

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผลในการพัฒนาโครงการ

ร้านเฮนแอนด์เอ็กคาเฟต์ เป็นร้านอาหาร ขนมและเครื่องดื่มโดยมีบริการขายอาหารสไตล์เกาหลี ขนมและเครื่องดื่มมากมายชนิดภายในร้าน และมีจุดเด่นอยู่ที่อาหารอร่อย บรรยากาศภายในร้านร่มรื่น และมีราคาที่ย่อมเยา

ปัจจุบันมีจำนวนลูกค้ามากขึ้นเรื่อยๆ จึงทำให้ระบบการทำงานภายในร้านยังไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร ในเรื่องการให้บริการ และการรับออเดอร์จากลูกค้า ในช่วงที่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการที่ร้านพร้อมกันเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดปัญหาหลายอย่างในการทำงาน อีกทั้งเนื่องจากพนักงานภายในร้าน มีการแลกเปลี่ยนการทำงานกันในแต่ละช่วงเวลา จึงทำให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อนในการจัดการข้อมูล ปัญหาความล่าช้าในการรับส่งรายการออเดอร์อาหารและเครื่องดื่มจากพนักงานบริการถึงพนักงานในครัวและพนักงานทำเครื่องดื่ม ปัญหาการรายงานยอดขายทั้งอาหารและเครื่องดื่มมีความคลาดเคลื่อน รวมไปถึงบัญชีการเงินของร้านเป็นตัวเลขที่ไม่มีความแน่นอน เนื่องจากการบันทึกแบบใช้มือเขียน ทำให้เกิดความผิดพลาดได้ง่ายและบ่อยครั้ง

จากปัญหาที่กล่าวมาในข้างต้น เพื่อเป็นการพัฒนาของระบบงาน ผู้จัดทำโครงการได้เล็งเห็นความสำคัญที่จะพัฒนาระบบงานด้านการบริหารจัดการงานบริการ ให้เป็นระบบงานที่มีความสามารถในการบันทึกข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถจัดเก็บข้อมูล การรับ – ส่งข้อมูล และการรับออเดอร์ลูกค้าได้อย่างสะดวกรวดเร็ว ตรวจสอบข้อมูลได้อย่างแม่นยำ เพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานรวมถึงการให้บริการของร้านต่อไป โดยรูปแบบของระบบบริหารจัดการข้อมูลภายในร้าน จะเป็นรูปแบบเว็บแอปพลิเคชัน (Web Application) แบบ เรสปอนซีฟ (Responsive) ที่สามารถใช้งานได้ทั้งบนโทรศัพท์มือถือและแท็บเล็ต ทำให้สะดวกและเหมาะสมสำหรับการใช้งานภายในร้านเพื่อความสะดวกและความถูกต้องแม่นยำของข้อมูลภายในระบบ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อพัฒนาระบบบริหารจัดการร้านอาหาร ร้านเฮนแอนด์เอ็กคาเฟต์

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับ

1.3.1 ได้ระบบบริหารจัดการร้านอาหาร ร้านเฮนแอนด์เอ็กคาเฟต์

1.4 ขอบเขต แผนการดำเนินการ และเครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาระบบ

ระบบบริหารจัดการร้านอาหาร ร้านเฮนแอนด์เอ็กคาเฟต์ จัดทำในรูปแบบของเว็บ แอปพลิเคชัน (Web Application) ซึ่งจะช่วยลดข้อจำกัดและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของผู้ใช้ระบบได้มากยิ่งขึ้น โดยสามารถแบ่งประเภทตามระบบการใช้งานของผู้ใช้ระบบ ได้ดังนี้

1.4.1 ขอบเขต

1.4.1.1 ส่วนของการบริหารจัดการ

1) เจ้าของกิจการ (Owner)

- สามารถลงชื่อเข้าใช้งานโดยการสแกน QR CODE
- สามารถเข้าใช้งานตามระดับสิทธิ์ผ่านรหัส PIN CODE
- สามารถกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งานระบบ
- สามารถเรียกดูรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถจัดการรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถเรียกดูรายการเรียกเก็บเงินลูกค้า
- สามารถจัดการรายการเรียกเก็บเงินลูกค้า
- สามารถเรียกดูสถานะโต๊ะอาหาร
- สามารถเรียกดูรายงานข้อมูลการเข้าใช้งานของพนักงาน
- สามารถเรียกดูรายงานสรุปยอด วัน/เดือน/ปี
- สามารถจัดการข้อมูลพนักงาน
- สามารถจัดการจำนวนโต๊ะอาหาร
- สามารถเรียกดูรายการอาหาร
- สามารถจัดการรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูประเภทอาหาร

- สามารถจัดการประเภทอาหาร
- สามารถเรียกดูหมวดหมู่อาหาร
- สามารถจัดการหมวดหมู่อาหาร
- สามารถเรียกดูรายการโปรโมชั่น
- สามารถจัดการรายการโปรโมชั่น

2) พนักงานครัว (Kitchen)

- สามารถลงชื่อเข้าใช้งานโดยการสแกน QR CODE
- สามารถเข้าใช้งานตามระดับสิทธิ์ผ่านรหัส PIN CODE
- สามารถเรียกดูรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถจัดการรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถเรียกดูรายการอาหาร
- สามารถจัดการรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูประเภทอาหาร
- สามารถจัดการประเภทอาหาร
- สามารถเรียกดูหมวดหมู่อาหาร
- สามารถจัดการหมวดหมู่อาหาร

3) พนักงานบริการ (Waiter)

- สามารถลงชื่อเข้าใช้งานโดยการสแกน QR CODE
- สามารถเข้าใช้งานตามระดับสิทธิ์ผ่านรหัส PIN CODE
- สามารถเรียกดูรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถเรียกดูรายการเรียกเก็บเงินลูกค้า
- สามารถเรียกดูสถานะโต๊ะอาหาร
- สามารถเรียกดูรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูประเภทอาหาร
- สามารถเรียกดูหมวดหมู่อาหาร
- สามารถเรียกดูรายการโปรโมชั่น

4) พนักงานเรียกเก็บเงิน (Cashier)

- สามารถลงชื่อเข้าใช้งานโดยการสแกน QR CODE
- สามารถเข้าใช้งานตามระดับสิทธิ์ผ่านรหัส PIN CODE
- สามารถเรียกดูรายการสั่งอาหารของลูกค้า
- สามารถเรียกดูรายการเรียกเก็บเงินลูกค้า
- สามารถจัดการรายการเรียกเก็บเงินลูกค้า
- สามารถเรียกดูสถานะโต๊ะอาหาร
- สามารถเรียกดูรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูประเภทอาหาร
- สามารถเรียกดูหมวดหมู่อาหาร
- สามารถเรียกดูรายการโปรโมชั่น
- สามารถจัดการรายการโปรโมชั่น

5) ลูกค้า (Customer)

- สามารถสแกน QR CODE เพื่อสั่งอาหาร
- สามารถเรียกดูรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูประเภทอาหาร
- สามารถเรียกดูหมวดหมู่อาหาร
- สามารถเรียกดูรายการโปรโมชั่น
- สามารถค้นหารายการอาหาร
- สามารถสั่งอาหารผ่านระบบ
- สามารถเรียกดูสถานะการสั่งอาหาร
- สามารถยกเลิกรายการอาหาร
- สามารถเรียกดูรายการโปรโมชั่น
- สามารถเรียกเก็บเงินผ่านระบบ

1.4.1 แผนการดำเนินการ

1.4.1.1 ศึกษาและกำหนดความต้องการ

1.4.1.2 วิเคราะห์ออกแบบระบบและสร้างฐานข้อมูล

1.4.1.3 เขียนและทดสอบโปรแกรม

- 1.4.1.4 ติดตั้ง ทดสอบ และปรับปรุงระบบ
- 1.4.1.5 ตรวจสอบระบบโปรแกรม
- 1.4.1.6 ประเมินการใช้งานระบบ
- 1.4.1.7 จัดทำคู่มือคู่มือการใช้งาน
- 1.4.1.8 จัดทำเอกสารประกอบโครงการงาน
- 1.4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา
 - 1.4.2.1 ฮาร์ดแวร์
 - 1) เครื่องคอมพิวเตอร์หรือโน้ตบุ๊ก
 - 2) เครื่องพิมพ์สลิปความร้อน xprinter 80mm
 - 3) โทรศัพท์มือถือ สมาร์ทโฟน
 - 1.4.2.2 ซอฟต์แวร์
 - 1) Adobe Dreamweaver CS6 ใช้ในการออกแบบและเขียนโปรแกรม
 - 2) Adobe Photoshop CS6 ใช้ในการออกแบบรูปภาพที่ใช้ในเว็บ
 - 3) ใช้ภาษา PHP สำหรับการเขียนโปรแกรม
 - 4) ใช้ภาษา SQL ในการจัดการฐานข้อมูล
 - 5) ใช้โปรแกรม sql server management studio ในการเก็บ
 - 6) Bootstrap ในการออกแบบเทมเพลต

1.5 สถานที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล

- ร้านเฮนแอนด์เอ็กคาเฟต์ เลขที่ 9 ถนนสีโรรส ตำบลสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา 128 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่

1.6 ระยะเวลาในการดำเนินการ

ตารางที่ 1.1 ระยะเวลาในการดำเนินการ

แผนการดำเนินการ	ปี 2562					
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูล	→	→				
2. วิเคราะห์ออกแบบระบบและสร้างฐานข้อมูล		→	→			
3. เขียนและทดสอบโปรแกรม	→	→	→	→	→	
4. ติดตั้ง ทดสอบ และปรับปรุงระบบ			→	→	→	→
5. ตรวจสอบระบบโดยรวม					→	→
6. จัดทำคู่มือการใช้งาน				→	→	
7. จัดทำเอกสารประกอบโครงการ	→	→	→	→	→	→
8. นำเสนอโครงการ					→	→