

## บทคัดย่อ

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารกำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว มีร้านอาหารเปิดใหม่มากมาย แต่ส่วนใหญ่ระบบการสั่งอาหารและการคิดเงิน ยังเป็นระบบที่ทำด้วยมือ (manual) ตามที่เคยทำมาแต่เดิม ซึ่งถ้าลูกค้ามีจำนวนมากอาจคิดเงินไม่ทัน หรือคิดผิดได้ นอกจากนี้ ระบบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ระบบสินค้าคงคลัง ระบบข้อมูลเกี่ยวกับการขาย หรือข้อมูลเกี่ยวกับพนักงานก็ไม่มี

โครงการนี้จึงได้พัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับร้านอาหารขึ้นมา เป็นโปรแกรมภาษาไทย มีระบบสั่งอาหารและคิดเงิน ระบบสรุปยอดขาย ระบบสินค้าคงคลัง และระบบเก็บข้อมูลพนักงาน โดยออกแบบให้ใช้งานกับเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ ขนาด 16 bit เป็นโปรแกรมที่ใช้งานง่าย ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ เพราะจะมีวิธีใช้ธิบายย่อ ๆ บนจอ การออกแบบหน้าจอเป็นเมนูแบบ pop-up และ pull down มีหัวข้อให้เลือก ซึ่งผู้ใช้สามารถเลือกพิมพ์รายงานต่าง ๆ ได้ตามต้องการ

## Abstract

Today, restaurant business is expanding very rapidly. Many new restaurants are opened. However, most of them still use old manual system for ordering and billing. If there are many customers, they may not receive prompt service, or their charges may be miscalculated. Besides, most restaurants do not keep record of other related systems, for example, inventory system, sales analysis system and personnel system.

The objective of this project is to develop an integrated package for a restaurant. The package consists of four subsystems namely, ordering and billing system, sale analysis system, inventory system and personnel system. Every system accepts input and displays results in Thai. The package runs on any 16 bit IBM-compatible machine with Thai card. It is very easy to use. Users don't need to know anything about computer. The package is designed using pop-up and pull down menus. The system also allows users to conveniently print any needed reports.