

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

ระบบจัดการมาตรฐานสูตรอาหารและต้นทุน

สำหรับร้านอาหาร

ผู้เขียน

นายพลวัฒน์ สมบูรณ์

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมซอฟต์แวร์)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

ผศ. ดร. นภัสภ์ หาญพรชัย

บทคัดย่อ

ธุรกิจบริการประเภทร้านอาหารยังคงมีแนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจอย่างต่อเนื่อง บรรดาผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารต่างก็ต้องเร่งปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่หันมาใส่ใจในคุณค่าของอาหารที่รับประทานมากขึ้น และยังเน้นประหยัดค่าใช้จ่าย กล่าวคือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรหันมาเน้นความคุ้มค่าและคุ้มทุนระหว่างธุรกิจร้านอาหารกับผู้บริโภค

งานวิจัยนี้ได้พัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร โดยพัฒนาซอฟต์แวร์ตามกระบวนการพัฒนาซอฟต์แวร์แบบจำลองน้ำตก (Waterfall Model) เพื่อพัฒนาซอฟต์แวร์สำหรับร้านอาหารที่สามารถสร้างมาตรฐานให้กับสูตรอาหาร โดยการสร้างเป็นซอฟต์แวร์โปรแกรมสำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไม่ต้องกังวลต่อการจัดเก็บสูตรอาหาร อีกทั้งเรื่องของการกำหนดราคาขายอาหารที่ไม่ต้องคาดคะเนกับการกำหนดราคาขายอาหารจากความรู้สึกว่าเหมาะสมแล้วในราคานี้ โดยปราศจากหลักการ หลักฐาน ข้อมูลอ้างอิงจากวัตถุดิบ รวมถึงการสูญเสียต้นทุนและโอกาสในการเตรียมวัตถุดิบ ซึ่งระบบสามารถคำนวณจำนวนวัตถุดิบได้อย่างแม่นยำ

จากผลการทดสอบ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ใช้งานซอฟต์แวร์ระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร สามารถสร้างมาตรฐานของการจัดเก็บสูตรอาหาร และมาตรฐานของการกำหนดราคาขายอาหาร

Independent Study Title	Standard Recipes and Cost Management System for Restaurant
Author	Mr. Ponlawat Somboon
Degree	Master of Science (Software Engineering)
Independent Study Advisor	Assist Prof. Dr. Napat Hanpornchai

ABSTRACT

The restaurant industry service is considered to be growing continuously and many restaurant entrepreneurs have to urgently adjust to respond to the behavior of the consumers who are concerned with the food they partake and how to save on the cost. In face, restaurant entrepreneurs should pay attention to the cost-effectiveness related to the restaurant industry and the consumers.

This research dealt with developing the management system of standard recipes and costs for restaurants by developing software based on the process of software development of the Waterfall Model to create a standard for food recipes for restaurant operation to ease the worry of the entrepreneurs with regard to storing the recipes and establishing food prices to avoid having to set the prices based on estimation and feeling which is rather vague and lacks a sound principle as data references on the raw materials which could result in waste of capital and chance in preparing raw materials required. The respective system would be able to make a precise calculation of the amount of raw materials.

From the results of the experiment, restaurant entrepreneurs who adopt this software on the management system of standard recipes and cost for restaurants would be able to create a standard for efficiently storing food recipes and standard price for their food.