

คู่มือการใช้งานเว็บไซต์

การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันบริหารจัดการ ร้านอาหาร และสต็อกสินค้า ร้านราดหน้าเยาวราช มีการใช้งาน 6 ส่วน คือ ส่วนของลูกค้า ส่วนของผู้ดูแลระบบ ส่วนของเจ้าของกิจการ ส่วนของผู้จัดการ ส่วนของพ่อครัว/แม่ครัว ส่วนของพนักงาน

จึงได้จัดทำคู่มือการใช้งานตามระบบทำงานตามหน้าที่ของแต่ละผู้ใช้ ดังนี้

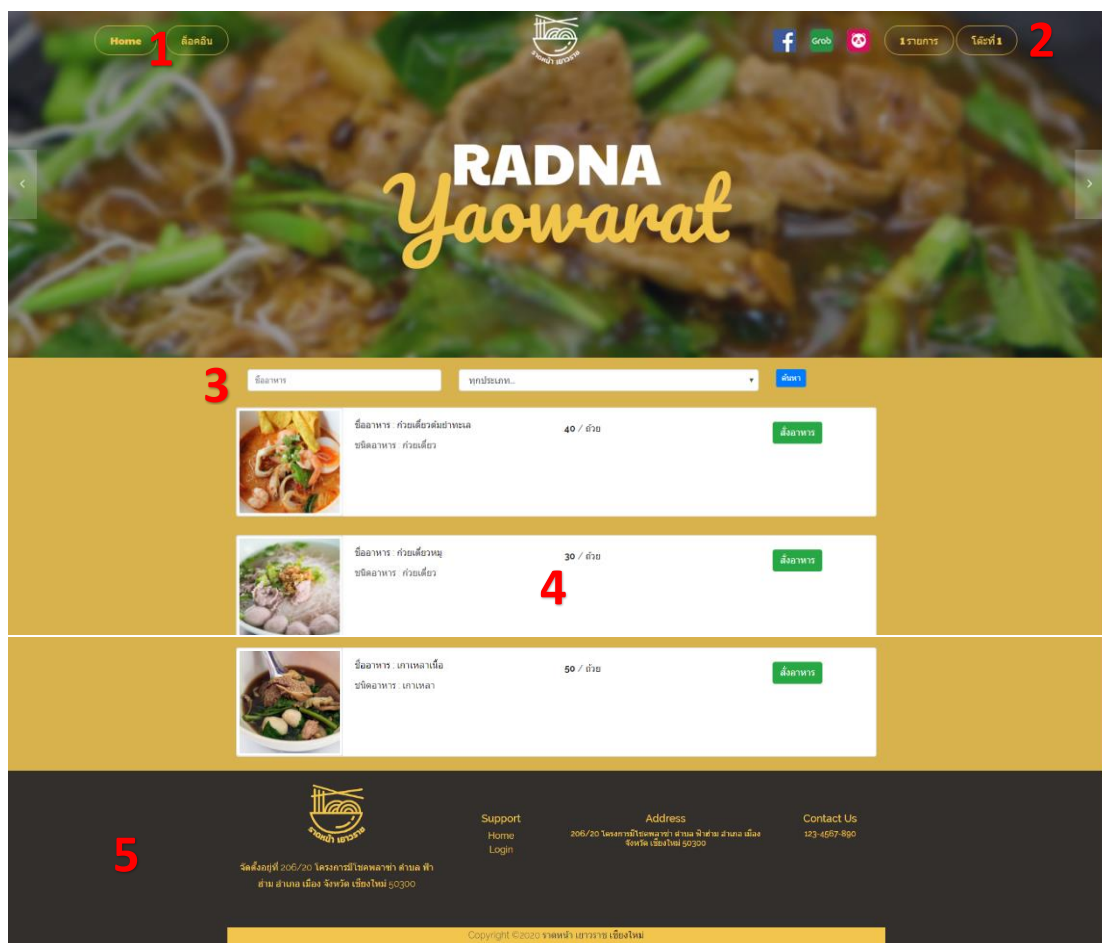
1. คู่มือสำหรับบุคคลทั่วไป



ภาพที่ ข.1 QR Code ของลูกค้า

1.1 ในแต่ละโต๊ะจะมีคิวอาร์โค้ดที่ต่างกัน ลูกค้าจะต้องทำการสแกนก่อน

- ระบบ IOS : สามารถเข้าไปที่กล้องถ่ายรูปได้เลย
- ระบบ Android : ลูกค้าจะต้องเข้าไปที่แอปพลิเคชัน Line ก่อน แล้วทำการสแกนคิวอาร์โค้ด



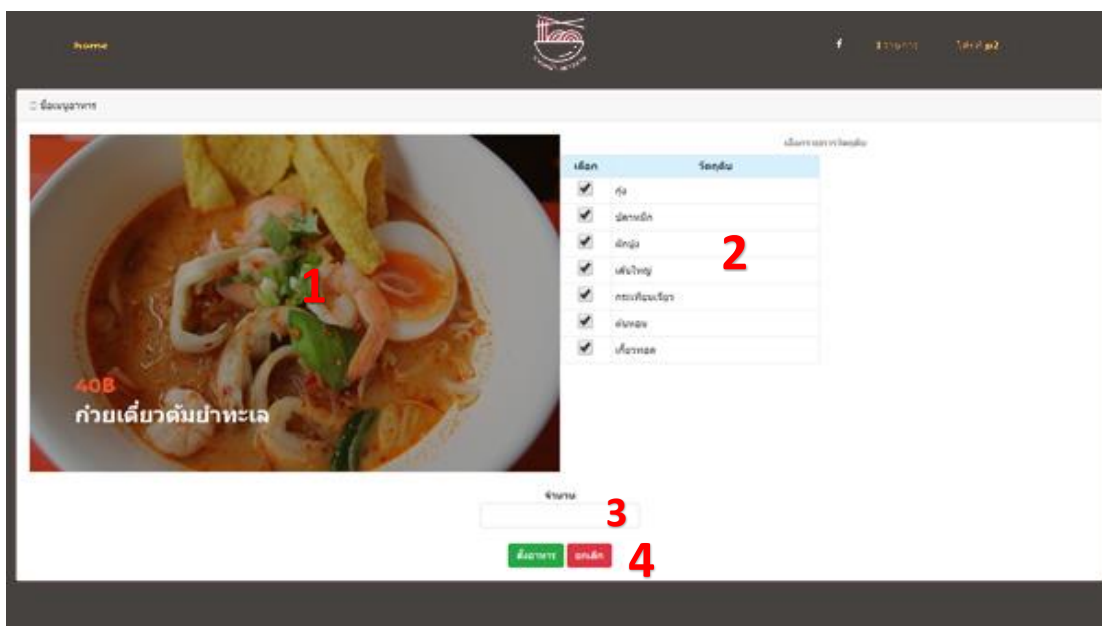
ภาพที่ ข.2 หน้าแรกของเว็บไซต์

หมายเลข 1 ส่วนแถบเมนูด้านบนซ้าย ประกอบด้วยหน้า Home และหน้า ล็อกอิน
 หมายเลข 2 ส่วนแถบเมนูด้านบนขวา ประกอบด้วยร้านค้าในแต่ละแอปพลิเคชัน
 รายการที่ลูกค้าสั่ง และหมายเลขโต๊ะ

หมายเลข 3 ส่วนค้นหาชื่ออาหาร หรือ ประเภทอาหาร

หมายเลข 4 ส่วนรายการอาหาร ประกอบด้วยรูปอาหาร ชื่ออาหาร และปุ่มสั่ง
 อาหาร

หมายเลข 5 ส่วนแถบล่างสุด ประกอบด้วยที่อยู่ เมนูล็อกอิน หน้าโฮม และเบอร์
 ติดต่อ



ภาพที่ ข.3 หน้าจอเมนูอาหารของลูกค้า

หมายเลข 1 ส่วนรูปภาพ ชื่ออาหารและราคา

หมายเลข 2 ส่วนให้เลือกว่าวัตถุดิบของอาหาร

หมายเลข 3 ส่วนจำนวนของอาหารที่จะสั่ง

หมายเลข 4 ปุ่มกดสั่งอาหาร หรือยกเลิกรายการ



ภาพที่ ข.4 หน้าจอรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนที่บอกหมายเลขโต๊ะ และรายการที่สั่ง

หมายเลข 2 รายละเอียดรายการอาหารที่สั่ง

หมายเลข 3 ส่วนการยืนยันรายการ หรือกดสั่งอาหารต่อ

2. คู่มือสำหรับผู้ดูแลระบบ

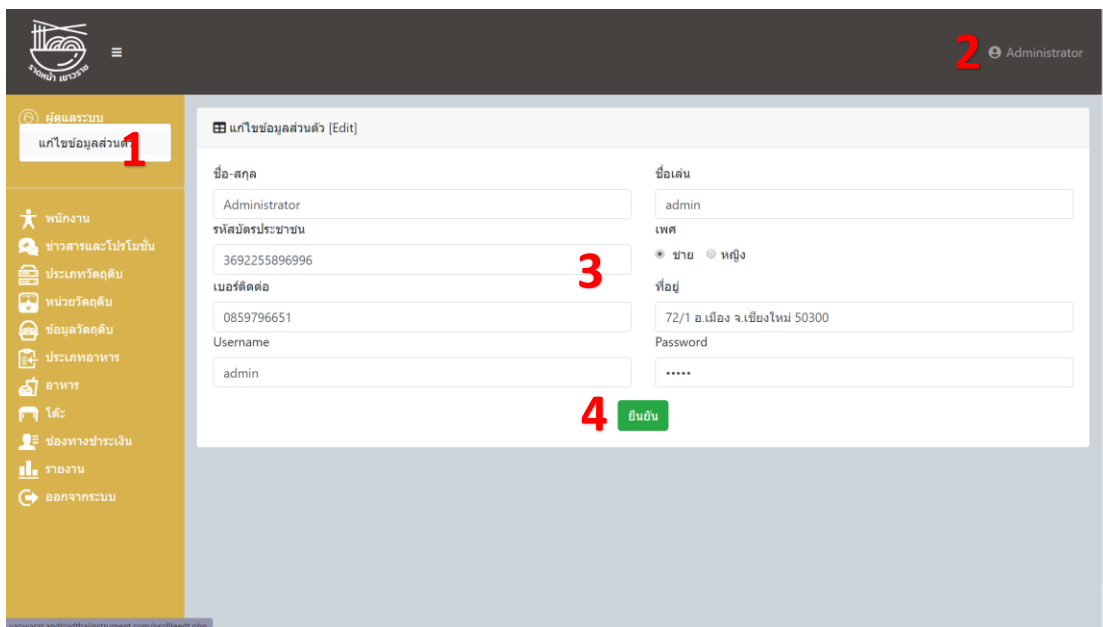


ภาพที่ ข.5 หน้าจอรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนของการกรอก Username

หมายเลข 2 ส่วนของรหัสผ่าน

หมายเลข 3 ส่วนของการเข้าสู่ระบบ



ภาพที่ ข.6 หน้าจอแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของผู้ดูแลระบบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูแก้ไขข้อมูลส่วนตัว

หมายเลข 2 เป็นส่วนที่บอกว่าผู้ใช้ระบบคือผู้ใช้ประเภทไหน

หมายเลข 3 เป็นส่วนแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับ ชื่อ-นามสกุล user และ password

หมายเลข 4 เป็นส่วนยืนยันการแก้ไขข้อมูล

ผู้ใช้งานระบบ [Add/Edit]

ชื่อ-สกุล

ชื่อเล่น

รหัสบัตรประชาชน

เพศ ชาย หญิง

เบอร์ติดต่อ

ที่อยู่

Username

Password

กลุ่มผู้ใช้งาน

ฐานเงินเดือน

ภาพที่ ข.7 หน้าจอเพิ่มข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนกรอกรายละเอียดของพนักงาน

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

ผู้ใช้งานระบบ

Show 10 entries Search:

ชื่อ-สกุล	ชื่อเล่น	เพศ	เบอร์ติดต่อ	กลุ่มผู้ใช้งาน	
Administrator	admin	ชาย	0859796651	ผู้ดูแลระบบ	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>
ทศพล	เบร็ด	ชาย	0679876543	พนักงาน	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>
ผู้จัดการ	ซี	หญิง	0818122467	ผู้จัดการ	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>
วรณ โกรวุฒิพันธ์	แซม	ชาย	0985679876	เจ้าของกิจการ	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>
เชฟ A	เอ	ชาย	0946241001	พ่อครัว/แม่ครัว	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>
เชฟ B	บี	หญิง	0815487924	พ่อครัว/แม่ครัว	<input type="button" value="แก้ไข"/> <input type="button" value="ลบ"/>

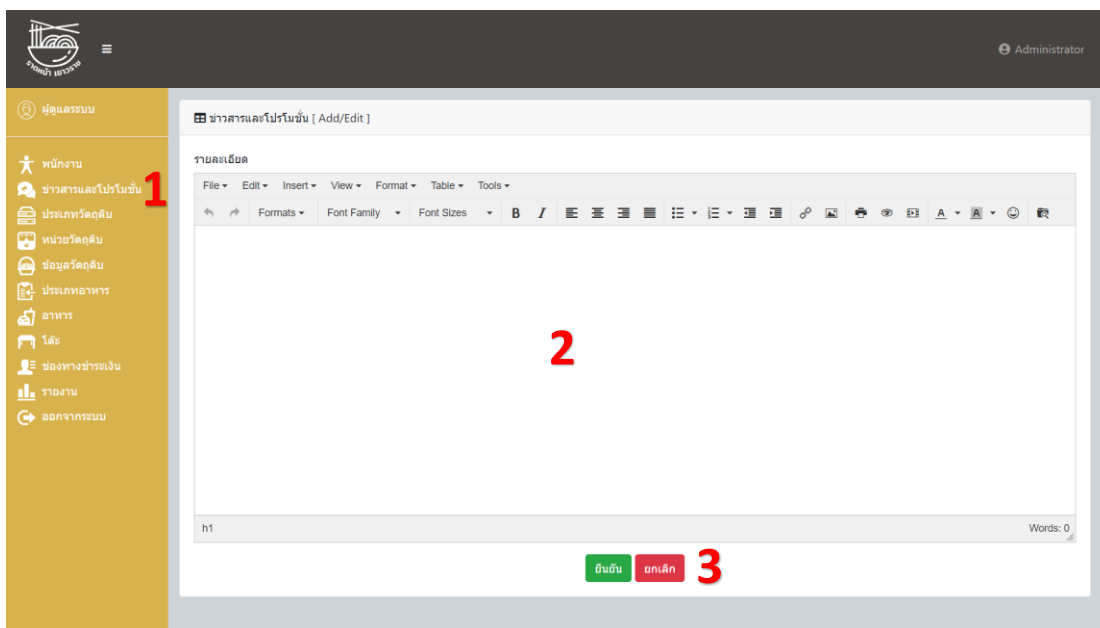
Showing 1 to 6 of 6 entries

ภาพที่ ข.8 หน้าจอรายชื่อผู้ใช้งานระบบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายชื่อพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนรายชื่อพนักงานทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล

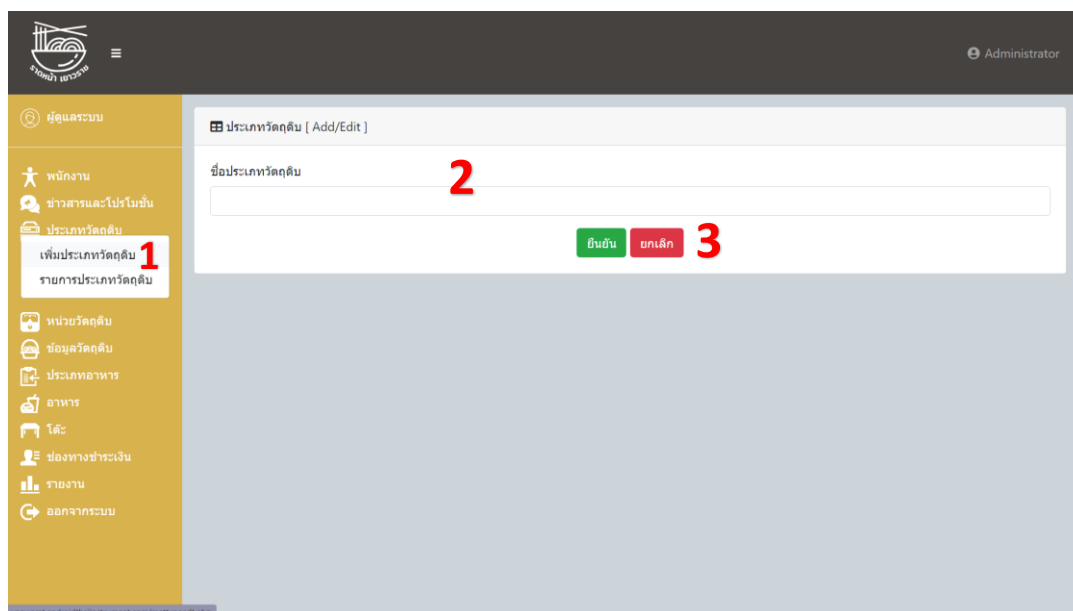


ภาพที่ ข.9 หน้าจอข่าวสารและโปรโมชั่น

หมายเลข 1 ส่วนเมนูข่าวสารและโปรโมชั่น

หมายเลข 2 ส่วนแก้ไขข่าวสารและโปรโมชั่น

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันหรือยกเลิก

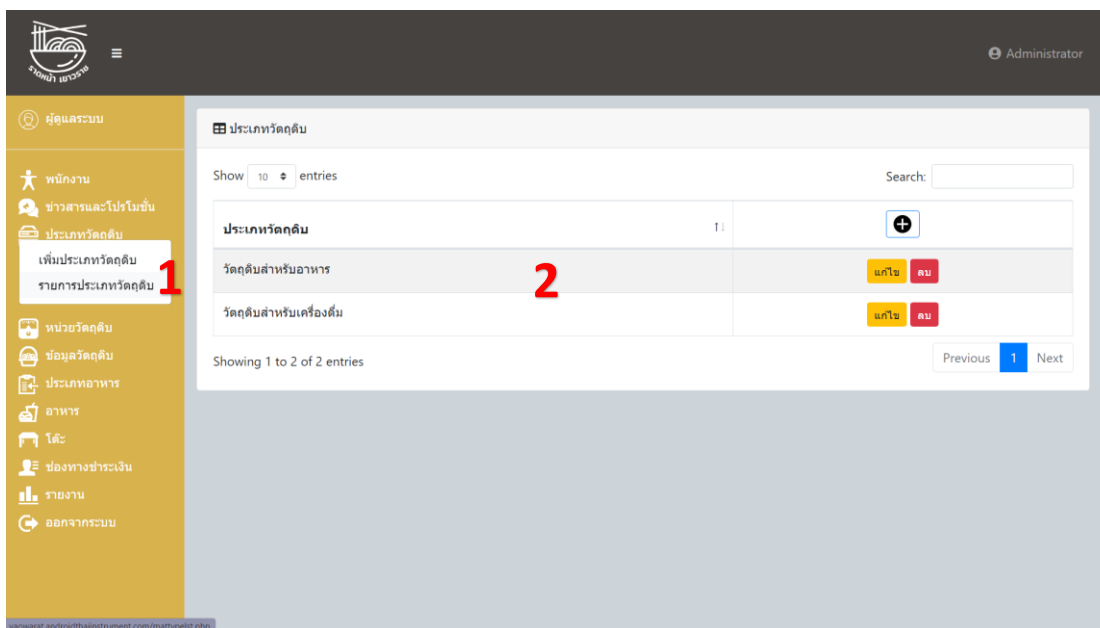


ภาพที่ ข.10 หน้าจอเพิ่มข้อมูลของประเภทวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลประเภทวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูล

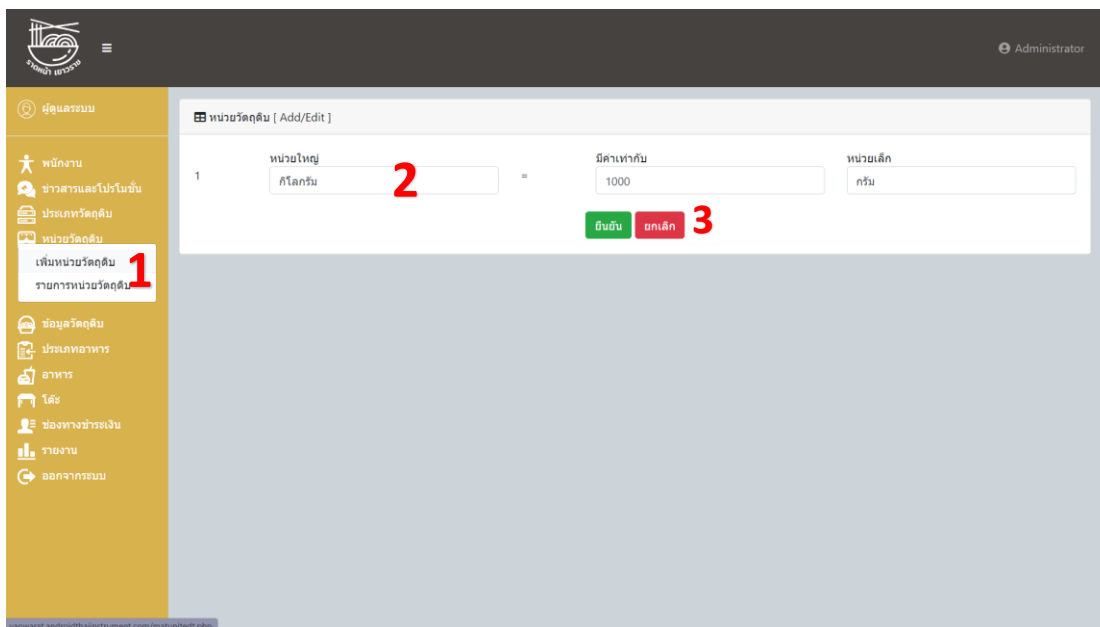
หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล



ภาพที่ ข.11 หน้าจอรายการของประเภทวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการประเภทวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนรายการประเภทวัตถุดิบทั้งหมด



ภาพที่ ข.12 หน้าจอเพิ่มข้อมูลของหน่วยวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มหน่วยวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนกรอกรายละเอียดวัตถุดิบแปลงจากหน่วยใหญ่ ไปเป็นหน่วยเล็ก

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

หน่วยใหญ่	มีค่าเท่ากับ	หน่วยเล็ก	
กระปุก	250	กรัม	แก้ไข ลบ
กระป๋อง	250	มิลลิลิตร	แก้ไข ลบ
กระป๋อง	388	กรัม	แก้ไข ลบ
กรัม	100	มิลลิลิตร	แก้ไข ลบ
กิโลกรัม	1000000	มิลลิลิตร	แก้ไข ลบ
กิโลกรัม	1000	กรัม	แก้ไข ลบ
ขวด	750	มิลลิลิตร	แก้ไข ลบ
ขวดใหญ่	4300	กรัม	แก้ไข ลบ
ถุง	250	กรัม	แก้ไข ลบ
ถุง	1000	กรัม	แก้ไข ลบ

ภาพที่ ข.13 หน้าจอรายการของหน่วยวัดฤดูติบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการหน่วยวัดฤดูติบ

หมายเลข 2 ส่วนรายการหน่วยวัดฤดูติบประกอบไปด้วยหน่วยใหญ่ เท่ากับ หน่วยเล็ก

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล

ภาพที่ ข.14 หน้าจอการเพิ่มข้อมูลของวัดฤดูติบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลของวัดฤดูติบ

หมายเลข 2 ส่วนกรกรอกข้อมูลวัดฤดูติบ

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

ข้อมูลวัตถุดิบ

Show 10 entries Search:

ชื่อ	ประเภท	หน่วยในถุง-ลัง	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ	
กระเทียมเจียว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	2.16	ถุง	2	แก้ไข ลบ
กุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4	กิโลกรัม	3	แก้ไข ลบ
ข้าวสวย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
คะน้า	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
มันหอม	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	-7	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
หัวหอม	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.7	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
ปลาหมึก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.2	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
ผักกาดขาว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	5	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
ผักชีงา	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.45	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ
ผักบุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4	กิโลกรัม	2	แก้ไข ลบ

Showing 1 to 10 of 21 entries

Previous 1 2 3 Next

ภาพที่ ข.15 หน้าจอรายการข้อมูลของวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการข้อมูลวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนรายการข้อมูลวัตถุดิบประกอบไปด้วยประเภท คงเหลือ จุดสั่งซื้อ

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล

ประเภทเมนู [Add/Edit]

ประเภทเมนู

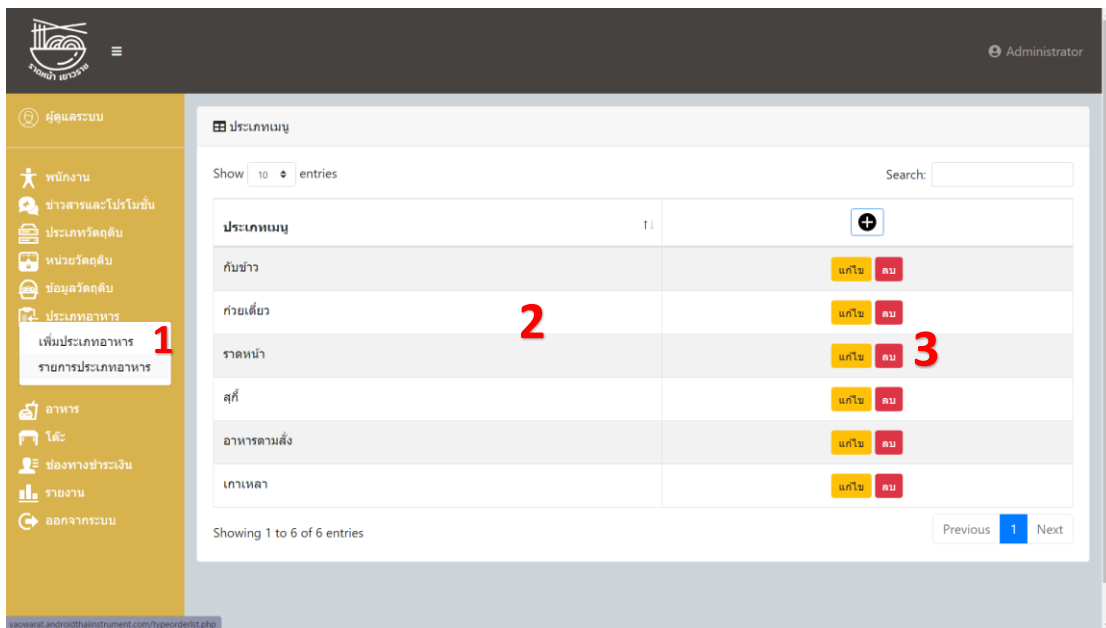
ยืนยัน ยกเลิก

ภาพที่ ข.16 หน้าจอเพิ่มประเภทของอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มประเภทของอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนกรอกรายละเอียดประเภทอาหาร

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

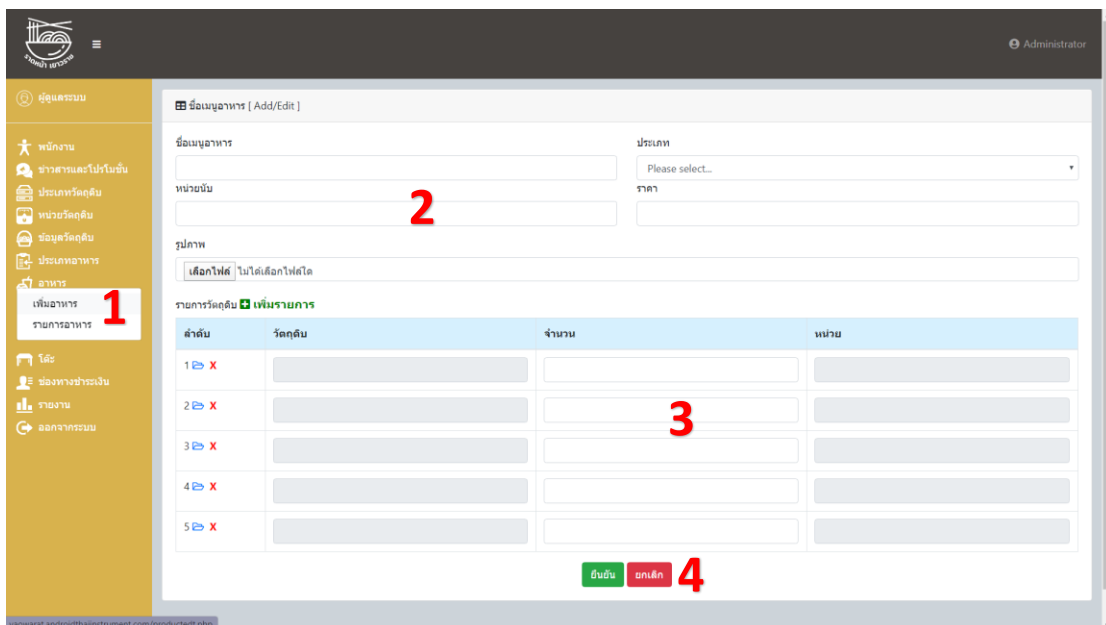


ภาพที่ ข.17 หน้าจอรายการประเภทของอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการประเภทอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนรายการประเภทอาหารทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล



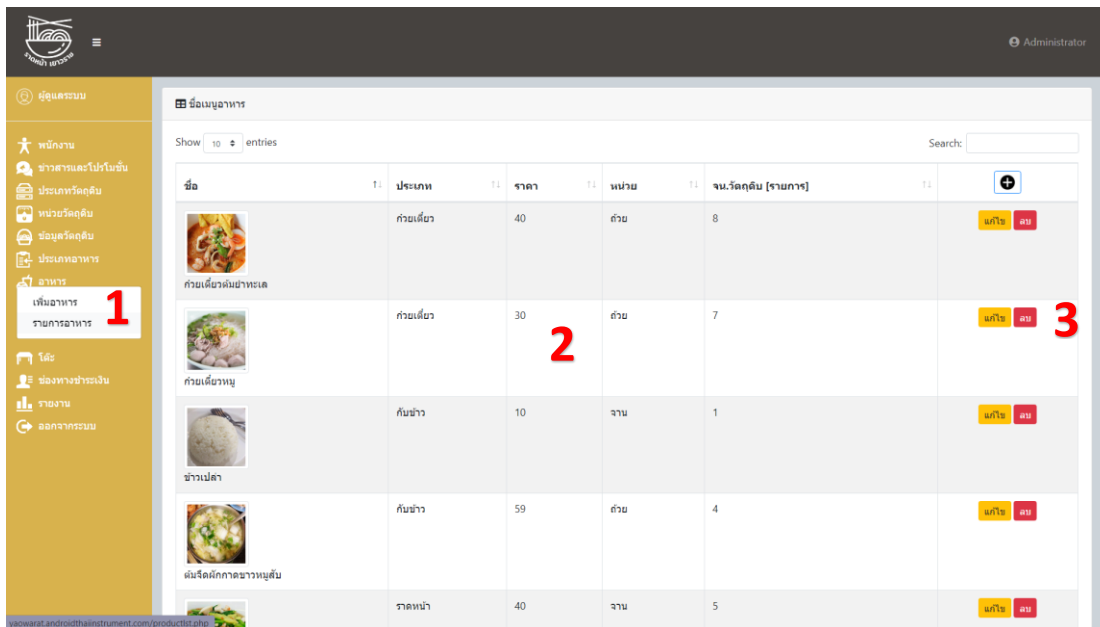
ภาพที่ ข.18 หน้าจอการเพิ่มอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนกรอกชื่ออาหาร ประเภท หน่วยนับ และราคา

หมายเลข 3 ส่วนเพิ่มรายการวัตถุดิบที่ใช้ในอาหาร

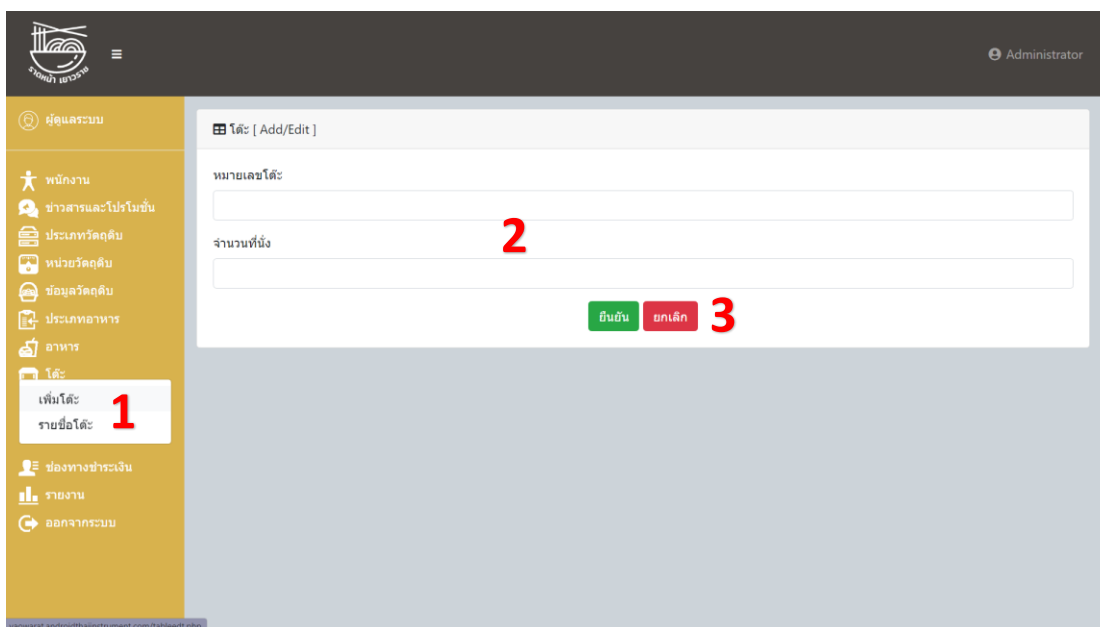
หมายเลข 4 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล



ภาพที่ ข.19 หน้าจอรายการอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารทั้งหมด

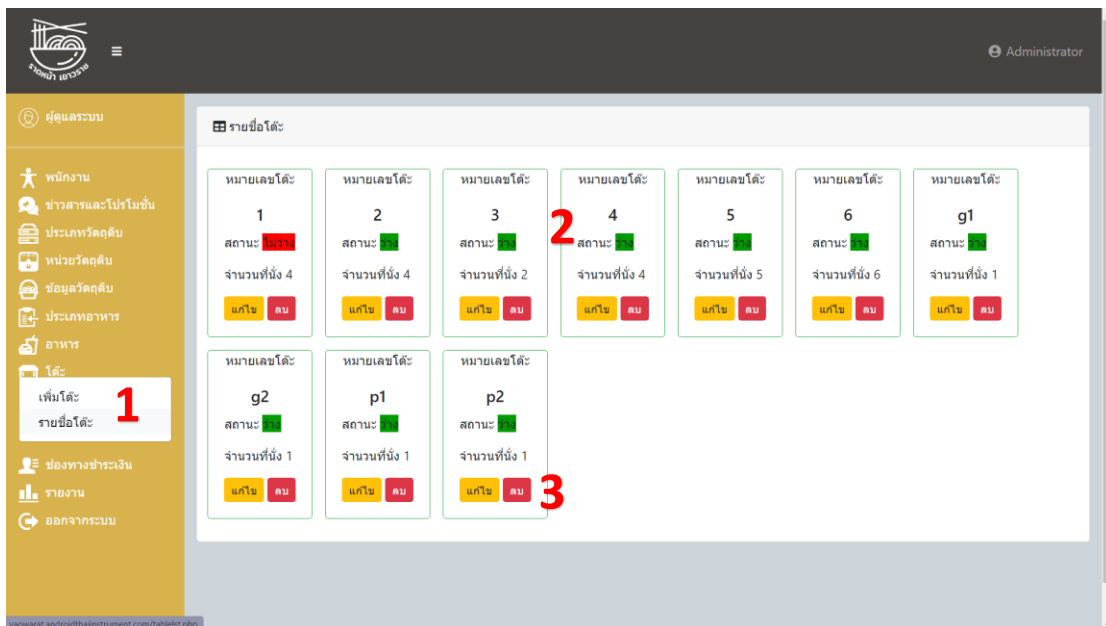


ภาพที่ ข.20 หน้าจอเพิ่มจำนวนโต๊ะ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มโต๊ะ

หมายเลข 2 ส่วนกรอกหมายเลขโต๊ะ และจำนวนที่นั่ง

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

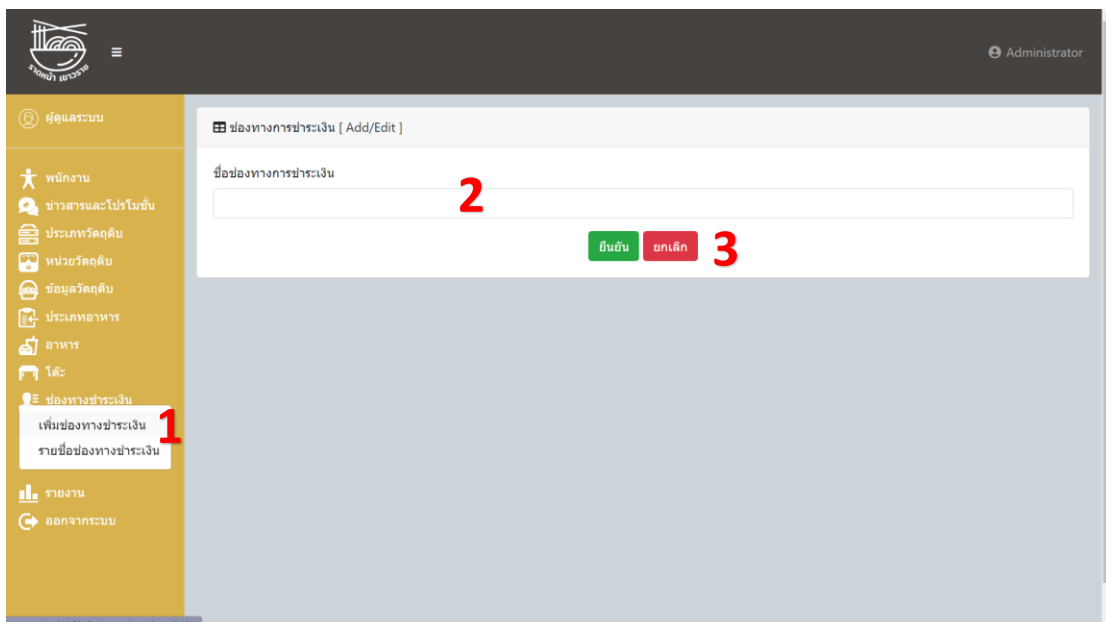


ภาพที่ ข.21 หน้าจอรายละเอียดของโต๊ะ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายชื่อโต๊ะ

หมายเลข 2 ส่วนข้อมูลของโต๊ะทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล

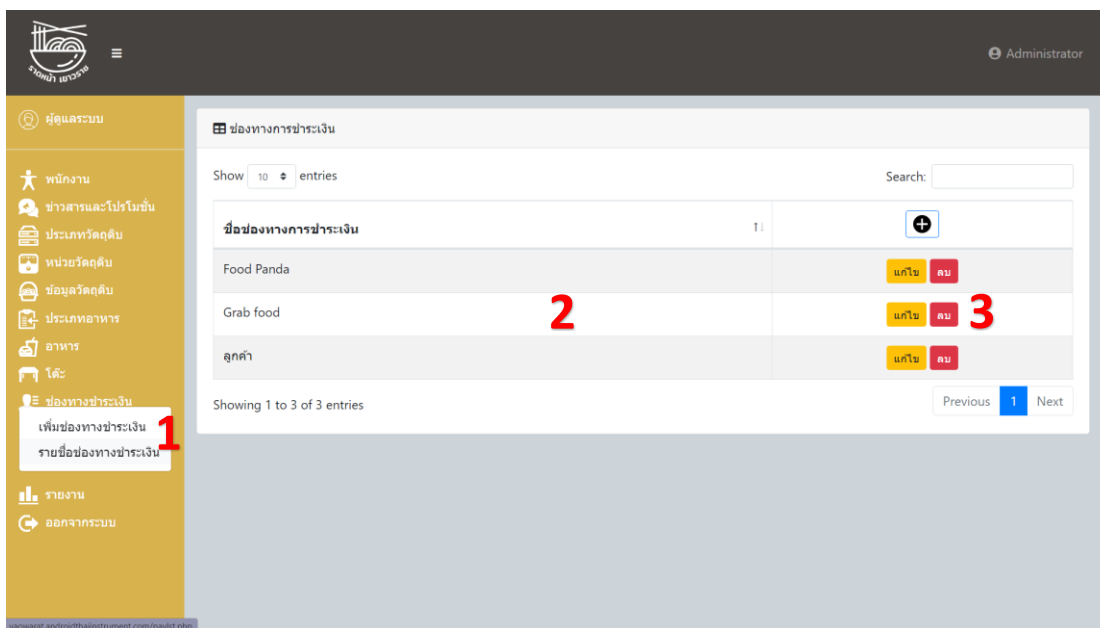


ภาพที่ ข.22 หน้าจอการเพิ่มช่องทางในการชำระเงิน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มช่องทางการชำระเงิน

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลช่องทางการชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

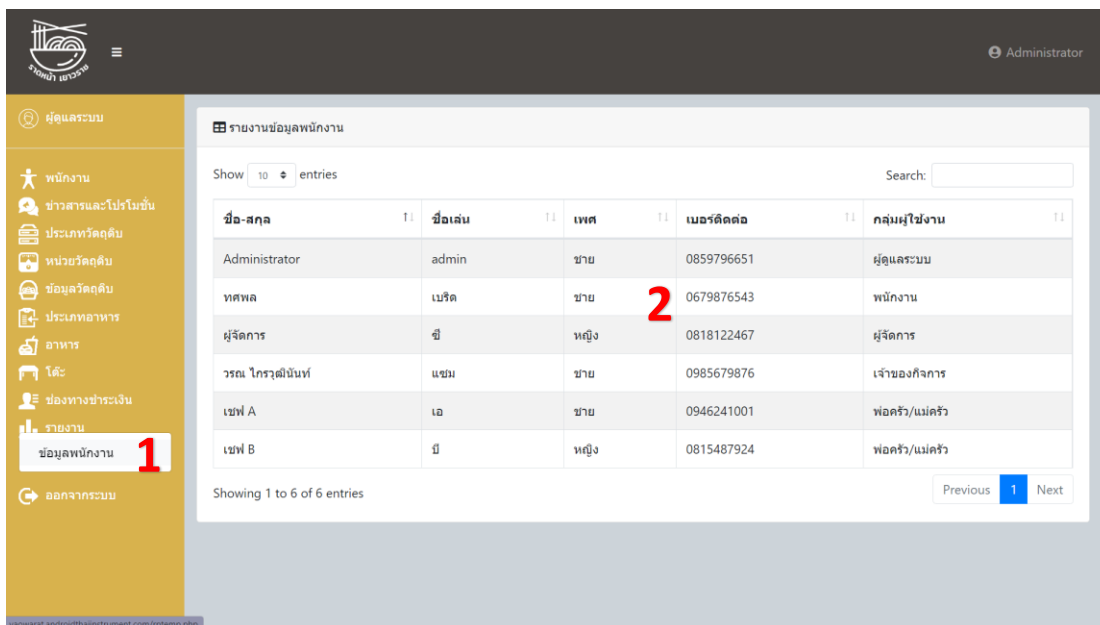


ภาพที่ ข.23 หน้าจอรายการช่องทางชำระเงิน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูช่องทางชำระเงิน

หมายเลข 2 ส่วนรายการช่องทางชำระเงินทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล



ภาพที่ ข.24 หน้าจอรายงานข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนรายงานข้อมูลพนักงานทั้งหมดประกอบด้วยชื่อ-สกุล เบอร์ติดต่อ

หมายเลข 3 ส่วนคลิกไปยังหน้าถัดไป

3. คู่มือสำหรับเจ้าของกิจการ

ภาพที่ ข.25 หน้าจอการแก้ไขข้อมูลของเจ้าของกิจการ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูแก้ไขข้อมูลเจ้าของกิจการ

หมายเลข 2 เป็นส่วนที่บอกว่าผู้ใช้ระบบคือผู้ใช้ประเภทไหน

หมายเลข 3 เป็นส่วนแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับ ชื่อ-นามสกุล user และ password

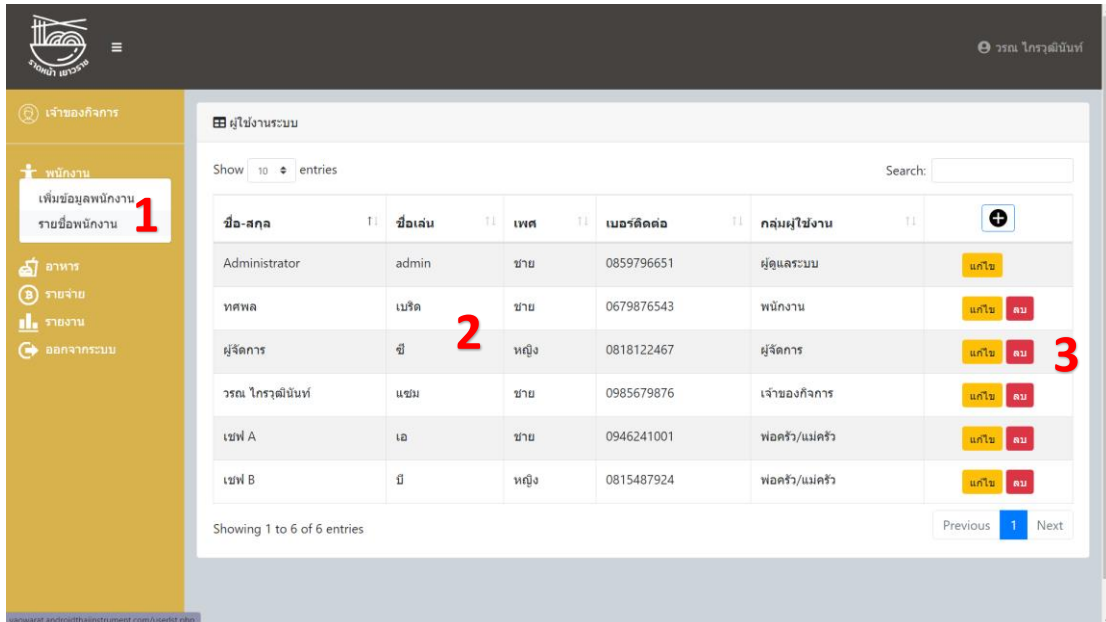
หมายเลข 4 เป็นส่วนยืนยันการแก้ไขข้อมูล

ภาพที่ ข.26 หน้าจอการเพิ่มข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลพนักงานประกอบด้วยชื่อ-นามสกุล user และ password

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

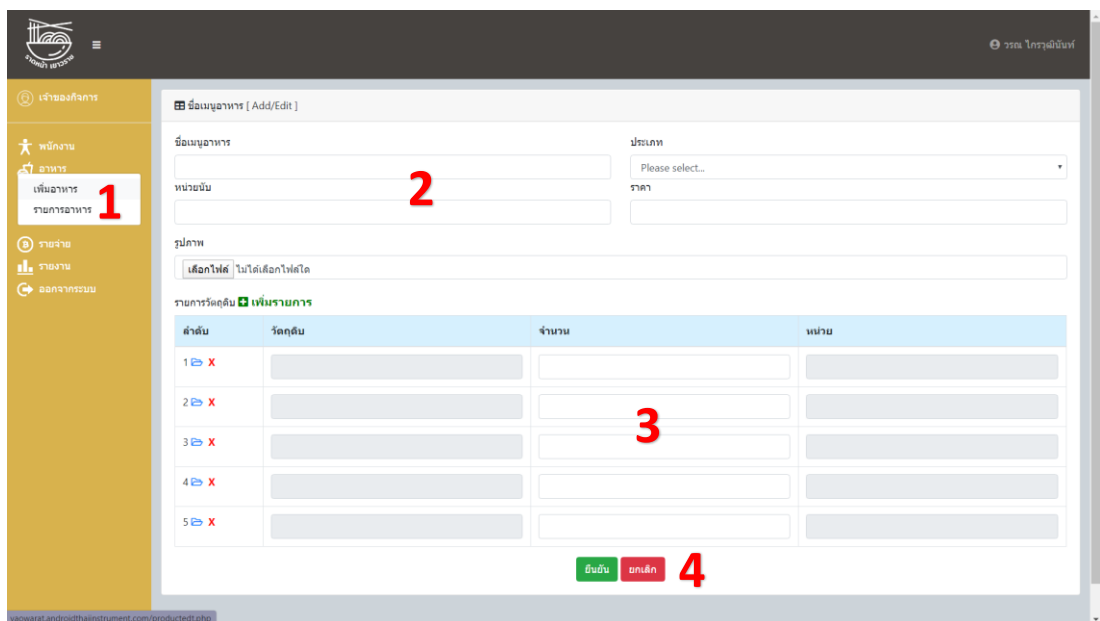


ภาพที่ ข.27 หน้าจอรายชื่อพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายชื่อพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนรายการรายชื่อพนักงานทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล หรือลบข้อมูล



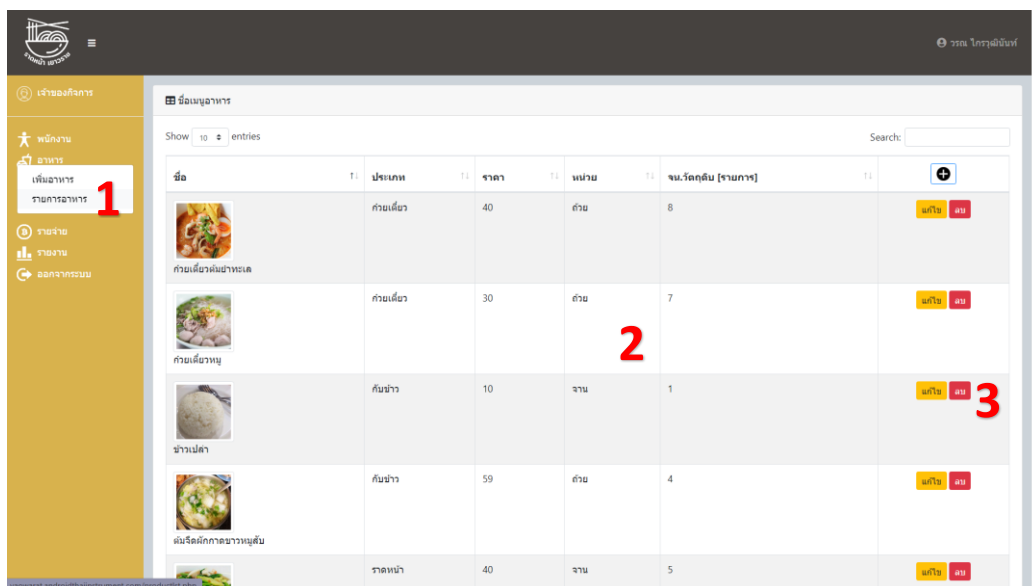
ภาพที่ ข.28 หน้าจอการเพิ่มอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลอาหารประกอบไปด้วยชื่อ ประเภท หน่วยนับ ราคา

หมายเลข 3 ส่วนเพิ่มรายการวัตถุดิบที่ใช้ในเมนูอาหาร

หมายเลข 4 ส่วนยืนยันข้อมูล หรือยกเลิกข้อมูล

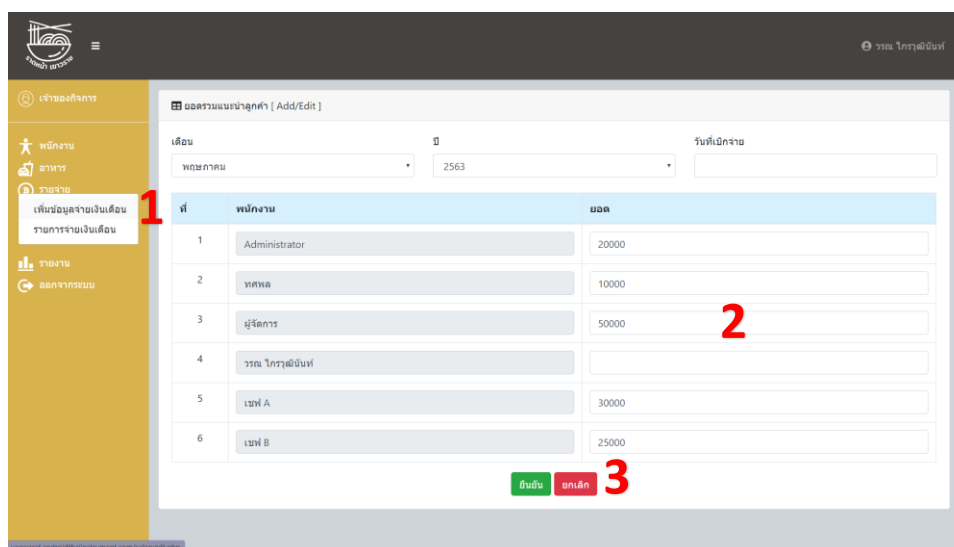


ภาพที่ ข.29 หน้าจอรายการอาหาร

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการอาหาร

หมายเลข 2 ส่วนรายละเอียดรายการอาหารทั้งหมด

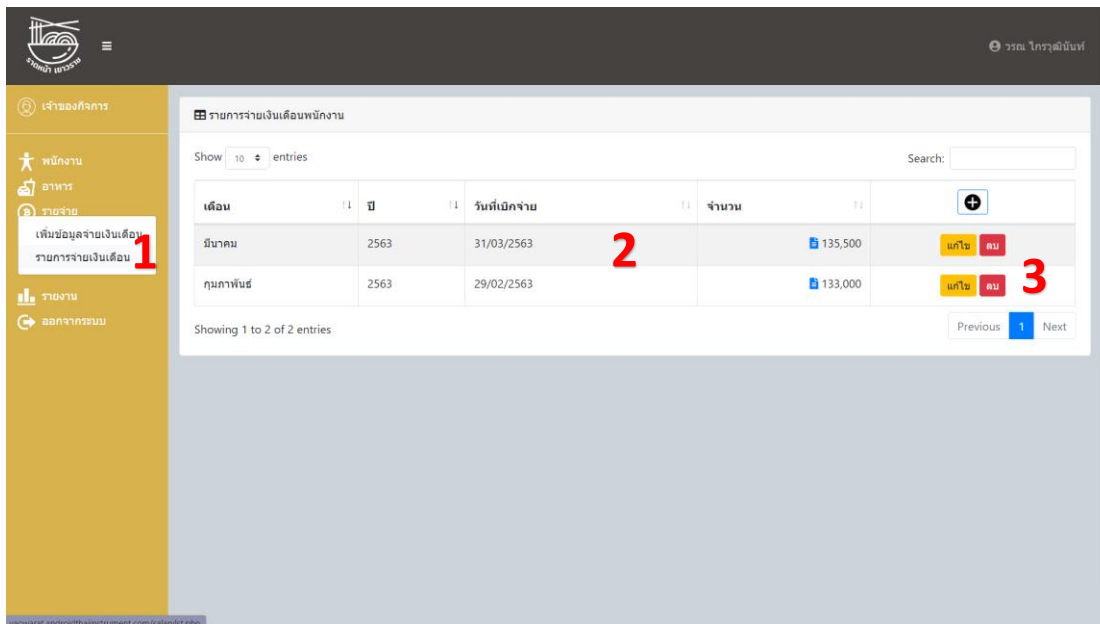
หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขและลบ



ภาพที่ ข.30 หน้าจอเพิ่มข้อมูลจ่ายเงินเดือน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลเงินเดือน

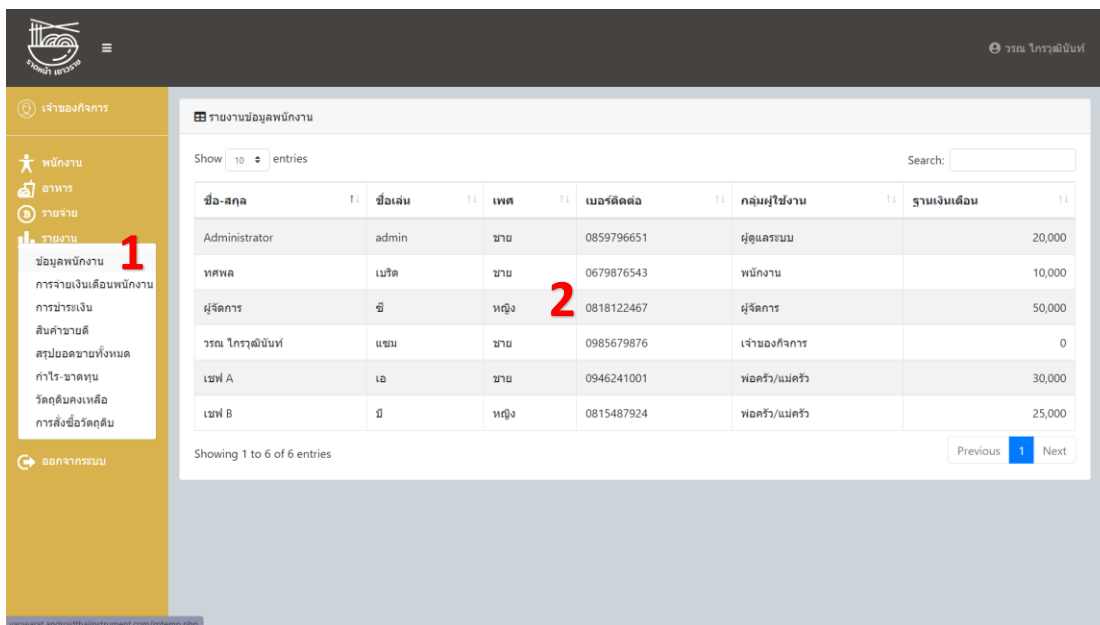
หมายเลข 2 ส่วนรายการพนักงาน และยอดอัตราจ้างพนักงาน



ภาพที่ ข.31 หน้าจอรายการจ่ายเงินเดือน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการการจ่ายเงินเดือน

หมายเลข 2 ส่วนรายการการจ่ายเงินเดือนทั้งหมด



ภาพที่ ข.32 หน้าจอรายงานข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานข้อมูลพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนรายการข้อมูลพนักงานทั้งหมด

ภาพที่ ข.33 หน้าจอรายงานการจ่ายเงินเดือนพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนรายงานการจ่ายเงินเดือนพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่เบิกจ่ายทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนรายการการจ่ายเงินเดือนพนักงานทั้งหมด

ภาพที่ ข.34 หน้าจอรายงานการชำระหนี้

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานการชำระหนี้




หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่จ่าย

หมายเลข 3 ส่วนรายการการชำระหนี้ทั้งหมด

รายงานสินค้าขายดี

ระหว่างวันที่ ถึง ค้นหา

Show 10 entries

เมนู	จำนวน	ยอดรวม
 ผัดไทยเส้นหมี่	7	2,320
 ข้าวเหนียว	5	50
 ผัดซีอิ๊ว	4	2,650

ภาพที่ ข.35 หน้าจอรายงานสินค้าขายดี

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสินค้าขายดี

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันเรียกดูรายการสินค้าขายดี

หมายเลข 3 ส่วนรายการเมนูขายดีทั้งหมด

รายงานสรุปยอดขายทั้งหมด

ระหว่างวันที่ ถึง ค้นหา

เมนู	จำนวน	ยอดรวม
ผัดไทย	117	4,090
ราดหน้า	57	2,810
ก๋วยเตี๋ยว	62	2,693
แกงเหมา	54	2,695
รวม		12,288

สรุปยอดขายทั้งหมด ตั้งแต่วันที่ 01/04/2563 ถึงวันที่ 31/05/2563

4,500
4,000

ยอดขาย (บาท)

ภาพที่ ข.36 หน้าจอรายงานสรุปยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสรุปยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันเรียกดูรายการยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนปรีนรายงานสรุปยอดขาย

รายงานกำไร-ขาดทุน

ระหว่างวันที่ 01/04/2563 ถึง 31/05/2563 ค้นหา

รายการ	รายรับ	รายจ่าย	กำไร-ขาดทุน
ยอดขาย	12,288.00		
เงินสด		0.00	
สั่งซื้อวัตถุดิบ		7,162.00	
รายจ่ายอื่นๆ		3,525.75	
รวม	12,288.00	10,687.75	1,600.25

ภาพที่ ข.37 หน้าจอรายงานกำไร-ขาดทุน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูกำไร ขาดทุน

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันเรียกดูกำไร ขาดทุน

หมายเลข 3 ส่วนปรับรายการงานกำไร-ขาดทุน

รายงานวัตถุดิบคงเหลือ

Show 10 entries Search: พิมพ์

ชื่อ	ประเภท	หน่วยใหญ่-เล็ก	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ
กระเทียมเจียว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กก = 500 กรัม	2.16 [1080]	กก	2
กุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	3
ข้าวสวย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	2
คอป่า	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ถั่วอก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.7 [3700]	กิโลกรัม	2
ปลาหมึก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.2 [3200]	กิโลกรัม	2
ผักกาดขาว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	5 [5000]	กิโลกรัม	2
ผักขี้นฉ่าย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.45 [3450]	กิโลกรัม	2
ผักนึ่ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ลูกชิ้น	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กก = 500 กรัม	3.4 [1700]	กก	2

Showing 1 to 10 of 17 entries Previous 1 2 Next

ภาพที่ ข.38 หน้าจอรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 2 ส่วนรายการวัตถุดิบคงเหลือทั้งหมด

เลขที่ใบเสร็จสั่งซื้อ	วันที่	โดย	รายการ	ยอดสั่งซื้อ
OD.6300014	15/05/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	9	314.00
OD.6300013	01/05/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	3	867.00
OD.6300010	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	6	630.00
OD.6300008	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	1	825.00
OD.6300007	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	5	1,106.00
OD.6300006	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	3	1,990.00
OD.6300005	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	6	1,430.00
			รวม	7,162.00

ภาพที่ ข.39 หน้าจอรายงานการสั่งซื้อวัสดุ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูการสั่งซื้อวัสดุ

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันเรียกดูการสั่งซื้อวัสดุ

หมายเลข 3 ส่วนแสดงรายการการสั่งซื้อวัสดุทั้งหมด

4. คู่มือสำหรับผู้จัดการ

ชื่อ	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ
กุ้ง	2.4 [2400]	กิโลกรัม	3
ต้นหอม	-7.02 [-7020]	กิโลกรัม	2
เนื้อหมู	-8.865 [-8865]	กิโลกรัม	5
เส้นเล็ก	-53 [-26500]	ถุง	2
เส้นใหญ่	1.6 [800]	ถุง	2
ไข่ไก่	-0.300003 [-9]	แผง	2

ภาพที่ ข.40 หน้าจอบ็อบอัฟรายการวัสดุที่ต้องสั่งซื้อ

หมายเลข 1 ส่วนบ็อบอัฟแสดงรายการวัสดุที่ต้องสั่งซื้อ

หมายเลข 2 ส่วนแสดงรายการวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อทั้งหมด

ภาพที่ ข.41 หน้าจอแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของผู้จัดการ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของผู้จัดการ

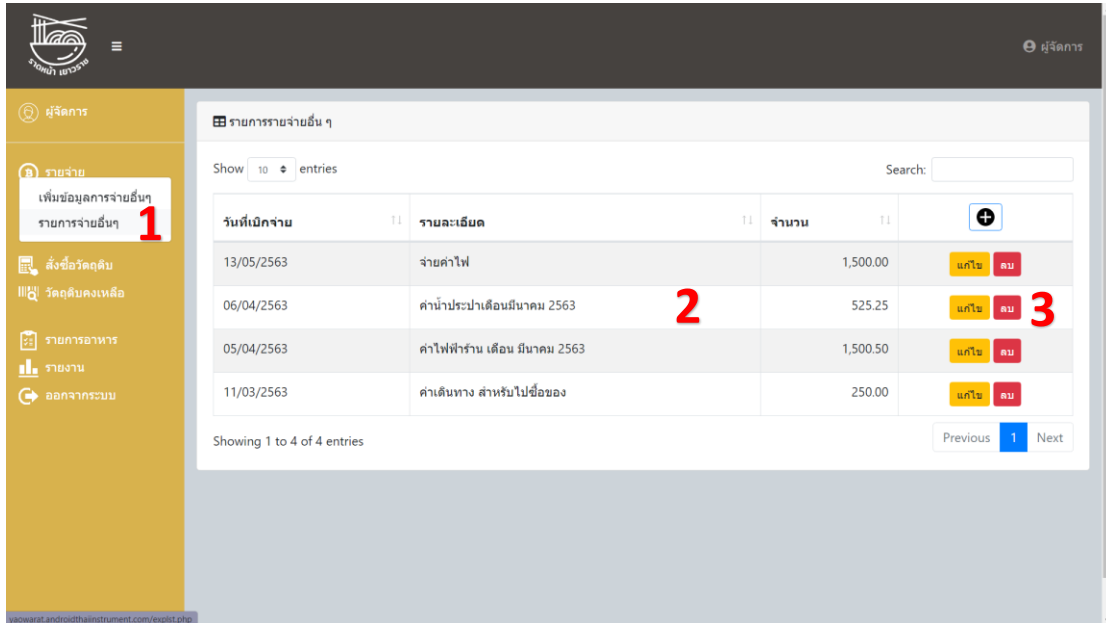
หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลส่วนตัวประกอบด้วยชื่อ-นามสกุล user password

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล

ภาพที่ ข.42 หน้าจอเพิ่มข้อมูลการจ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลการจ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลการจ่ายอื่น ๆ ประกอบด้วยวันที่เบิกจ่าย รายละเอียดยอดเบิก

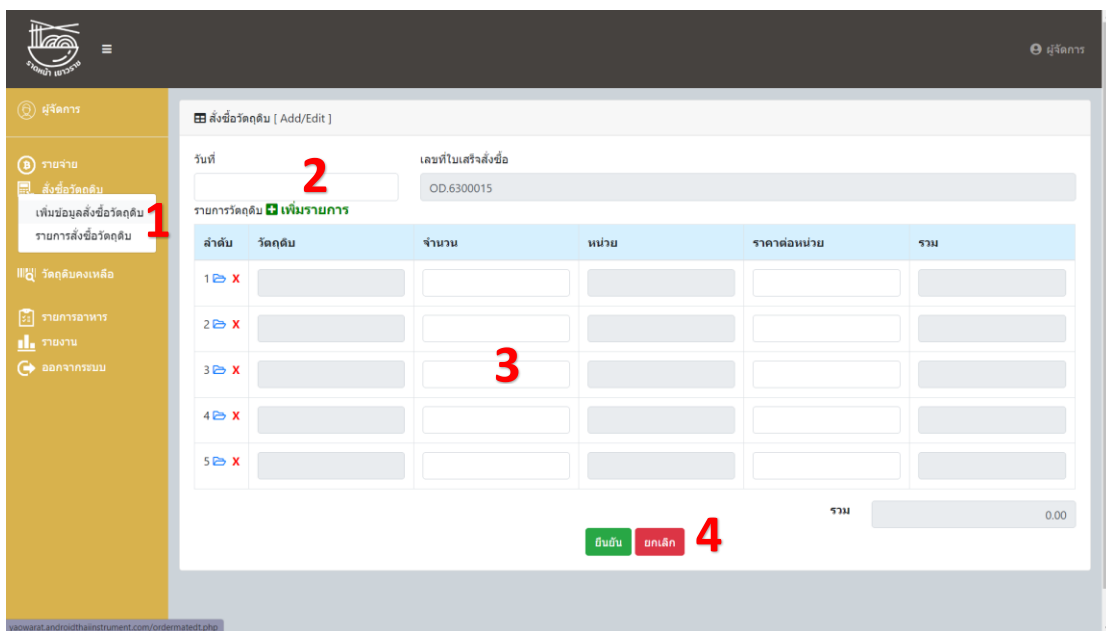


ภาพที่ ข.43 หน้าจอรายการการจ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการจ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 2 ส่วนรายการการจ่ายอื่น ๆ ทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนแก้ไขข้อมูล และลบข้อมูล



ภาพที่ ข.44 หน้าจอการเพิ่มข้อมูลสั่งซื้อวัตุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูเพิ่มข้อมูลสั่งซื้อวัตุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลวันที่ที่ส่งวัตถุดิบ

หมายเลข 3 ส่วนเพิ่มรายการวัตถุดิบ

หมายเลข 4 ส่วนยืนยันข้อมูล และยกเลิกข้อมูล

เลขที่ใบเสร็จสั่งซื้อ	วันที่	รายการวัตถุดิบ	ยอดสั่งซื้อ	โดย
OD.6300005	30/04/2563	6	1,430.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300006	30/04/2563	3	1,990.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300007	30/04/2563	5	1,106.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300008	30/04/2563	1	825.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300010	30/04/2563	6	630.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300013	01/05/2563	3	867.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน
OD.6300014	15/05/2563	9	314.00	ผู้จัดการ ปรารถงพัน

ภาพที่ ข.45 หน้าจอรายการการสั่งซื้อวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายการการสั่งซื้อวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนรายการการสั่งซื้อวัตถุดิบทั้งหมด

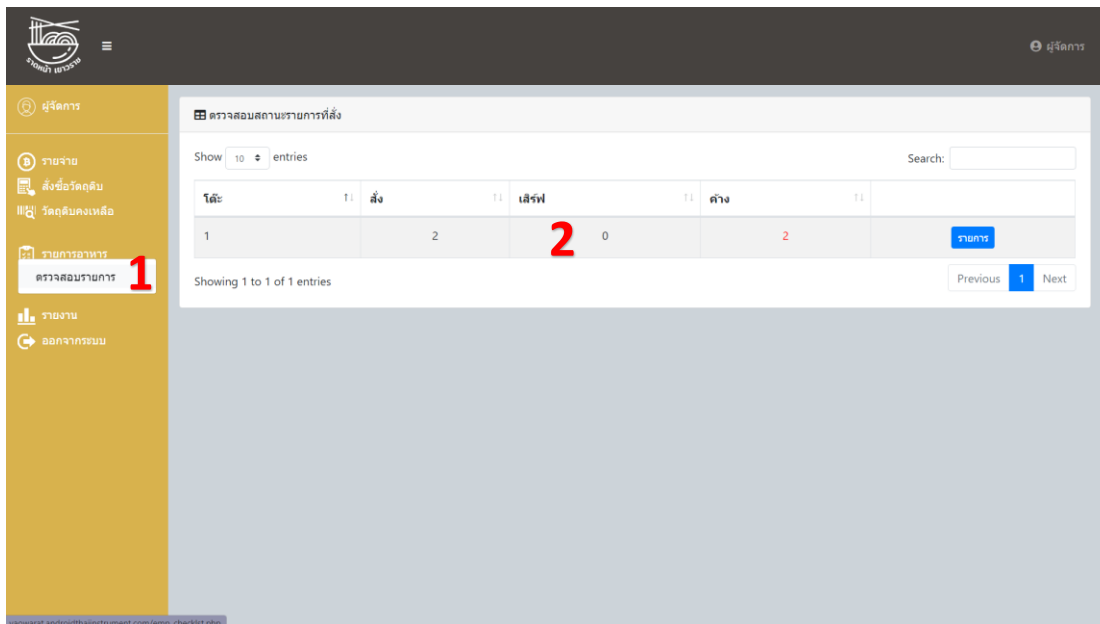
หมายเลข 3 ส่วนการแก้ไขข้อมูล ลบข้อมูล และปริ้นรายงาน

ชื่อ	ประเภท	หน่วยใหญ่-เล็ก	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ
กระเทียมเจียว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	2.16 [1080]	ถุง	2
กุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	3
ข้าวสวย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	2
คอกา	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ถั่วงอก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.7 [3700]	กิโลกรัม	2
ปลาหมึก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.2 [3200]	กิโลกรัม	2
ผักกาดขาว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	5 [5000]	กิโลกรัม	2
ผักอินฉ่าย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.45 [3450]	กิโลกรัม	2
ผักบุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ลูกชิ้น	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	3.4 [1700]	ถุง	2

ภาพที่ ข.46 หน้าจอข้อมูลวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูวัตถุประสงค์คงเหลือ

หมายเลข 2 ส่วนรายการวัตถุประสงค์คงเหลือทั้งหมด

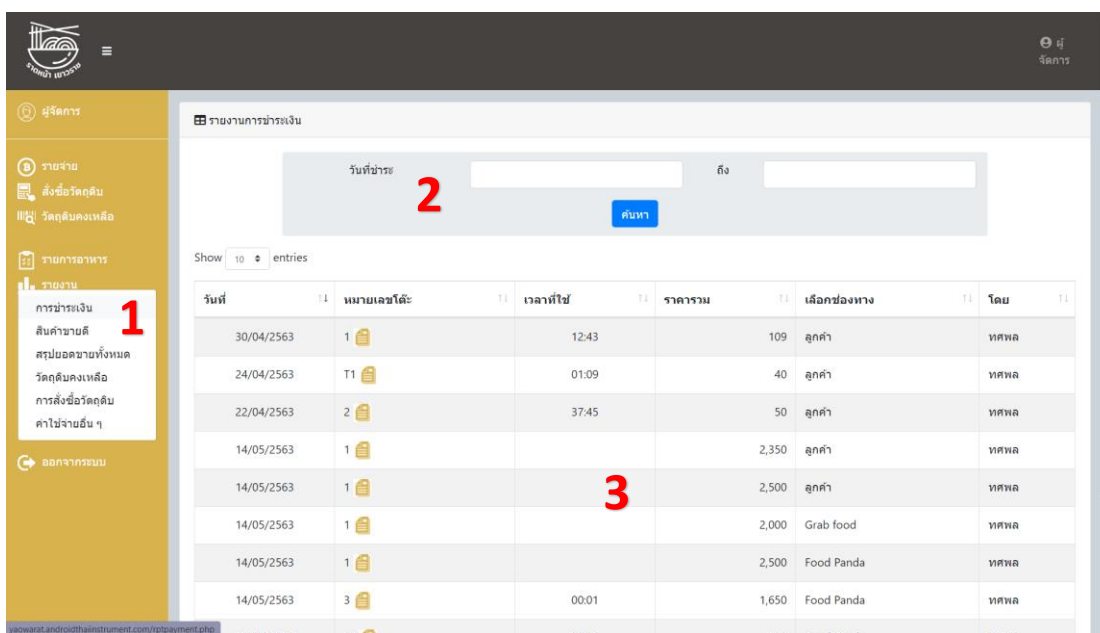


ภาพที่ ข.47 หน้าจอตรวจสอบรายการ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูตรวจสอบรายการ

หมายเลข 2 ส่วนตรวจสอบสถานะรายการที่สั่งทั้งหมด

หมายเลข 3 ส่วนดูรายละเอียดรายการที่สั่ง



ภาพที่ ข.48 หน้าจอรายงานการชำระเงิน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานการชำระเงิน

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนรายการการชำระเงินทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสินค้าขายดี

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนรายการการชำระเงินทั้งหมด

ภาพที่ ข.49 หน้าจอรายงานสินค้าขายดี

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสินค้าขายดี

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนรายการที่ชำระเงินทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสรุปยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนรายการที่ชำระเงินทั้งหมด

ภาพที่ ข.50 หน้าจอรายงานสรุปยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 1 ส่วนเมนูสรุปยอดขายทั้งหมด

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ต้องการดูยอดขาย

หมายเลข 3 ส่วนปริ้นรายงานสรุปยอดขาย

ชื่อ	ประเภท	หน่วยใหญ่-เล็ก	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ
กระเทียมเจียว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	2.16 [1080]	ถุง	2
กุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	3
ข้าวสวย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	2
คอกา	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ถั่วอก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.7 [3700]	กิโลกรัม	2
ปลาหมึก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.2 [3200]	กิโลกรัม	2
ผักกาดขาว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	5 [5000]	กิโลกรัม	2
ผักขี้เหล็ก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.45 [3450]	กิโลกรัม	2
ผักบุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ลูกชิ้น	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	3.4 [1700]	ถุง	2

ภาพที่ ข.51 หน้าจอรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 2 ส่วนรายการวัตถุดิบคงเหลือทั้งหมด

เลขที่ใบเสร็จสั่งซื้อ	วันที่	โดย	รายการ	ยอดสั่งซื้อ
OD.6300014	15/05/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	9	314.00
OD.6300013	01/05/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	3	867.00
OD.6300010	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	6	630.00
OD.6300008	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	1	825.00
OD.6300007	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	5	1,106.00
OD.6300006	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	3	1,990.00
OD.6300005	30/04/2563	ผู้จัดการ ปรคองพัน	6	1,430.00
รวม				7,162.00

ภาพที่ ข.52 หน้าจอรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ออกรายงานสั่งซื้อวัตถุดิบ

หมายเลข 3 ส่วนรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบทั้งหมด

รายงานค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

ระหว่างวันที่ ถึง

Show 10 entries

วันที่เบิกจ่าย	รายละเอียด	จำนวน
11/03/2563	ค่าเดินทาง สำหรับไปซื้อของ	250.00
06/04/2563	ค่าเช่าประปาเดือนมีนาคม 2563	525.25
05/04/2563	ค่าไฟฟ้าร้าน เดือน มีนาคม 2563	1,500.50
13/05/2563	จ่ายค่าไฟ	1,500.00
	รวม	3,775.75

ภาพที่ ข.53 หน้าจอรายงานค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 2 ส่วนเลือกวันที่ที่ออกรายงานค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

หมายเลข 3 ส่วนรายงานค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งหมด

5. คู่มือสำหรับพ่อครัว/แม่ครัว

แก้ไขข้อมูลส่วนตัว [Edit]

ชื่อ-สกุล ชื่อเล่น

เชฟ A เอ

รหัสบัตรประชาชน เพศ ชาย หญิง

1571100088215

เบอร์ติดต่อ ที่อยู่

0946241001 90/1 หมู่ที่ 5 ต.ทุ่งบัว อ.วังเหนือ จ.ลำปาง 52140

Username Password

chef

ภาพที่ ข.54 หน้าจอแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของพ่อครัว/แม่ครัว

หมายเลข 1 ส่วนเมนูแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของพ่อครัว/แม่ครัว

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลประกอบด้วยชื่อ-สกุล user password เป็นต้น

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล

ชื่อ	ประเภท	หน่วยบริโภค-เล็ก	คงเหลือ	หน่วย	จุดสั่งซื้อ
กระเทียมเจียว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	2.16 [1080]	ถุง	2
กุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	3
ข้าวสวย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	2.4 [2400]	กิโลกรัม	2
คอกา	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ถั่วงอก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.7 [3700]	กิโลกรัม	2
ปลาหมึก	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.2 [3200]	กิโลกรัม	2
ผักกาดขาว	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	5 [5000]	กิโลกรัม	2
ผักขึ้นฉ่าย	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	3.45 [3450]	กิโลกรัม	2
ผักบุ้ง	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 กิโลกรัม = 1000 กรัม	4.4 [4400]	กิโลกรัม	2
ลูกชิ้น	วัตถุดิบสำหรับอาหาร	1 ถุง = 500 กรัม	3.4 [1700]	ถุง	2

ภาพที่ ข.55 หน้าจอข้อมูลวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูวัตถุดิบคงเหลือ

หมายเลข 2 ส่วนรายการวัตถุดิบคงเหลือทั้งหมด

ไล่	เมนู	รายละเอียด	จำนวน	ปุ่มอาหาร (เลือกรายการ)
1	ราดหน้าทะเล		1	<input type="checkbox"/>
1	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล		1	<input type="checkbox"/>

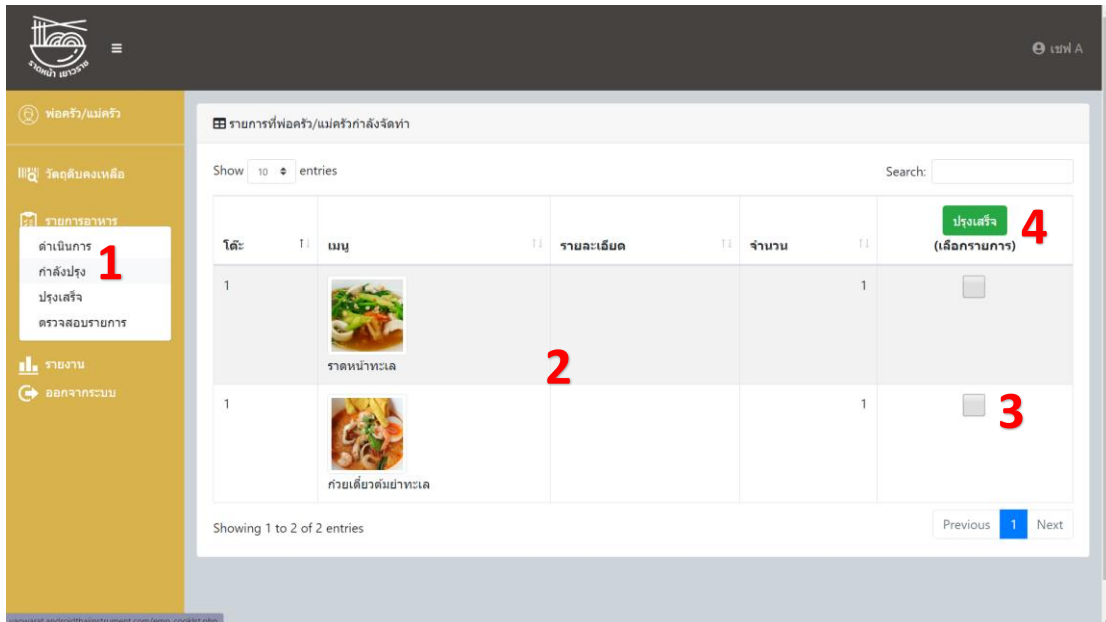
ภาพที่ ข.56 หน้าจอรายการที่พนักงานยืนยัน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูดำเนินการ

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่พนักงานได้ทำการยืนยันแล้วส่งข้อมูลมาให้พ่อครัว

หมายเลข 3 ส่วนเลือกว่าพ่อครัว/แม่ครัว จะทำอาหารนั้นหรือไม่

หมายเลข 4 ส่วนดำเนินการปรุงอาหาร



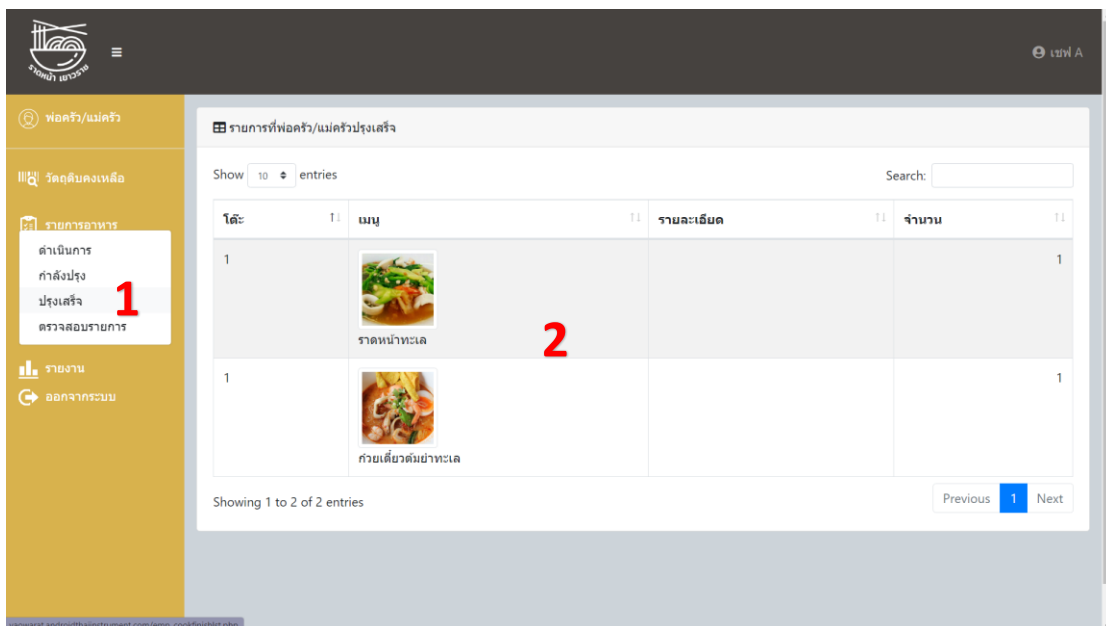
ภาพที่ ข.57 หน้าจอรายการที่กำลังจัดทำ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูกำลังปรุง

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่พ่อครัวดำเนินการปรุง

หมายเลข 3 ส่วนเลือกว่าพ่อครัว/แม่ครัวปรุงอันไหนเสร็จแล้ว

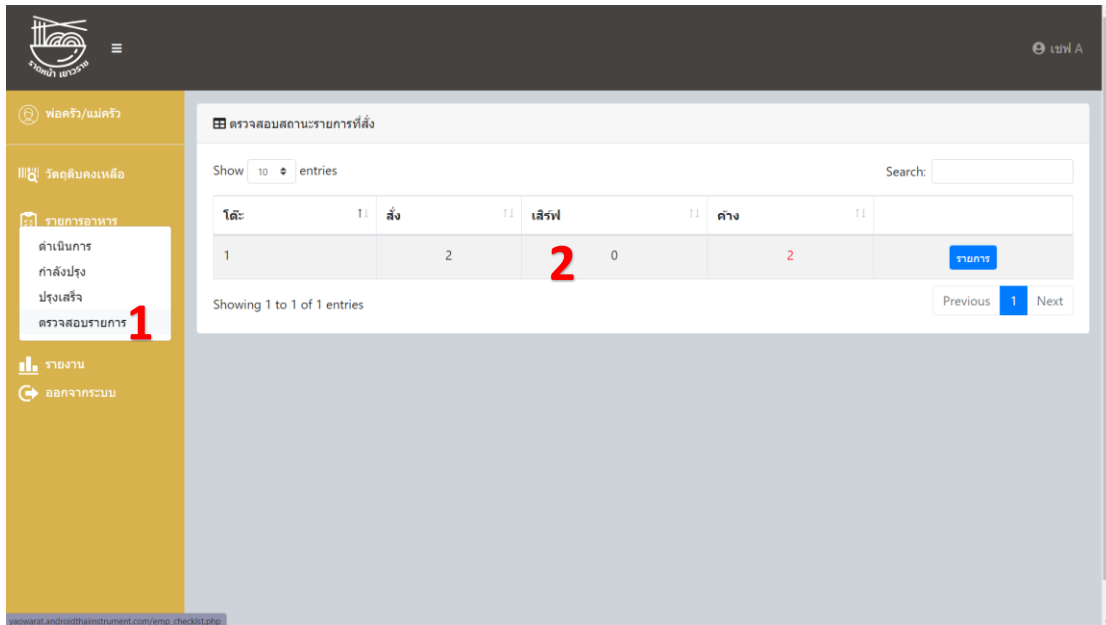
หมายเลข 4 ส่วนดำเนินการปรุงเสร็จ



ภาพที่ ข.58 หน้าจอรายการที่ปรุงเสร็จ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูปรุงเสร็จ

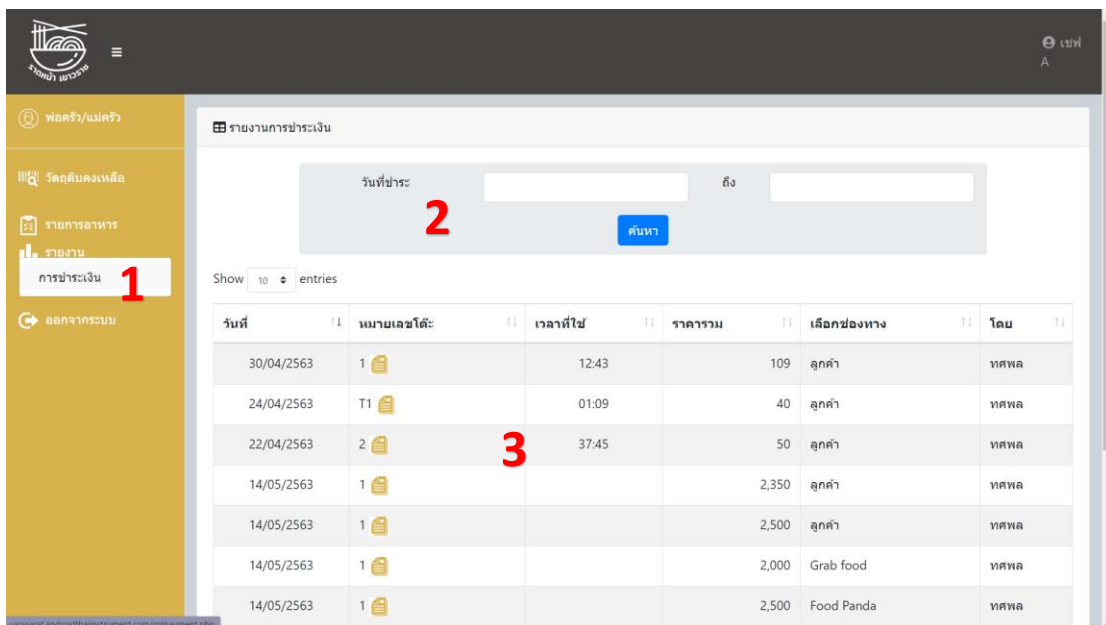
หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่พ่อครัว/แม่ครัวปรุงเสร็จ



ภาพที่ ข.59 หน้าจอตรวจสอบสถานะรายการที่สั่ง

หมายเลข 1 ส่วนเมนูตรวจสอบรายการ

หมายเลข 2 ส่วนตรวจสอบสถานะรายการที่สั่ง



ภาพที่ ข.60 หน้าจอการชำระเงิน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานการชำระเงิน

หมายเลข 2 ส่วนเรียกดูวันที่ที่จะรายงาน

หมายเลข 3 ส่วนรายงานการชำระเงินทั้งหมด

6. คู่มือสำหรับพนักงาน

ภาพที่ ข.61 หน้าจอแก้ไขรายละเอียดของพนักงาน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูแก้ไขข้อมูลส่วนตัวของพนักงาน

หมายเลข 2 ส่วนกรอกข้อมูลประกอบด้วยชื่อ-สกุล user password เป็นต้น

หมายเลข 3 ส่วนยืนยันข้อมูล

ภาพที่ ข.62 หน้าจอรายการลูกค้าสั่งใหม่

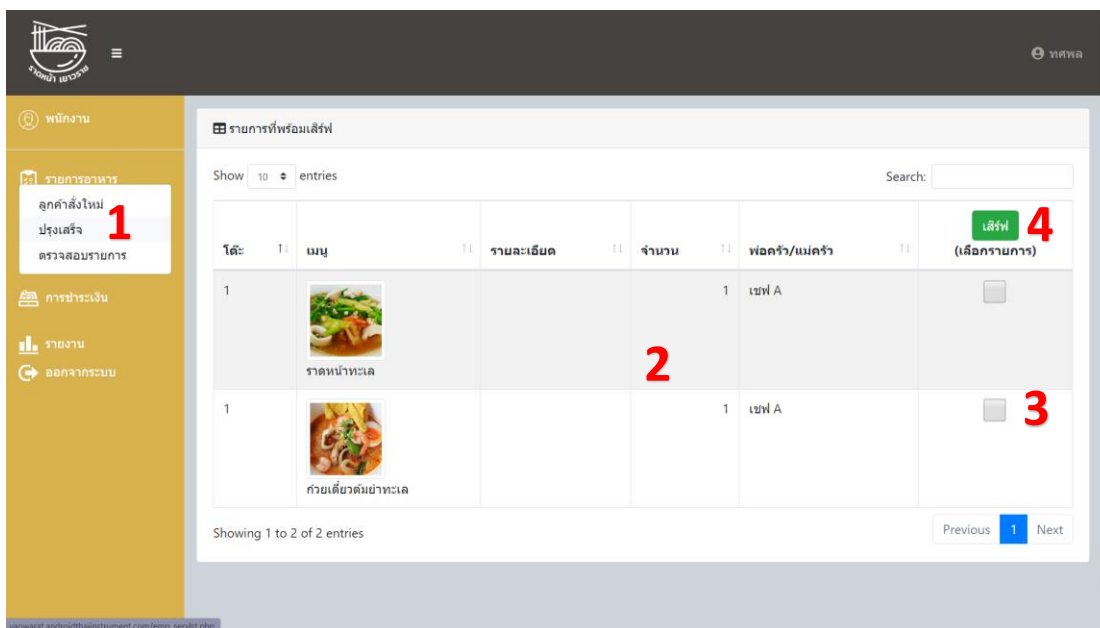
หมายเลข 1 ส่วนเมนูลูกค้าสั่งใหม่

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง

หมายเลข 3 ส่วนเลือกรายการว่าจะดำเนินการสั่งให้พ่อครัวหรือไม่

หมายเลข 4 ส่วนดำเนินการส่งข้อมูลให้พ่อครัว/แม่ครัว

หมายเลข 5 ส่วนแก้ไขข้อมูล และลบข้อมูล



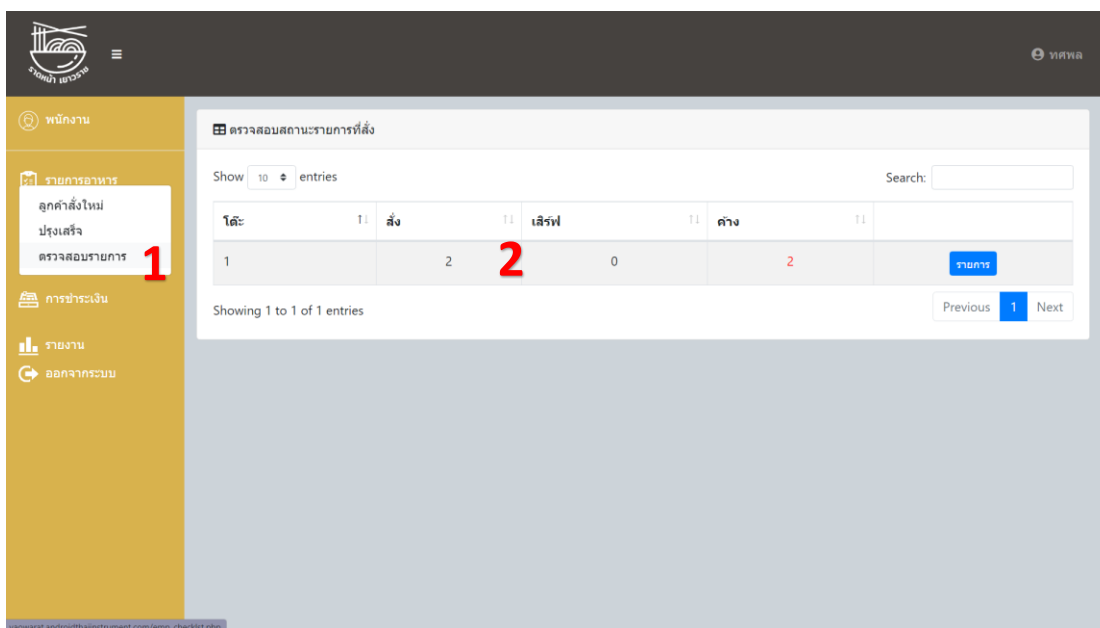
ภาพที่ ข.63 หน้าจอรายการที่พร้อมเสิร์ฟ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูปรับปรุงเสร็จ

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่พ่อครัวได้ปรับปรุงเสร็จแล้ว ส่งข้อมูลมายังพนักงาน

หมายเลข 3 ส่วนเลือกรายการเพื่อจะจัดเสิร์ฟอาหาร

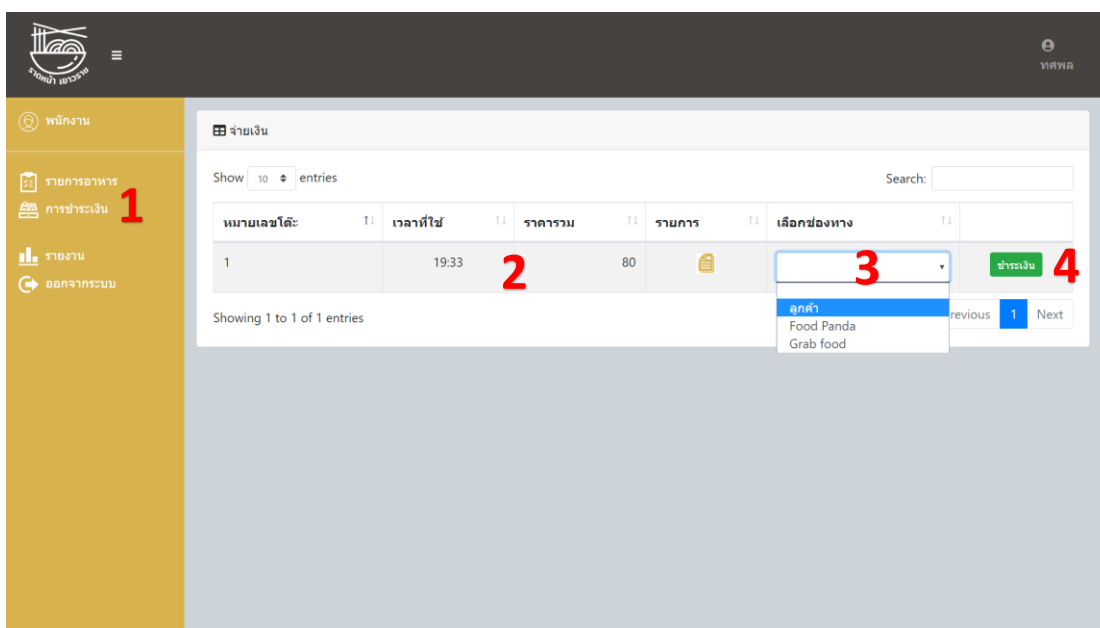
หมายเลข 4 ส่วนดำเนินการเสิร์ฟอาหาร



ภาพที่ ข.64 หน้าจอตรวจสอบสถานะรายการที่สั่ง

หมายเลข 1 ส่วนเมนูตรวจสอบรายการ

หมายเลข 2 ส่วนรายการอาหารที่ได้ดำเนินการเสิร์ฟไปแล้ว



ภาพที่ ข.65 หน้าจอการจ่ายเงิน

หมายเลข 1 ส่วนเมนูการชำระเงิน

หมายเลข 2 ส่วนรายละเอียดที่ได้ดำเนินการเสิร์ฟไปแล้ว แล้วลูกค้าต้องการชำระเงิน

หมายเลข 3 ส่วนเลือกช่องทางการชำระเงินจากลูกค้า

หมายเลข 4 ส่วนยืนยันการชำระเงิน

รายงานการชำระหนี้

วันที่ชำระ: ถึง ค้นหา

Show 10 entries

วันที่	หมายเลขใบ้	เวลาที่ใช้	ราคารวม	เลือกช่องทาง	โดย
30/04/2563	1	12:43	109	ลูกค้า	ทศพล
24/04/2563	T1	01:09	40	ลูกค้า	ทศพล
22/04/2563	2	37:45	50	ลูกค้า	ทศพล
14/05/2563	1		2,350	ลูกค้า	ทศพล
14/05/2563	1		2,500	ลูกค้า	ทศพล
14/05/2563	1		2,000	Grab food	ทศพล
14/05/2563	1		2,500	Food Panda	ทศพล

ภาพที่ ข.66 หน้าจอรายงานการชำระหนี้

หมายเลข 1 ส่วนเมนูรายงานการชำระหนี้

หมายเลข 2 ส่วนกำหนดวันที่ที่ต้องการเรียกดูการชำระหนี้

หมายเลข 3 ส่วนรายละเอียดการชำระหนี้ทั้งหมด

ต้องการออกจากระบบหรือไม่?

เลือก "ตกลง" ถ้าต้องการออกจากระบบ

ตกลง ยกเลิก

ออกจากระบบ

ภาพที่ ข.67 หน้าจอออกจากระบบ

หมายเลข 1 ส่วนเมนูออกจากระบบ

หมายเลข 2 ส่วนตกลงที่จะออกจากระบบ หรือยกเลิกที่จะออกจากระบบ