

การวิเคราะห์และออกแบบระบบงานการสั่งออเดอร์กาแฟ

เสนอ

อาจารย์ภิกข ช้อยวงศ์งาม

จัดทำโดย

นายกฤตยชญ์ ว่องวสุพงศา รหัสนิต 61013616

การพัฒนาเว็บไซต์ขั้นสูง

คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต

ประจำปีการศึกษา 2/2564

คำนำ

รายงานเล่มนี้จัดทำเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาทำระบบการพัฒนาเว็บไซต์ขั้นสูง รหัสวิชา CE416 อาจารย์ผู้สอน ภิกข ช้อยวงงาม ซึ่งเนื้อหาในเอกสารเล่มนี้ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์และออกแบบระบบงานการสั่งออเดอร์กาแฟ

ในส่วนนี้เป็นเนื้อหาที่เกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานของกาแฟประวัติความเป็นมา วัตถุประสงค์ ส่วนที่ 2 เป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์และออกแบบระบบงานการสั่งออเดอร์กาแฟ ในส่วนนี้ ก็จะประกอบด้วยเนื้อหาเกี่ยวกับการออกแบบงานซึ่งทั้งหมดนี้ได้ศึกษาเพื่อออกแบบระบบให้สามารถทำงานได้รวดเร็วต่อการจัดเก็บข้อมูลและไม่ยุ่งยากเพราะมีการทันสมัยมากขึ้น

กระผมผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานเล่มนี้จะเอื้อประโยชน์แก่ผู้สนใจ หากมีข้อผิดพลาดประการใดผู้จัดทำก็ขอภัยไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

นายกฤตยชญ์ ว่องวสุพงศา

ผู้จัดทำ

บทที่ 1

1.1 ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากในปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากขึ้น เพราะกาแฟมีส่วนผสมของคาเฟอีน ที่ช่วยในการกระตุ้นระบบประสาท ทำให้ตื่นตัวในขณะเรียน ทำงาน หรือขณะขับรถ ซึ่งในปัจจุบันการดื่มกาแฟของคนไทยมีแนวโน้มที่ชอบดื่มกาแฟสดมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป เพราะกาแฟสดมีความหอมหวานและรสชาติที่เข้มข้นมากกว่า ดังนั้นการขยายตัวของธุรกิจกาแฟสดจึงมีมากขึ้น และมีนักลงทุนจากต่างประเทศ เข้ามาทำธุรกิจร้านกาแฟอีกด้วย

จากที่ได้กล่าวมาในข้างต้น ร้านกาแฟหลายแห่งยังประสบกับปัญหาต่างๆมากมาย ไม่ว่าจะเป็นปัญหาอันเนื่องมาจากพนักงาน เช่น พนักงานมีการจดจำ Order ลูกค้าผิด ปัญหาอันเนื่องมาจากระบบการจัดการ เช่น ปัญหาการจัดลำดับลูกค้าว่าลูกค้าคนใดมาก่อนมาหลัง เป็นต้น หรือแม้กระทั่ง ปัญหาอันเนื่องมาจากสินค้าไม่เพียงพอกับความต้องการ เช่น ลูกค้าสั่งสินค้านี้ แต่ไม่มีสินค้านั้นอยู่ในคลังสินค้า หรือ สินค้าหมด ก็ไม่สามารถรู้ได้

แนวคิดในการจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น ที่จะช่วยให้เจ้าของกิจการสามารถคาดคะเนรายอดขายของแต่ละวัน แต่ละเดือน หรือ แต่ละปี เพื่อจะได้จัดซื้อสินค้าที่ได้รับความนิยม และมีปริมาณตรงตามความต้องการของลูกค้า หรือ ระบบการจัดลำดับการรับ Order เพื่อช่วยให้เกิดความเข้าใจตรงกันของทั้งลูกค้าและพนักงาน ซึ่งระบบร้านกาแฟนี้ จะเข้าไปช่วยเสริมให้การทำงานภายในร้านของทั้งพนักงานและเจ้าของกิจการร้านกาแฟให้ทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งยังช่วยอำนวยความสะดวกให้กับพนักงานในด้านการให้บริการ และ เจ้าของกิจการ ในการสรุปยอดขายในแต่ละสัปดาห์

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาระบบร้านกาแฟ
2. เพื่อให้พนักงานในร้านเกิดความสะดวกในการรับ Order สินค้า
3. เพื่อให้ผู้บริหารสะดวกในการสรุปยอดขายในแต่ละวัน
4. เพื่อสามารถตรวจสอบจำนวนสินค้าได้
5. เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานในการรับ Order และ การส่งมอบสินค้าอย่างถูกต้อง
6. ลดต้นทุนในการจ้างพนักงาน

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1. รับออเดอร์ลูกค้า
2. เช็คสต็อกสินค้า
3. สามารถบันทึกข้อมูลสมาชิก เพื่อใช้เป็นส่วนลดลูกค้า
4. เช็คยอดขายในแต่ละวัน

1.3.1 ขอบเขตด้านเครื่องมือ

1.3.3.1 ฮาร์ดแวร์

- คอมพิวเตอร์ PC Intel Core i5

1.3.3.2 ซอฟต์แวร์

- Dreamweaver
- Microsoft office Word ใช้พิมพ์รายงาน

1.3.3.3 ภาษาที่ใช้

- PHP
- HTML

1.4 ขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

ชื่อกิจกรรม	เดือน พ.ศ.2564															
	เดือนพฤษภาคม กายน				เดือนธันวาคม				เดือนมกราคม				เดือนกุมภาพันธ์			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.นำเสนอหัวข้อ	←	→														
2.รวบรวมข้อมูล			←	→												
3.วิเคราะห์ ออกแบบ ระบบ			←	→												
5.ทดสอบระบบ และ แก้ไข ข้อผิดพลาด					←	→										
6.นำเสนอ ผลงาน											←	→				
7.จัดทำคู่มือ													←	→		

1.5 เครื่องมือที่ใช้

- คอมพิวเตอร์ PC Intel Core i5
- โปรแกรม Dreamweaver
- โปรแกรมระบบจัดการฐานข้อมูล SQL
- ภาษาที่ใช้ HTML
- ภาษาที่ใช้ PHP

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการพัฒนาเว็บไซต์ การรับออเดอร์เครื่องดื่มกาแฟ ผู้ศึกษาพบว่ามีความคิดและทฤษฎีต่างๆที่เกี่ยวข้องดังนี้

2.1 ศึกษาปัญหาของระบบร้านกาแฟ

2.2 แนวคิดทฤษฎีการออกแบบระบบ

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับเว็บไซต์

2.1 ศึกษาปัญหาของระบบร้านกาแฟ

1.ขาดระบบตรวจสอบความผิดพลาดของวัตถุดิบ และอุปกรณ์ภายในร้านกาแฟ กรณีที่พนักงานทำสินค้าผิดพลาดหรือเสียหายจะทำให้ข้อมูลวัตถุดิบภายในคลังสินค้าคลาดเคลื่อน จึงทำให้ไม่ทราบปริมาณของสินค้าคงคลังได้

2.ขาดระบบที่ช่วยในการจดจำประวัติลูกค้าที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ และระบบการตรวจสอบประวัติ เงินเดือน เงินภาษี เงินค่าล่วงเวลาของพนักงาน

3.ขาดระบบการเช็คยอดขายรายวันและรายสัปดาห์ ตรวจสอบเช็คสินค้าภายในคลังสินค้าว่า มีเพียงพอกับความต้องการของลูกค้าหรือไม่ เพื่อสามารถนำไปประเมินเป็นสถิติยอดขายในแต่ละเดือน ทำให้ทราบว่า ช่วงเวลาหรือฤดูกาลใด ที่สินค้ากำลังได้รับความนิยม หรือ ไม่ได้รับความนิยมในช่วงนั้น ซึ่งจะช่วยให้เจ้าของกิจการร้านกาแฟ สามารถเพิ่มยอดขายจนได้กำลังสูงสุดตามเป้าหมาย และช่วยให้ลดต้นทุนในการสั่งซื้อสินค้า เพราะจะได้ไม่สั่งซื้อสินค้าขาดหรือเกินจากจำนวนความต้องการของลูกค้า

4.ระบบการสั่งซื้อสินค้าไม่ครอบคลุมต่อความต้องการ ในส่วนของการสั่งซื้อสินค้านอกสถานที่ (Delivery) รวมถึงการตรวจสอบโปรโมชั่น ซึ่งแต่ละโปรโมชั่นมีส่วนลดที่หลากหลายและแตกต่างกันออกไป

2.2 แนวคิดทฤษฎีที่การออกแบบระบบ

2.2.1 การออกแบบส่วนแสดงผลและส่วนนำเข้าข้อมูล จุดมุ่งหมายในการออกแบบระบบนั้นจะต้องคำนึงถึงความน่าเชื่อถือของระบบกระบวนการนำเข้าข้อมูลการประมวลผล และการแสดงผลโดยบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องคือผู้ใช้งานระบบซึ่งการ ออกแบบหน้าจอนั้นจะต้องออกแบบเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งานและลดข้อผิดพลาดในการแสดงผลดังนั้นการ ออกแบบระบบ (System Design) จึงเป็นหัวใจของการพัฒนาระบบ

2.2.2 การออกแบบผลลัพธ์การออกแบบผลลัพธ์ เป็นการออกแบบฟอร์มหรือรายงานให้กับข้อมูลที่จะออกจากระบบในทั้งในส่วนของการแสดงผลออกทางหน้าจอและในรูปของเอกสารต่าง ๆ ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้จะตรงตามความต้องการของผู้ใช้หรือ ตรงตามการใช้งานของผู้ใช้ จากแหล่งข้อมูลที่มีความถูกต้องครบถ้วน ทันสมัย และเชื่อถือได้ ดังนั้นในการออกแบบ ผลลัพธ์จึงพยายามให้ผลลัพธ์ที่ตั้งกล่าวตรงตามความต้องการของผู้ใช้ มีความถูกต้อง

2.2.3 ประเภทของผลลัพธ์

ประเภทของผลลัพธ์หลักๆที่มักใช้ในการวิเคราะห์ที่อยู่กันบนระบบสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.2.3.1 ผลลัพธ์ขององค์กรหรือหน่วยงาน

1. ผลลัพธ์แบบภายใน เป็นรายงานที่ใช้ภายในหน่วยงาน ความสำคัญของรายงาน ประเภทนี้ คือ จะต้องมีข้อมูลที่ครบถ้วน อ่านง่าย ตรงความต้องการ
2. ผลลัพธ์แบบภายนอก เป็นรายงานที่ใช้ภายนอกหน่วยงาน เป็นรายงานที่นำไปใช้กับ ลูกค้า ร้านค้า หรือหน่วยงานภายนอกต่างๆ ดังนั้นแบบฟอร์มรายงานจึงเป็นเรื่องจำเป็นสมควรได้รับการออกแบบ ฟอร์มที่สวยงาม เพราะรายงานภายนอก ส่วนมากจะสะท้อนภาพลักษณ์ขององค์กรด้วย

2.2.3.2. ผลลัพธ์ตามความต้องการของผู้ใช้

ผลลัพธ์เพื่อแสดงรายละเอียดของข้อมูล (Detailed Data) ต้องการแสดงข้อมูลทุกๆ รายการ (Record) ในแฟ้มข้อมูล แต่อาจจะไม่แสดงทุกเขตข้อมูล (Feld) ของรายการซึ่งในการจัดรูปแบบนั้น ควร จะมีการแบ่งข้อมูลและจัดวางข้อมูลให้ง่ายต่อการดู

2.2.4 ปัจจัยที่ควรคำนึงในการออกแบบผลลัพธ์

เนื่องจากผลลัพธ์ในระบบมีจำนวนมากมายและต่างก็มีความสำคัญในการนำเสนอข้อมูลต่อ ผู้ใช้งานในแง่มุมต่างๆ กัน ซึ่งผลลัพธ์ที่ถูกนำเสนอให้กับผู้ใช้อาจมีหลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับเนื้อหา ปริมาณของ สารสนเทศ และเวลา ตลอดจนปัจจัยอื่นๆ ตามที่ผู้ใช้ต้องการ โดยผลลัพธ์ที่ดีจะพิจารณาถึงข้อมูลหรือสารสนเทศที่ ประกอบกันเป็น ผลลัพธ์ และตรงกับความต้องการของผู้ใช้เป็นหลัก ดังนั้นปัจจัยที่ผู้ออกแบบระบบควร คำนึงถึงใน ส่วนของการ ออกแบบผลลัพธ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่จะนำไปใช้ได้อย่างเหมาะสมมีดังต่อไปนี้

2.2.4.1 เนื้อหา (Content)

2.2.4.2 รูปแบบของข้อมูล (Data Form)

2.2.4.3 ปริมาณ

2.2.4.4 ระยะเวลา

2.2.4.5 สื่อ

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับเว็บไซต์

เว็บไซต์จะช่วยให้เจ้าของกิจการสามารถคาดคะเนรายอดขายของแต่ละวัน แต่ละเดือน หรือ แต่ละปี เพื่อจะได้จัดซื้อสินค้าที่ได้รับความนิยม และมีปริมาณตรงตามความต้องการของลูกค้า หรือ ระบบการจัดลำดับ การรับ Order เพื่อช่วยให้เกิดความเข้าใจตรงกันของทั้งลูกค้าและพนักงาน ซึ่งระบบร้านกาแฟนี้ จะเข้าไปช่วย เสริมให้การทำงานภายในร้านของทั้งพนักงานและเจ้าของกิจการร้านกาแฟให้ทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งยัง ช่วยอำนวยความสะดวกให้กับพนักงานในด้านการให้บริการ และ เจ้าของกิจการ ในการสรุปยอดขายในแต่ละ สัปดาห์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.สามารถจัดออเดอร์ในการสั่งซื้อเรียงลำดับก่อน – หลัง
- 2.สามารถอำนวยความสะดวกให้กับผู้ประกอบการในการทำบัญชีสรุปยอดขายรายรับจ่ายในแต่ละวัน
- 3.สามารถตรวจสอบสินค้าที่เป็นที่ต้องการของลูกค้า ภายในร้านว่ามีสินค้าใดที่ได้รับความนิยมจากลูกค้า มากที่สุด และสินค้าใดไม่เป็นที่ต้องการ เพื่อที่จะนำสินค้านั้นมาปรับปรุงแก้ไข
- 4.สามารถประหยัดค่าใช้จ่ายในการจ้างพนักงาน

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

การวิเคราะห์และออกแบบระบบงานการสั่งออนไลน์กาแฟ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์จึงได้ดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้



Home Members ▾ Menu ▾ เข้าสู่ระบบ

COFFEE J

อีเมล/เบอร์โทร

กรอกอีเมล

รหัสผ่าน

กรอกรหัสผ่าน

Forgotten Password

เข้าสู่ระบบ สมัครสมาชิก

กรุณาลงชื่อเข้าใช้งานระบบ

Home Members ▾ Menu ▾ เข้าสู่ระบบ

 ชาเขียวเย็น 45 บาท	 เอสเปรสโซเย็น 50 บาท	 ชามเย็น 45 บาท
 มอคค่าเย็น 55 บาท	 กาแฟดำเย็น 30 บาท	 นมชมพูเย็น 40 บาท
 ลาเต้เย็น 55 บาท	 โกโก้เย็น 50 บาท	 ชาชานเย็น 30 บาท
 ชามร้อน 20 บาท	 กาแฟร้อน 25 บาท	 ลาเต้ร้อน 30 บาท
 มอคค่าร้อน 25 บาท	 โกโก้ 20 บาท	 ชาเขียวร้อน 30 บาท

โปรโมชั่น
สมัครสมาชิกวันนี้
รับฟรี
กาแฟเย็น 1 แก้ว




บันทึกการจอง

รายการ

จำนวน

วันที่

เวลา

เบอร์โทร

Data added successfully.
[Main](#)