

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาของปัญหา

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารได้เจริญรุดหน้าไปมาก มีร้านอาหารขนาดต่าง ๆ เพิ่มขึ้นมากมาย ทั้งในเขตกรุงเทพมหานครและตามเมืองใหญ่ ๆ เช่น เชียงใหม่ หาดใหญ่ นครราชสีมา เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่ระบบการสั่งอาหารและการคิดเงิน ยังเป็นแบบที่ทำด้วยมือ (manual) ตามที่เคยปฏิบัติกันมาแต่เดิม ซึ่งถ้าลูกค้ามีจำนวนน้อยก็ไม่มีปัญหา แต่ถ้ามีลูกค้าจำนวนมาก อาจจะคิดเงินไม่ทันหรือคิดผิดพลาดได้ และไม่มีหลักฐานแสดงรายการอาหารที่สั่งพร้อมทั้งราคาอาหารให้ลูกค้าตรวจสอบได้ นอกจากนี้ระบบอื่น ๆ ที่จะช่วยในการบริหารงาน เช่น ระบบสินค้าคงคลัง (inventory control) ระบบข้อมูลเกี่ยวกับการขายหรือข้อมูลเกี่ยวกับพนักงานก็ไม่มีทั้ง ๆ ที่วิวัฒนาการเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ได้พัฒนาไปมาก ราคาเครื่องคอมพิวเตอร์ก็ถูกลง ไมโครคอมพิวเตอร์ ขนาด 16 บิต ราคาชุดละไม่กี่หมื่นบาท ก็สามารถนำมาช่วยในธุรกิจของร้านอาหารได้เป็นอย่างดี

โครงการนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับใช้งานกับร้านอาหารทั่วไป โดยออกแบบให้ใช้ง่าย ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องมีความรู้ใด ๆ เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์เพราะจะมีวิธีใช้อธิบายย่อ ๆ บนหน้าจอ โดยออกแบบเป็น menu แบบหน้าต่าง (window) มีหัวข้อให้เลือกได้และยังสามารถพิมพ์รายงานต่าง ๆ ได้ตามต้องการ

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับร้านอาหารขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในด้านการให้บริการลูกค้าได้รวดเร็วขึ้น และยังสามารถเก็บข้อมูลที่เป็นประโยชน์สำหรับการวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงกิจการของร้านให้ดียิ่งขึ้น

#### 1.3 ขอบเขตของการวิจัยและพัฒนา

โครงการนี้จะพัฒนา โปรแกรมสำเร็จรูปในลักษณะ menu แบบหน้าต่าง สำหรับร้านอาหาร ขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ (ขนาด 20-100 โต๊ะ) โดยจะครอบคลุมการทำงานด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- 1.3.1 ระบบการสั่งอาหารและการออกใบเสร็จรับเงิน
- 1.3.2 ระบบการสรุปและการวิเคราะห์ยอดขาย
- 1.3.3 ระบบสินค้าคงคลัง (inventory control)
- 1.3.4 ระบบข้อมูลเกี่ยวกับพนักงาน

#### 1.4 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยและพัฒนา

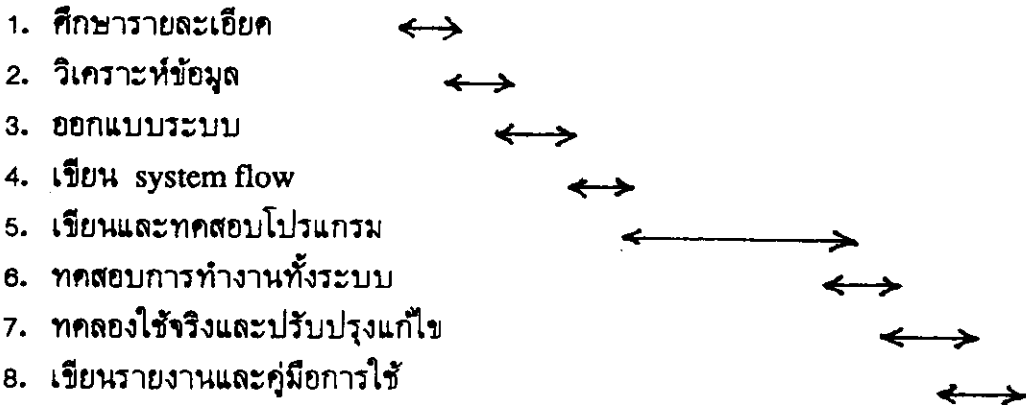
ขั้นตอนการวิจัยและพัฒนา ประกอบด้วย

- 1.4.1 ศึกษารายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับร้านอาหารขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยการสัมภาษณ์เจ้าของ ผู้จัดการ พนักงานเสิร์ฟ และลูกค้า
- 1.4.2 วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มาทั้งหมด
- 1.4.3 วางแผนและออกแบบระบบงาน รวมทั้งระบบนำข้อมูลเข้า และรายงานต่าง ๆ
- 1.4.4 เขียน system flow
- 1.4.5 เขียนและทดสอบแต่ละส่วนของโปรแกรม
- 1.4.6 นำโปรแกรมแต่ละส่วนมารวมกัน และทดสอบการทำงานรวมทั้งระบบ
- 1.4.7 ทดลองใช้จริงและปรับปรุงแก้ไข
- 1.4.8 เขียนรายงานและคู่มือการใช้

2531

กิจกรรม

มค. กพ. มีค. เมย. พค. มิย. กค. สค. กย.



1.5 ระยะเวลาดำเนินการ 9 เดือน ตั้งแต่เดือน มกราคม 2531 ถึง เดือนกันยายน 2531

#### 1.6 สถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้

1.6.1 สถานที่ทำการวิจัยและพัฒนา

- ศูนย์คอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- ร้านอาหารในหาดใหญ่ และ กรุงเทพมหานคร

### 1.6.2 ฮาร์ดแวร์

- ไมโครคอมพิวเตอร์ IBM compatible รุ่น PC/XT ยี่ห้อ Multitech มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) เบอร์ 8088 หน่วยความจำขนาด 640 KB floppy disk ความจุ 360 KB 1 drive และ hard disk ความจุ 30 MB
- คาร์ตภาษาไทย 25 บรรทัด ของบริษัท สหวิริยา โอ เอ กรุ๊ป จำกัด
- เครื่องพิมพ์ EPSON LQ-1050

### 1.6.3 ซอฟต์แวร์

- ระบบปฏิบัติการ MS-DOS version 3.2
- ภาษาคอมพิวเตอร์ที่ใช้พัฒนาคือ Turbo Pascal version 4.0
- BTRIEVE version 4

## 1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 ได้โปรแกรมสำเร็จรูปที่สามารถใช้งานได้สำหรับร้านอาหารขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ เพื่อให้บริการแก่ลูกค้าได้รวดเร็วขึ้น และเก็บข้อมูลที่เป็นประโยชน์สำหรับการวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงกิจการของร้านให้ดียิ่งขึ้น

1.7.2 โปรแกรมที่ได้สามารถคัดแปลงให้ตรงกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ และส่งออกจำหน่ายต่างประเทศได้