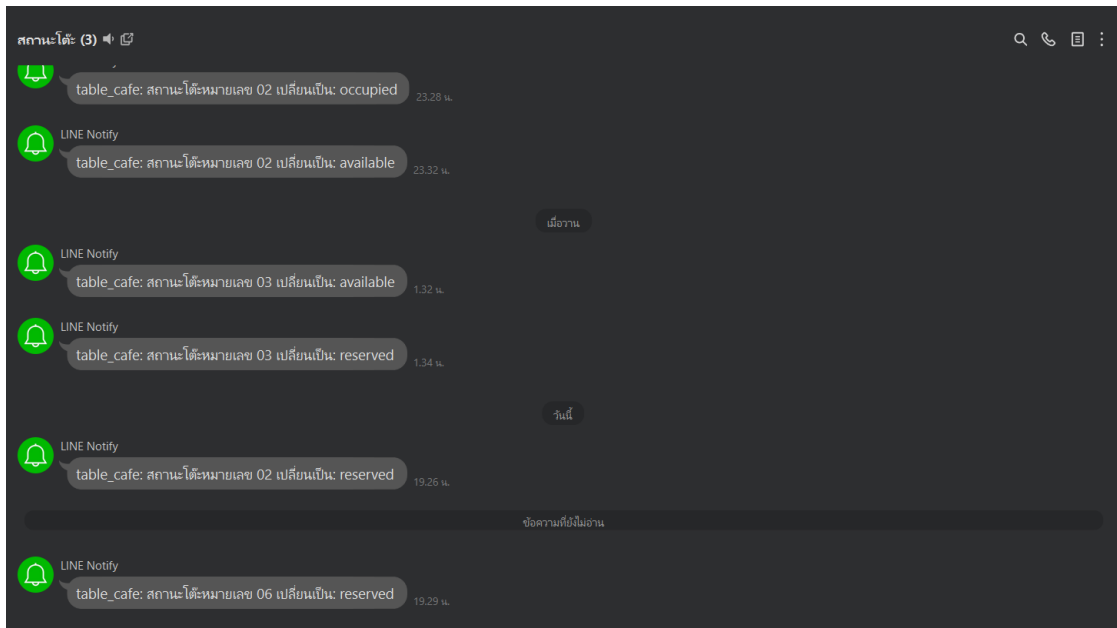
พนักงานต้อนรับจะมีหน้าในการต้อนรับลูกค้า แนะนำโซนพื้นที่ในการเข้าบริการ ในระบบพนักงานต้อนรับจะสามารถเช็คการเข้าใช้บริการของลูกค้าในแต่ละพื้นที่ได้ เพื่อแนะนำลูกค้าไปยังโซนต่าง ๆ เพื่อลดความหนาแน่นในการใช้บริการในพื้นที่โซนนั้น และเมื่อลูกค้าตกลงเลือกโต๊ะ พนักงานต้อนรับจะทำการยืนยันในระบบ เป็นการเปลี่ยนสถานะของโต๊ะ จาก สถานะ: available(ว่าง) จะเป็นสีเขียว และสถานะ: reserved(ไม่ว่าง) จะเป็นสีแดง และเมื่อทำการเปลี่ยนสถานะแล้วจะทำการแจ้งเตือนไปยังไลน์ เพื่อเรียกพนักงานทั่วไปมาให้บริการต่อ



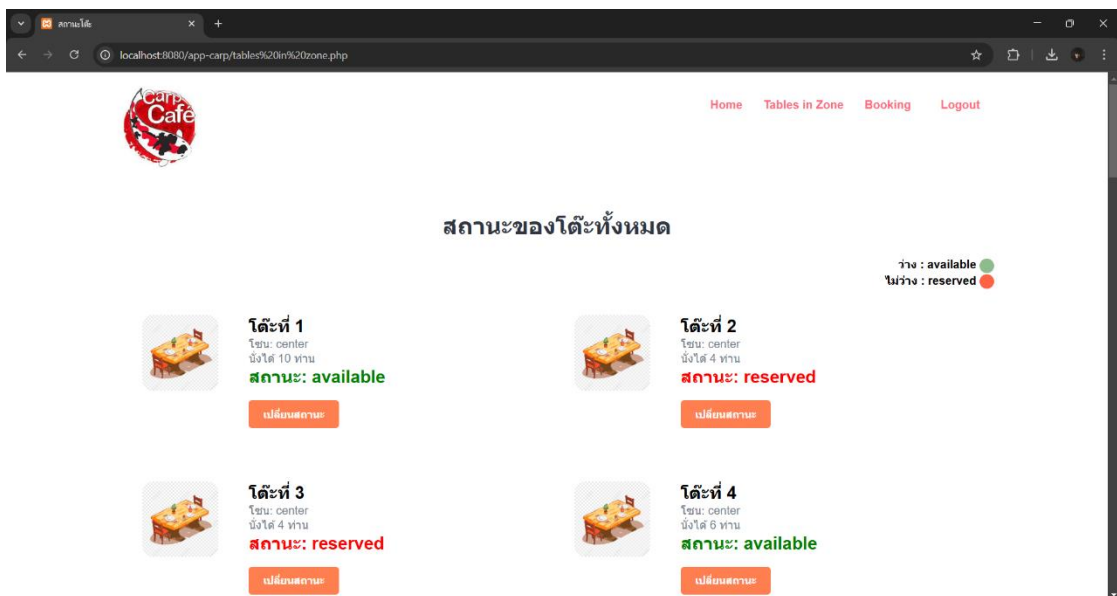
ภาพที่ 4.11 หน้าการทำงานของพนักงานต้อนรับ



ภาพที่ 4.12 หน้าแจ้งเปลี่ยนสถานะโต๊ะ



ภาพที่ 4.13 หน้าแจ้งเตือนให้กับพนักงานทั่วไปในไลน์



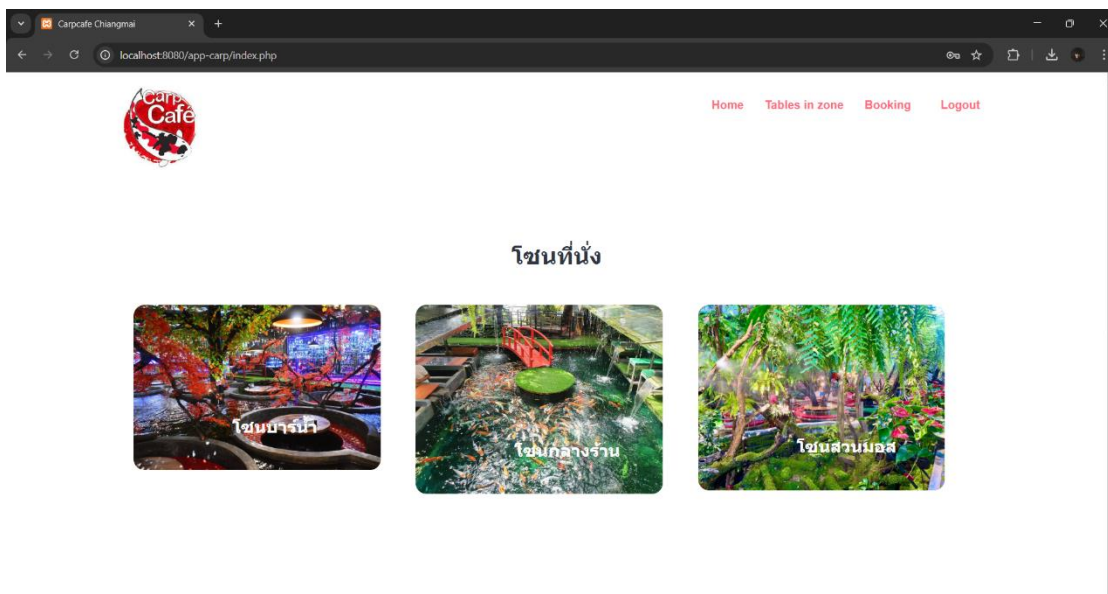
ภาพที่ 4.14 หน้าที่เปลี่ยนสถานะโต๊ะแล้ว

### 4.1.3 ส่วนการทำงานของ พนักงานทั่วไป

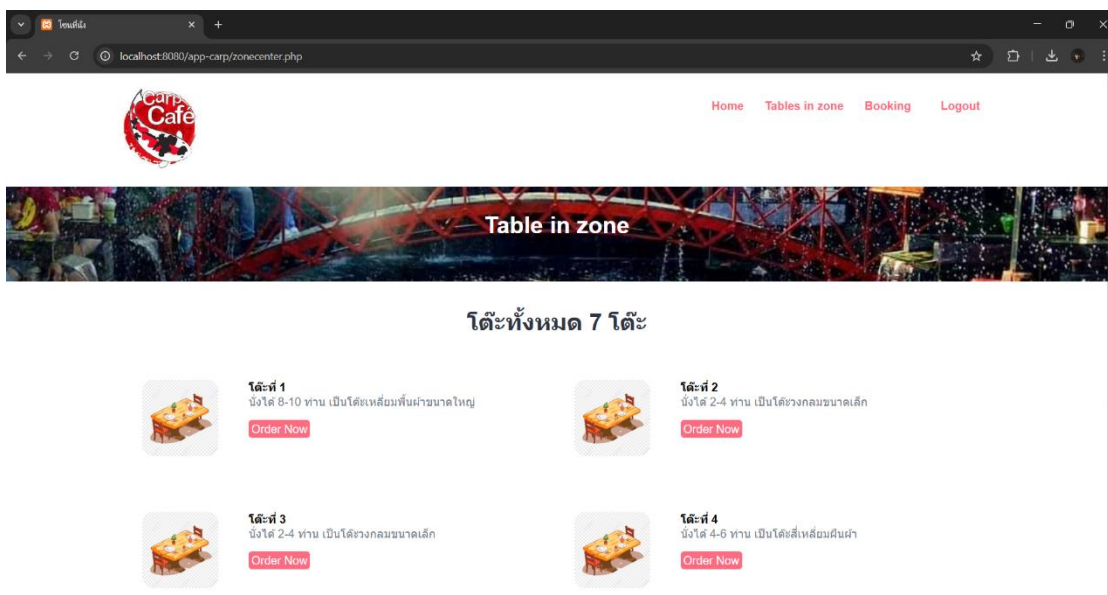
พนักงานทั่วไป คือพนักงานที่จะมีหน้ารับออเดอร์จากลูกค้า เสิร์ฟอาหาร เก็บโต๊ะ และยังสามารถที่จะรับชำระเงินได้อีก โดยในระบบจะให้พนักงานทั่วไปสามารถรับรายการเมนูที่ส่งผ่านระบบ และแจ้งเตือนไปยังไลน์กลุ่มครัว และรอการตอบกลับจากพนักงานครัวเพื่อนำรายการอาหารไปเสิร์ฟ และสามารถรับชำระเงินแทนพนักงานรับชำระเงินผ่านระบบโดยพนักงานทั่วไปจะสามารถเข้าไปดูออเดอร์ลูกค้าหน้าในรายการการสั่งซื้อเพื่อรับชำระ



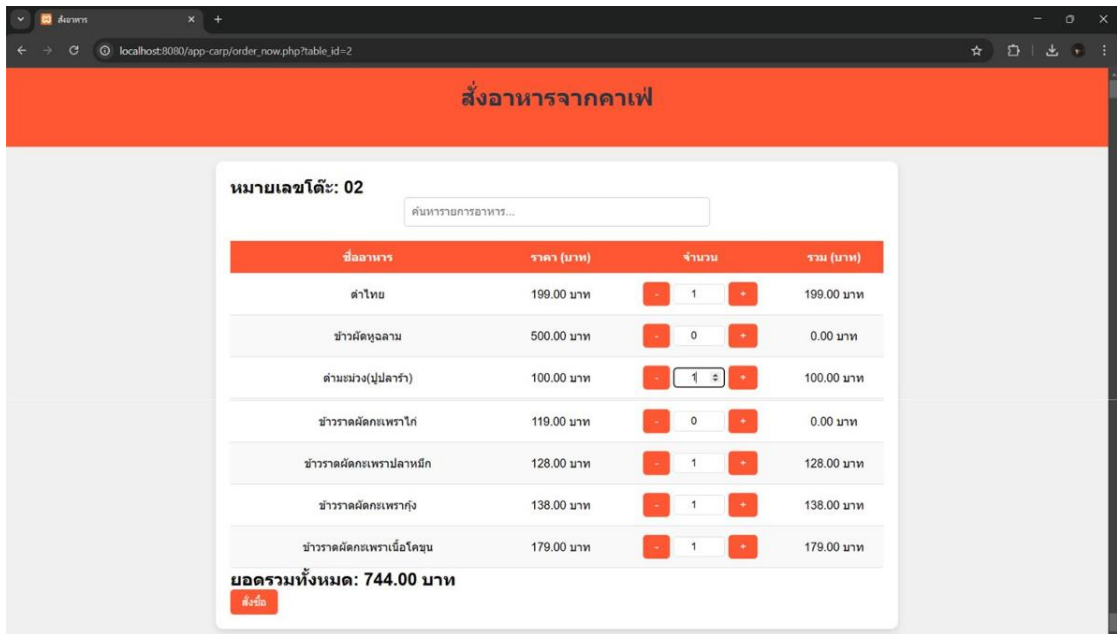
เงิน ในหน้านี้จะสามารถแสดงใบเสร็จแบบอิเล็กทรอนิกส์เพื่อตรวจสอบก่อนจ่ายได้ เพื่อลดภาระการรับชำระเงินของพนักงานรับชำระเงิน และยังเพื่อความสะดวก รวดเร็วในการให้บริการ



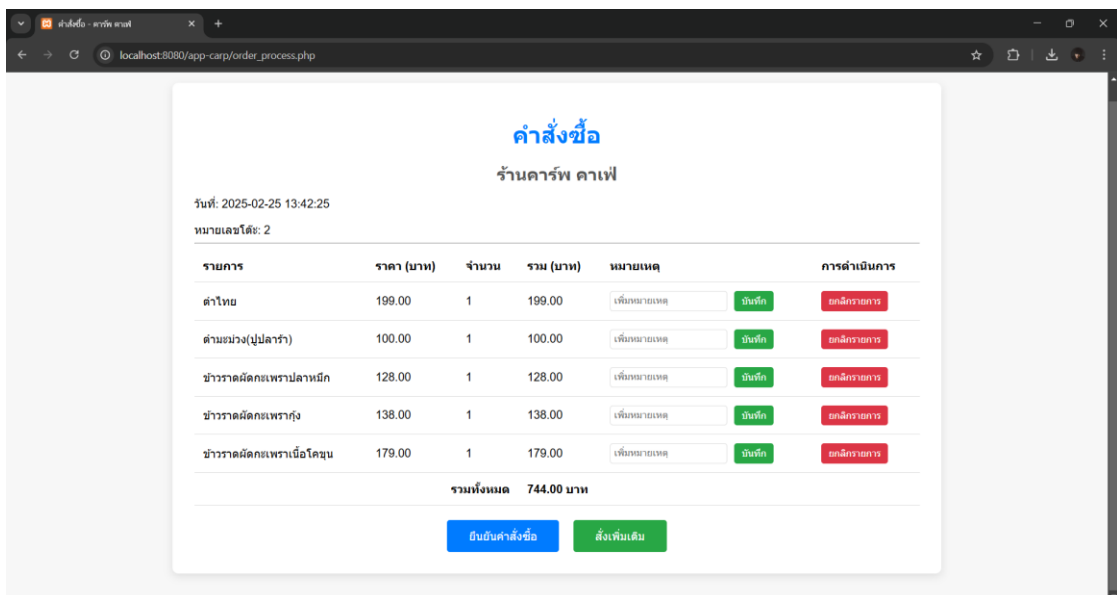
ภาพที่ 4.15 หน้าเริ่มต้นการทำงานของพนักงานทั่วไป



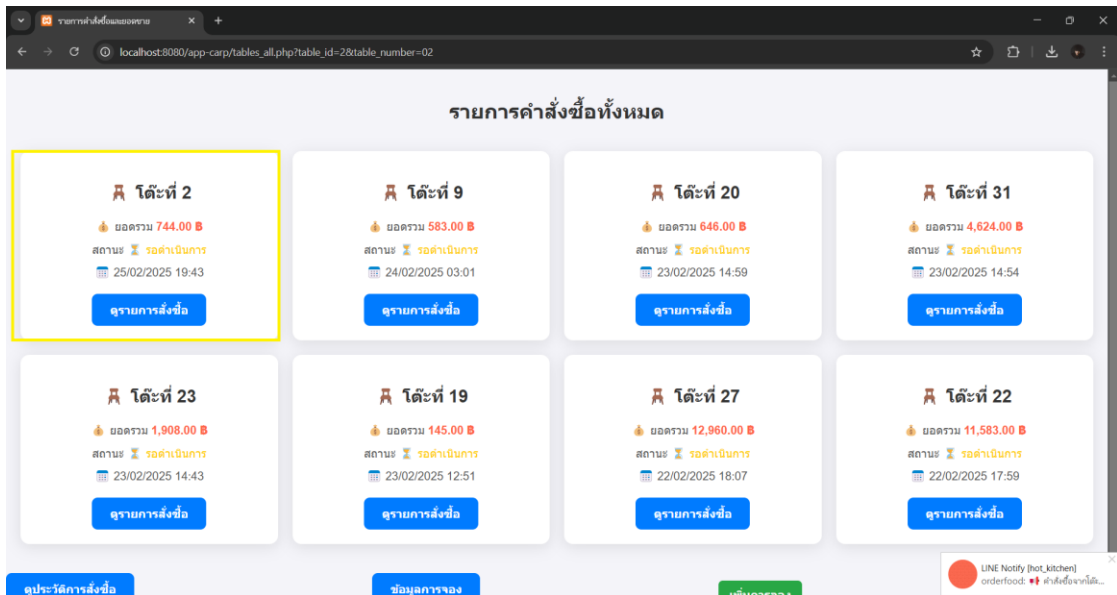
ภาพที่ 4.16 หน้าโซนกลาง กดรับออเดอร์



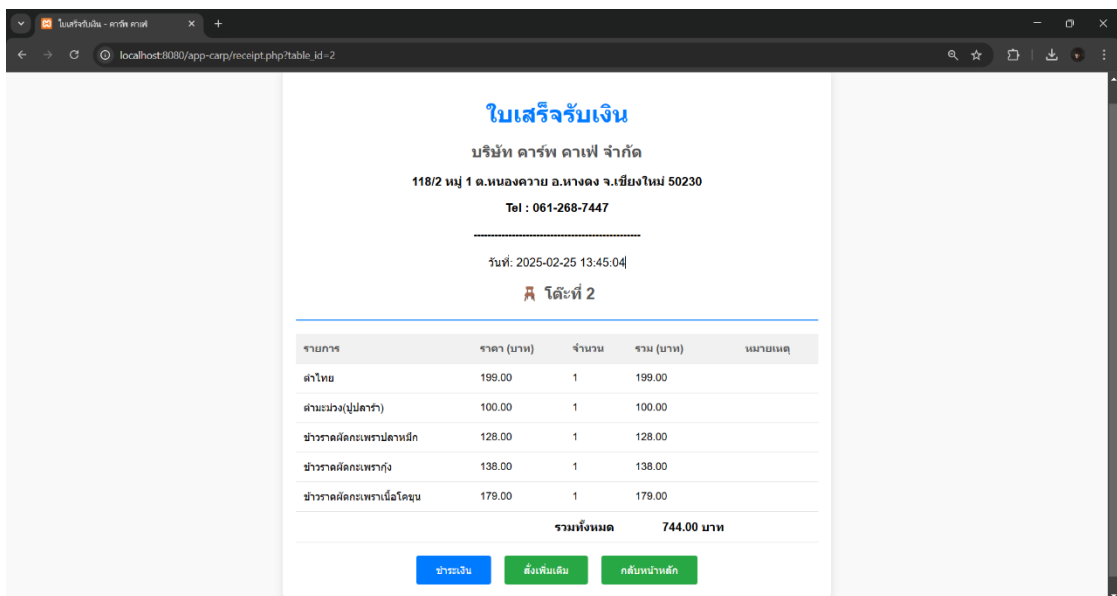
ภาพที่ 4.17 หน้าสั่งเมนูรายการอาหาร



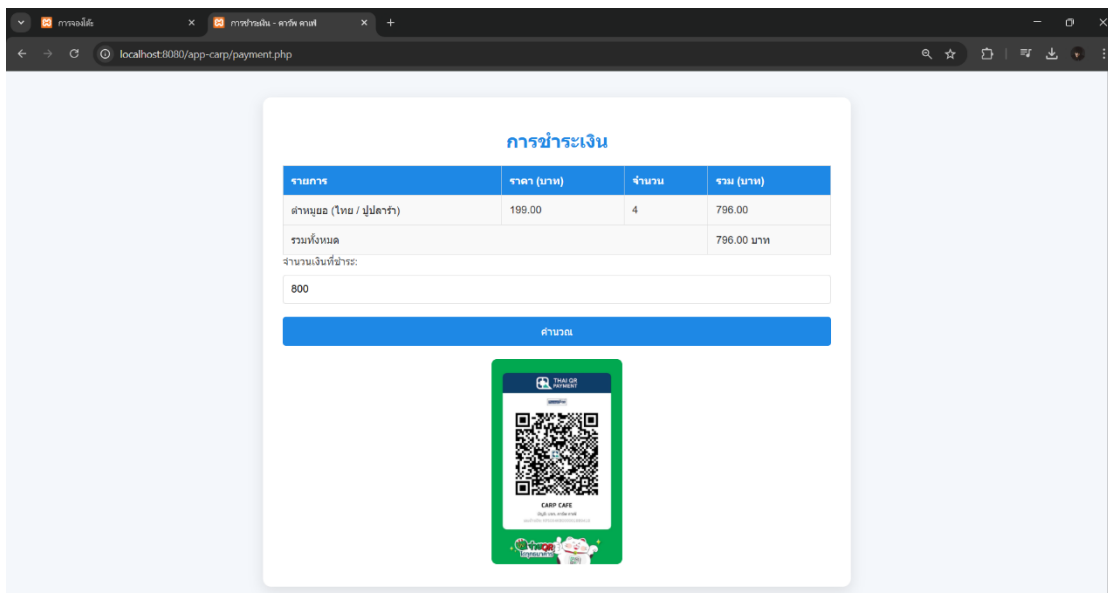
ภาพที่ 4.18 หน้ารายการสั่งซื้อ



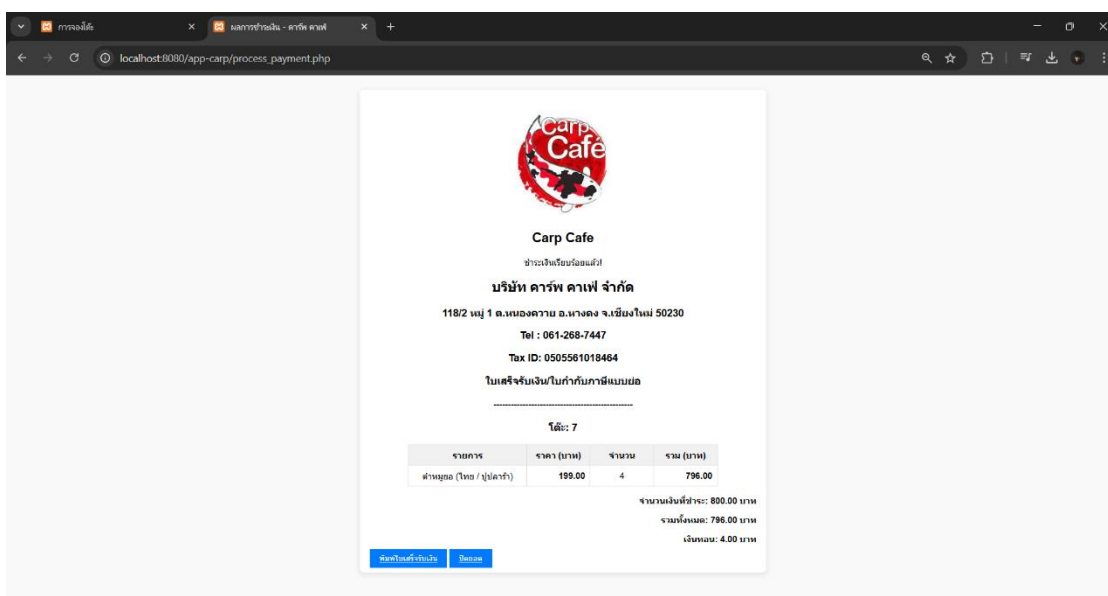
ภาพที่ 4.19 หน้ารายการคำสั่งซื้อทั้งหมดที่ยืนยันแล้ว



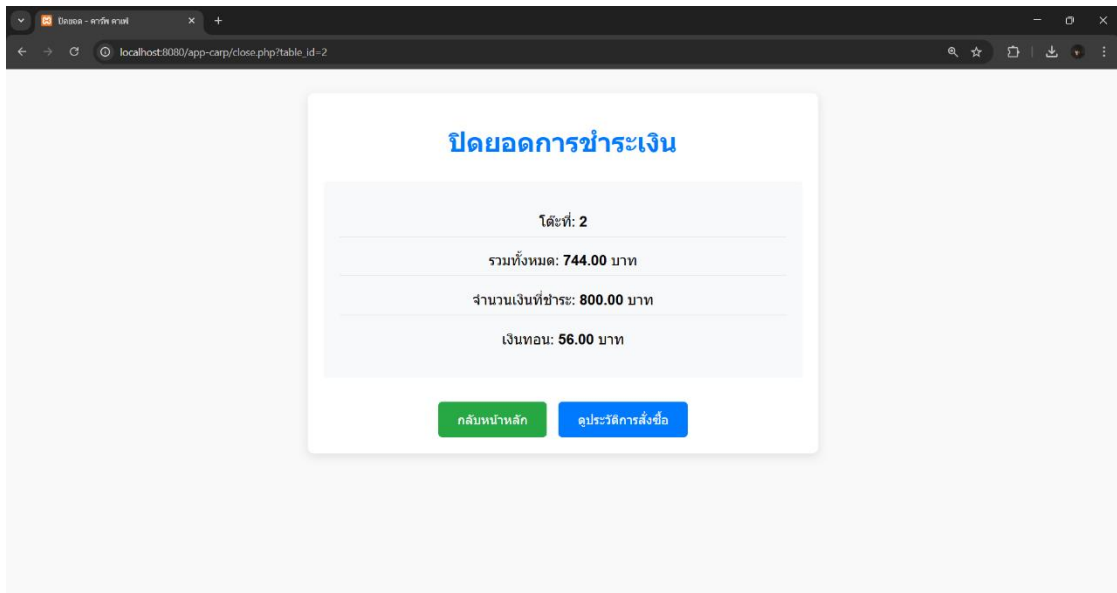
ภาพที่ 4.20 หน้าใบเสร็จจิวีเล็กรอนิกส์



ภาพที่ 4.21 หน้าชำระเงิน



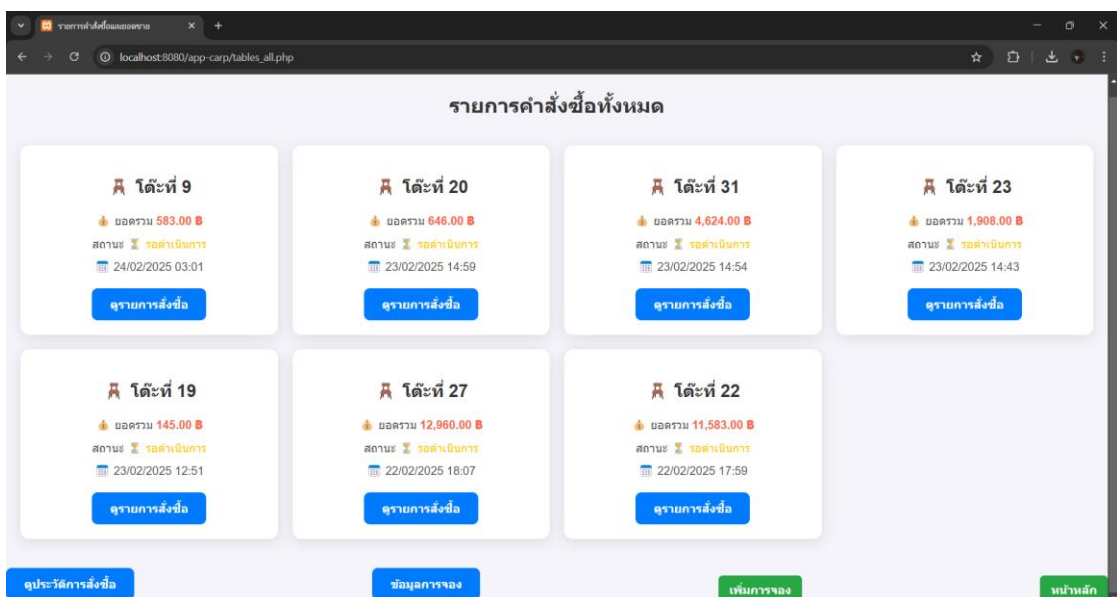
ภาพที่ 4.22 หน้าแสดงยอดชำระ พร้อมแสดงยอดทอนเงิน



ภาพที่ 4.23 หน้าปิดยอดการชำระเงิน

#### 4.1.4 ส่วนการทำงานของ พนักงานรับชำระเงิน

พนักงานรับชำระเงิน มีหน้าที่รับจ่ายเงิน และพิมพ์ใบเสร็จ ใบกำกับภาษี และทำการทอนเงิน พนักงานรับชำระเงินจะสามารถดูยอดขายประจำได้ และประวัติการขายทั้งหมดได้ แล้วยังสามารถทำการจองโต๊ะให้กับลูกค้าที่โทรมาจองล่วงหน้าได้ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และสรุปยอดขายประจำ เดือน ปีได้



ภาพที่ 4.24 หน้าการทำงานของพนักงานรับชำระเงิน

**ประวัติคำสั่งซื้อ**

**ยอดขาย**  
ยอดขายวันนี้: 744.00

[ยอดขายรายวัน](#)
[ยอดขายรายเดือน](#)
[ยอดขายรายปี](#)

โต๊ะที่	ยอดรวม	สถานะ	วันที่	เวลา	ปุ่ม
โต๊ะที่ 2	744.00 B	สำเร็จสิ้น	25/02/2025	19:43	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 11	583.00 B	สำเร็จสิ้น	24/02/2025	04:37	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 26	414.00 B	สำเร็จสิ้น	24/02/2025	00:49	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 5	100.00 B	สำเร็จสิ้น	24/02/2025	00:30	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 13	3,171.00 B	สำเร็จสิ้น	23/02/2025	23:38	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 0	3,101.00 B	สำเร็จสิ้น	23/02/2025	23:35	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 6	2,225.00 B	สำเร็จสิ้น	23/02/2025	20:32	ดูรายการสั่งซื้อ
โต๊ะที่ 0	1,807.00 B	สำเร็จสิ้น	23/02/2025	20:32	ดูรายการสั่งซื้อ

ภาพที่ 4.25 หน้าประวัติคำสั่งซื้อ

**Carp Cafe**  
ชื่อบริษัท: บริษัท คาร์ป คาเฟ่ จำกัด  
118/2 หมู่ 1 ต.หนองควาน อ.นางรอง จ.เขมิงใหม่ 50230  
Tel : 061-268-7447  
Tax ID: 0505561018464  
ใบเสร็จรับเงินใบกำกับภาษีแบบย่อ

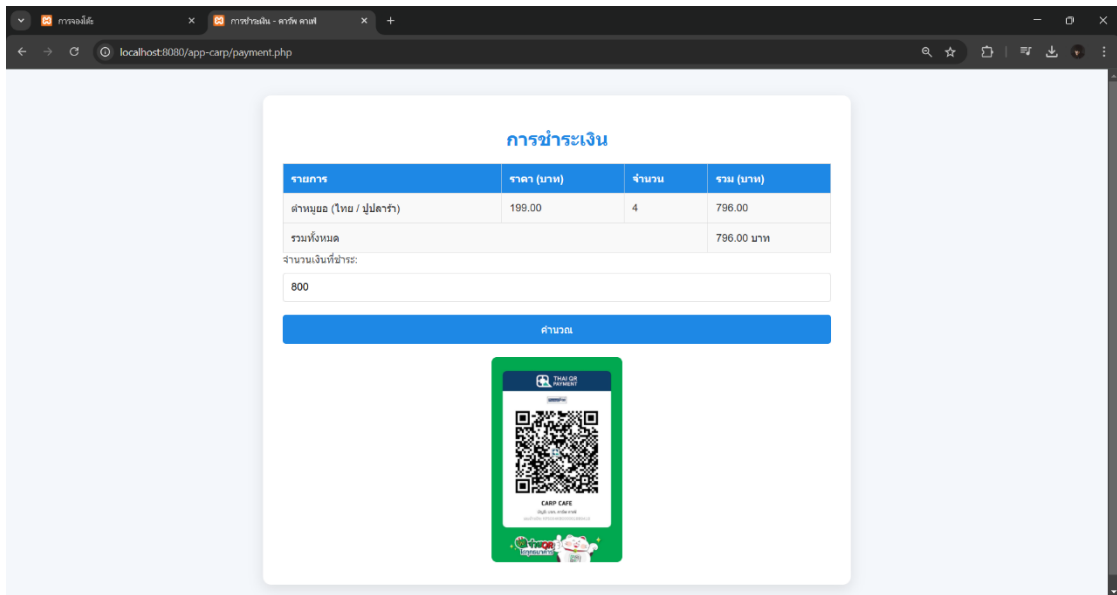
โต๊ะ: 7

รายการ	ราคา (บาท)	จำนวน	รวม (บาท)
ผ้าเช็ดมือ (ใบ/ใบผ้า)	199.00	4	796.00

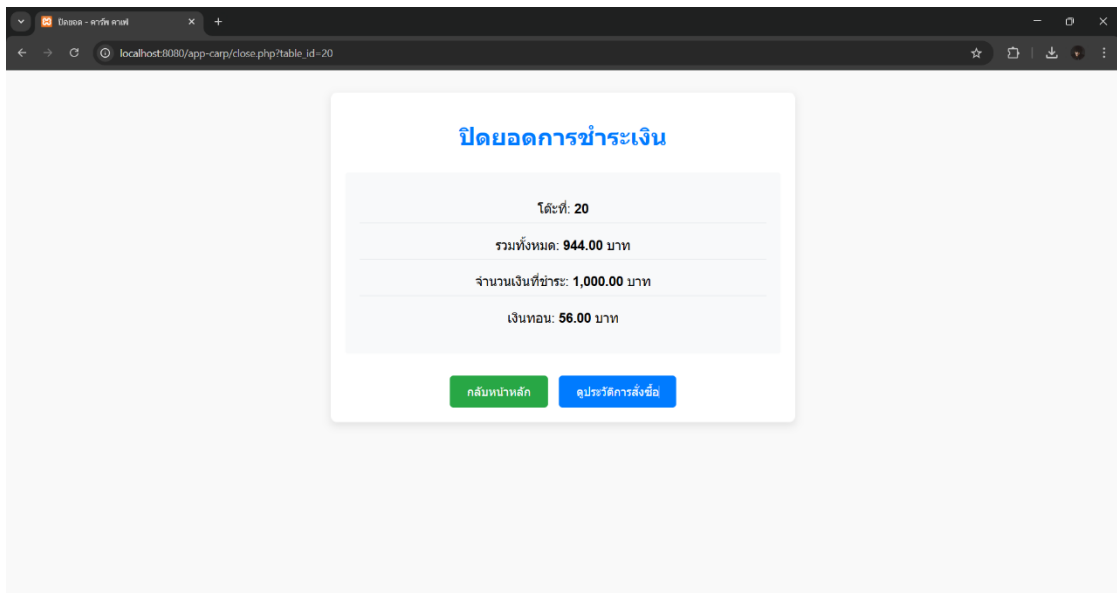
จำนวนเงินที่ชำระ: 800.00 บาท  
รวมทั้งหมด: 796.00 บาท  
เงินทอน: 4.00 บาท

[ดูใบเสร็จรับเงิน](#)
[Print](#)

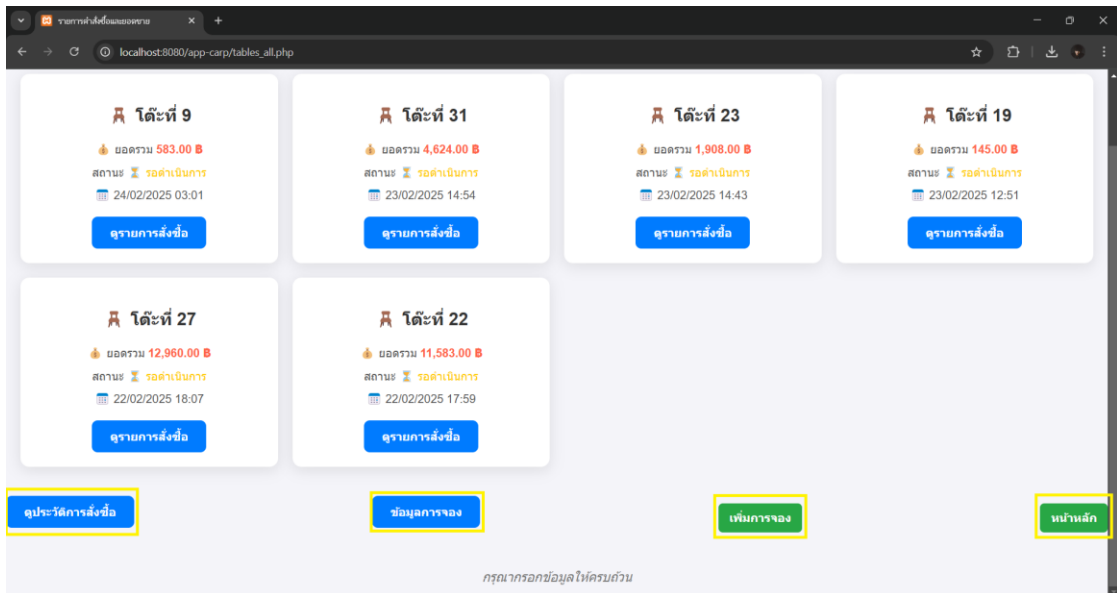
ภาพที่ 4.26 หน้าใบเสร็จรับเงิน



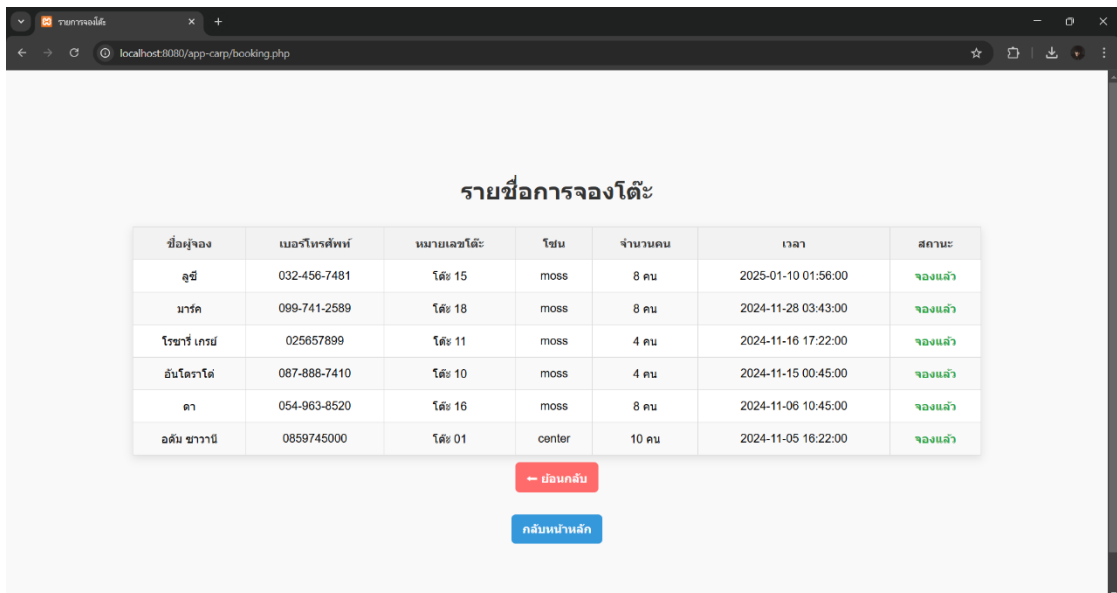
ภาพที่ 4.27 หน้าชำระเงิน



ภาพที่ 4.28 หน้าปิดยอดขายชำระเงินแล้ว



ภาพที่ 4.29 หน้าแสดงการทำงานอื่น ๆ เพิ่มเติม



ภาพที่ 4.30 หน้ารายชื่อการจองโต๊ะ



จองโต๊ะ

ชื่อผู้จอง:

เบอร์โทรศัพท์:

เลือกโซน:

เลือกโต๊ะ:

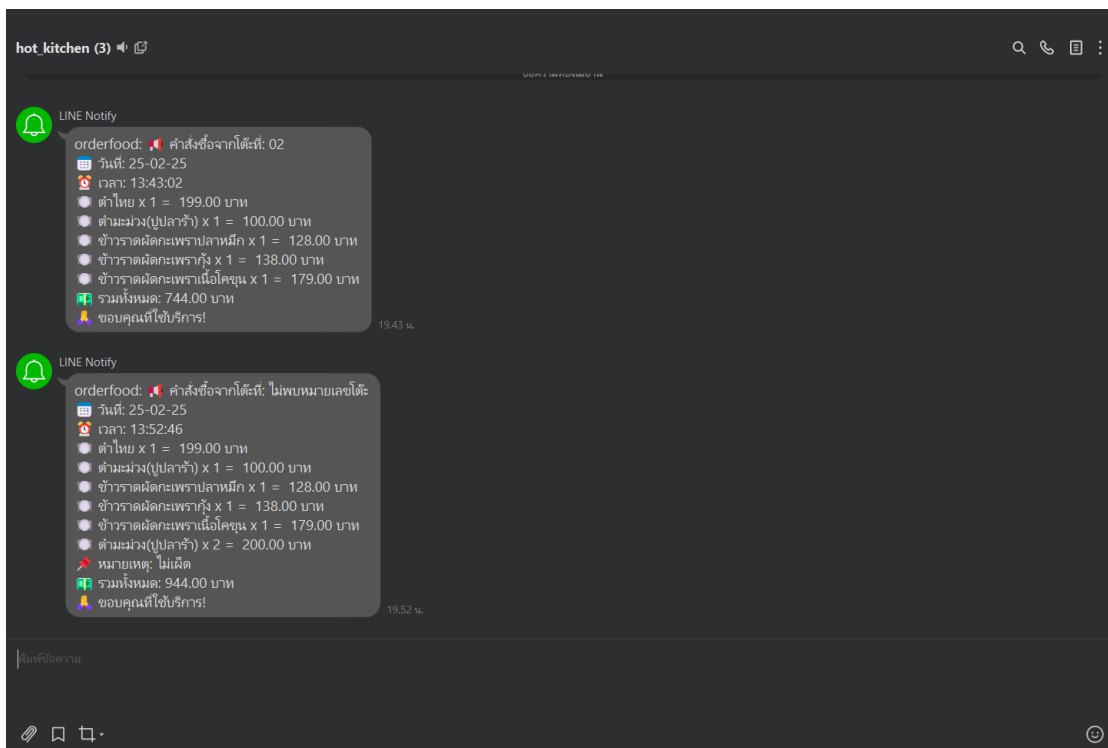
เวลา:

ยืนยันการจอง

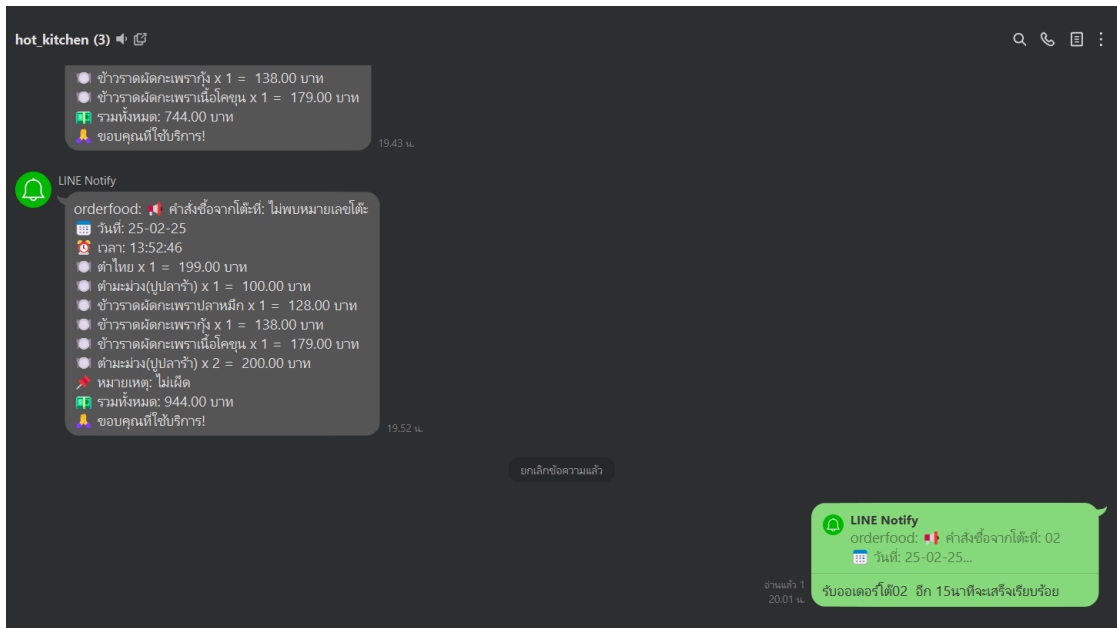
ภาพที่ 4.31 หน้าการจองโต๊ะ

#### 4.1.5 ส่วนการทำงานของ พนักงานครัว

พนักงานครัว มีหน้าที่รับรายการอาหาร จัดทำตามออเดอร์ และแจ้งเตือนรับรายการอาหาร ผ่านไลน์ทั้งสองกระบวนการ



ภาพที่ 4.32 หน้าการแจ้งเตือนออเดอร์เข้า



ภาพที่ 4.33 หน้าแจ้งรับรายการอาหารออกเสิร์ฟ

## 4.2 การอภิปรายผล

จากผลการดำเนินงานข้างต้น ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านอาหาร คาเฟ่ สามารถนำไปใช้งานได้จริงตามที่คาดหวังไว้ เว็บแอปพลิเคชันระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการร้านใช้ใน การสนับสนุนการทำงานของพนักงานทุกคน ทั้งผู้ดูแลระบบ พนักงานต้อนรับ พนักงานทั่วไป พนักงานรับชำระเงิน และพนักงานครัวได้อย่างครอบคลุม เพื่อให้ทางร้าน นำไปใช้งานได้จริงตามวัตถุประสงค์ และความเชื่อมโยงกันให้มีความเป็นปัจจุบัน ซึ่งการทำงาน ในบางกระบวนการอาจมีความยุ่งยากแก่พนักงานผู้ใช้งานเล็กน้อย แต่การทำงานส่วนใหญ่ใช้ งานได้ตามความต้องการของพนักงานผู้ใช้งาน