

ภาคผนวก ก.

คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์

คำถามเพื่อสำรวจความต้องการด้านรายงาน

1. ระบบงานของการขายอาหารและเครื่องดื่มงานเลี้ยงตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดมีกระบวนการอย่างไร และเอกสารที่เกี่ยวข้องอย่างไรบ้าง
2. ปัญหาที่พบจากระบบงานในปัจจุบันเป็นอย่างไร
3. รายงานที่ต้องจัดทำในปัจจุบันมีอะไรบ้าง รายงานดังกล่าวมีประโยชน์อย่างไร มีปัญหาในการจัดทำหรือไม่ อย่างไร (ขอคู่มือตัวอย่างรายงาน)
4. ท่านต้องการข้อมูลหรือรายงานอะไรเพิ่มเติม ที่จะประโยชน์ต่อการบริหารหรือ การดำเนินงานอีกหรือไม่ อย่างไร
5. ท่านมีแนวคิดในการบริหารจัดการพนักงานจัดเลี้ยงอย่างไร (คำถามสำหรับฝ่ายบริหาร)

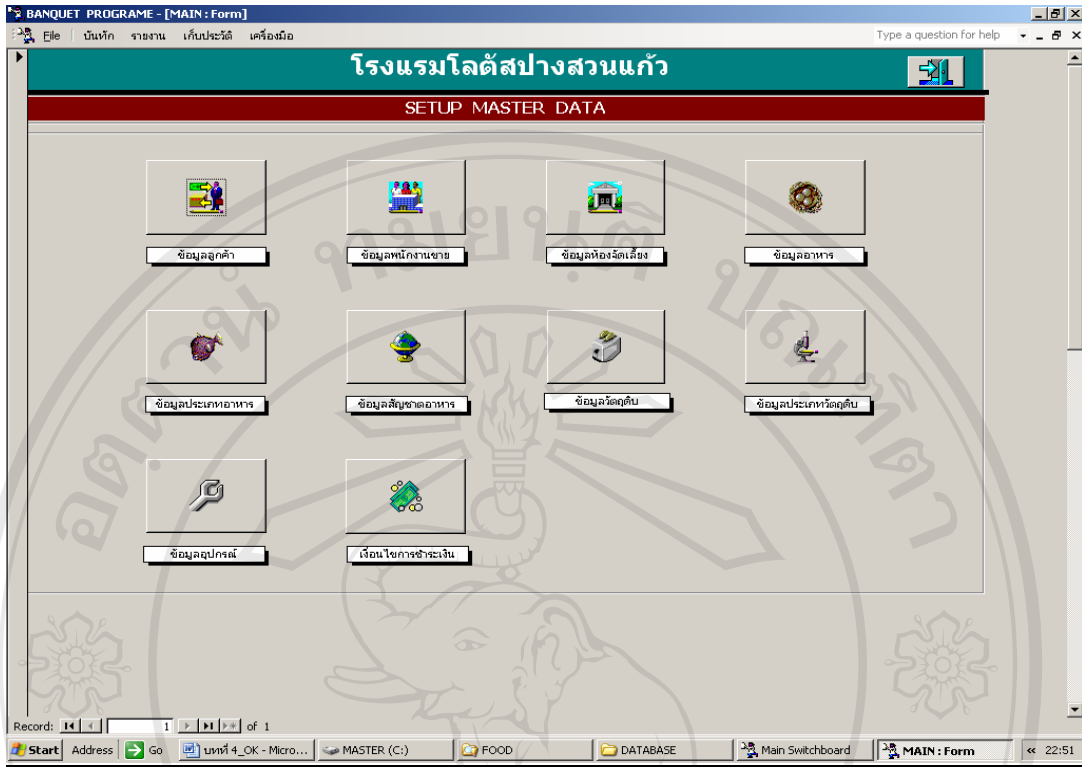
ภาคผนวก ข.

การออกแบบหน้าจอสำหรับโปรแกรมบริหารงานและต้นทุนจัดเลี้ยง

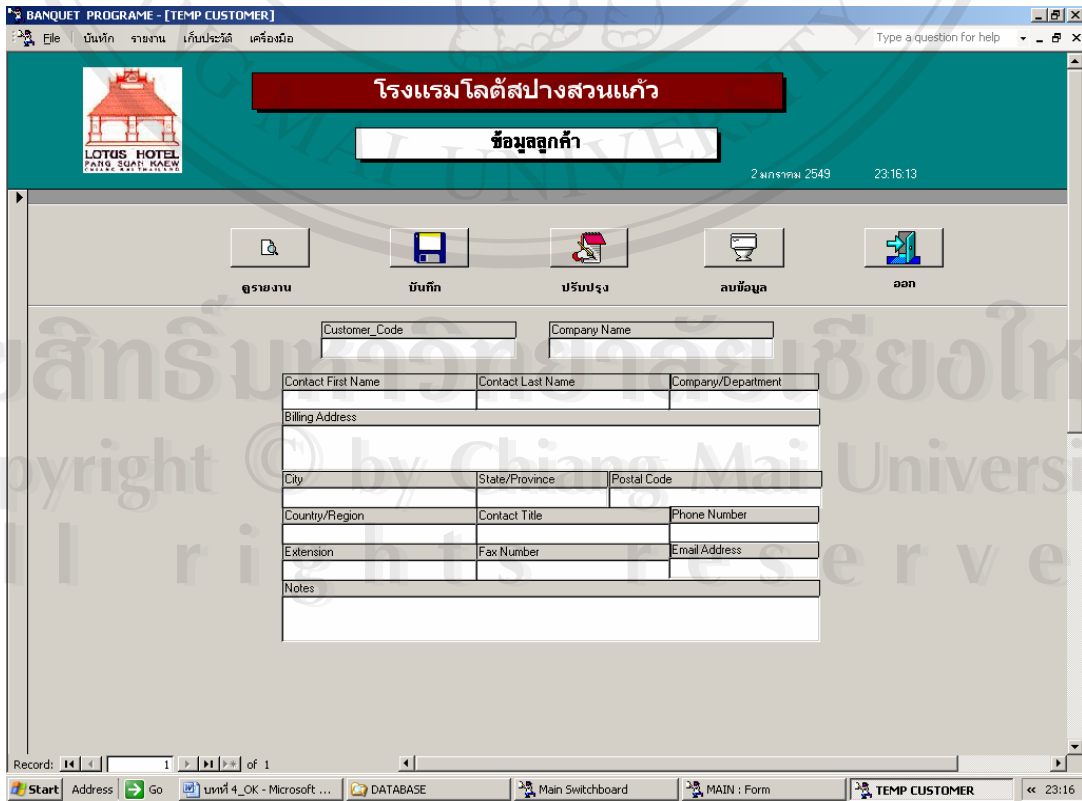
เมนูที่ 1 การสร้างข้อมูลหลักของระบบ

ได้ออกแบบหน้าจอให้ผู้ใช้ได้เห็นข้อมูลหลักต่างๆ ที่ผู้ใช้จะต้องตั้งค่าก่อนเริ่มใช้งาน ประกอบด้วย

- ฐานข้อมูลหลักลูกค้า
- ฐานข้อมูลหลักพนักงานขาย
- ฐานข้อมูลหลักห้องจัดเลี้ยง
- ฐานข้อมูลหลักอาหาร
- ฐานข้อมูลหลักประเภทอาหาร
- ฐานข้อมูลหลักสัญชาติอาหาร
- ฐานข้อมูลหลักวัตถุดิบ
- ฐานข้อมูลหลักประเภทวัตถุดิบ
- ฐานข้อมูลหลักอุปกรณ์
- ฐานข้อมูลหลักเงื่อนไขการชำระเงิน



แสดงหน้าจอเพื่อแสดงรายการข้อมูลหลักของระบบทั้งหมด



แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลลูกค้า

BANQUET PROGRAME - [TEMP_SALE MAN]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ข้อมูลพนักงานขาย

2 มกราคม 2549 23:18:27

ดูรายงาน | ออกExcel | บันทึก | หาข้อมูล | ลบข้อมูล | ออก

SETUP

รหัสพนักงานขาย

ชื่อพนักงานขาย

Record: 1 of 1

Start | Address | Go | บทที่ 4_OK - Microsoft ... | DATABASE | Main Switchboard | MAIN : Form | TEMP_SALE MAN | << 23:18

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลพนักงานขาย

BANQUET PROGRAME - [TEMP ROOM]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

LOTUS PANG SUAN KAEW HOTEL

SETUP ROOM BANQUET

2 มกราคม 2549 23:20:37

ดูรายงาน | บันทึก | หาข้อมูล | ลบข้อมูล | ออก

SETUP

รหัสห้องจัดเลี้ยง

ชื่อห้องจัดเลี้ยงภาษาไทย

ชื่อห้องจัดเลี้ยงภาษาอังกฤษ

WING

พื้นที่ (ตารางเมตร)

รองรับลูกค้าได้ คน

Record: 1 of 1

Start | Address | Go | บทที่ 4_OK - Microsoft ... | DATABASE | Main Switchboard | MAIN : Form | TEMP ROOM | << 23:20

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลห้องจัดเลี้ยง

BANQUET PROGRAM - [TEMP FOOD]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ข้อมูลอาหาร

เพิ่มหน่วย

ดูรายงาน Σ บันทึก ลบข้อมูล ปรับปรุง ออก

SETUP

รหัสอาหาร:

ชื่ออาหาร:

ประเภทอาหาร:

สัญชาติอาหาร:

สัดส่วนต่อคน:

REMARK:

MATERIAL CODE	ST_UNIT_USE	ST_UNIT_NAME	ST_PRICE	ST_TOTAL
	0.00		0.00	0.00

Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Microsoft ... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form TEMP FOOD << 23:22

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลอาหาร

BANQUET PROGRAM - [TEMP FOOD TYPE]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ข้อมูลประเภทอาหาร

2 มกราคม 2549 23:23:39

ดูรายงาน บันทึก ทาข้อมูล ลบข้อมูล ออก

SETUP

รหัสประเภทอาหาร:

ชื่อประเภทอาหาร:

FOOD / BEVERAGE:

Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Microsoft ... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form TEMP FOOD TYPE << 23:23

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลประเภทอาหาร

BANQUET PROGRAME - [TEMP FOOD NATIONAL]

File บันทึก รายงาน เก็บประวัติ เครื่องมือ Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ข้อมูลสัญญาอาหาร

2 มกราคม 2549 23:25:06

ดูรายงาน บันทึก ทำข้อมูล ลบข้อมูล ออก

SETUP

รหัสสัญญาอาหาร

ชื่อสัญญาอาหาร

Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Microsoft ... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form TEMP FOOD NATIONAL 23:25

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลสัญญาอาหาร

BANQUET PROGRAME - [MATERIAL NAME : Form]

File บันทึก รายงาน เก็บประวัติ เครื่องมือ Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ข้อมูลประเภทวัตถุดิบ

บันทึก รายงาน ปรับปรุง

MATERAIL_CODE:

MATERIAL_NAME:

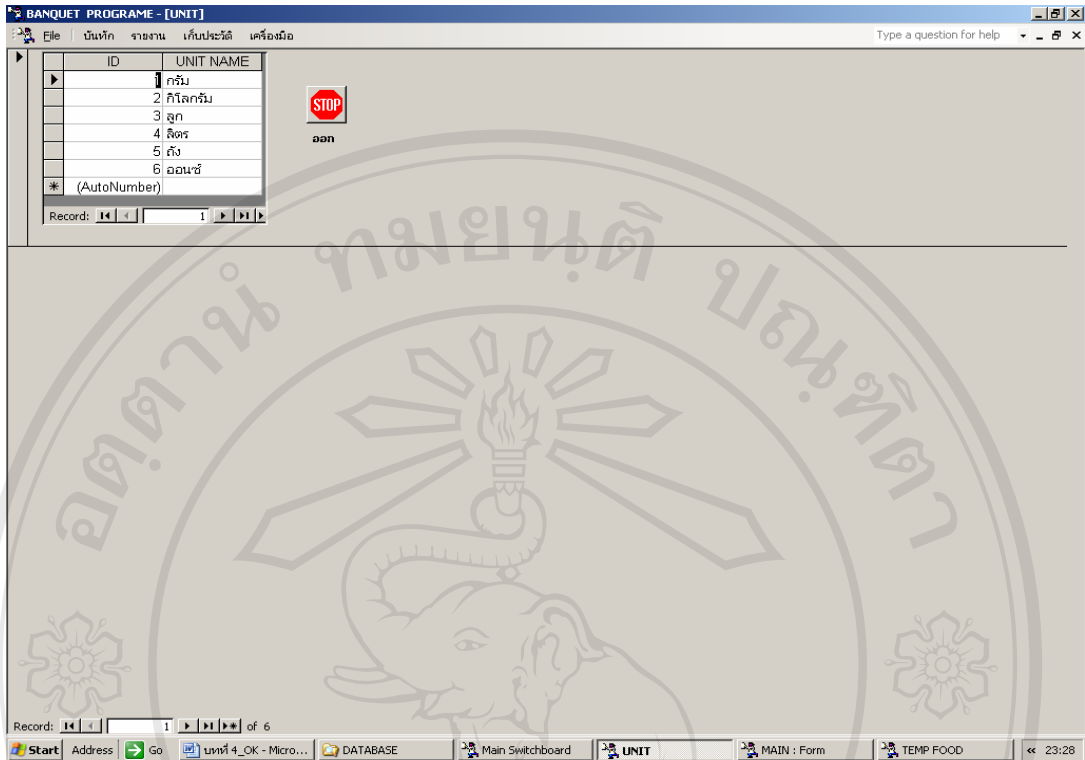
MATERIAL_TYPE CODE:

YIELD COST:

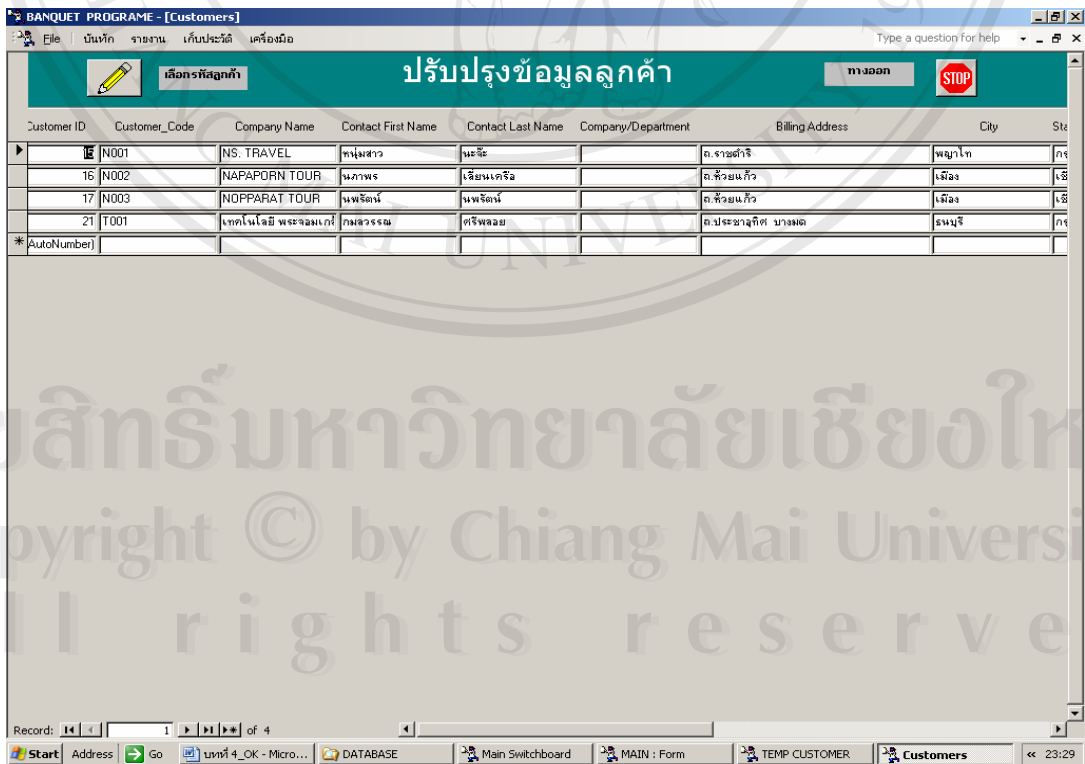
Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Microsoft ... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form MATERIAL NAME : For... 23:25

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง ข้อมูลประเภทวัตถุดิบ



แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง หน่วย



แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง การปรับปรุงข้อมูลลูกค้า

BANQUET PROGRAME

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

ปรับปรุงสูตรอาหาร

เลือกที่สัปดาห์อาหาร ปรับราคา กำหนดใหม่ ออก

รหัสอาหาร	รหัสวัตถุดิบ	สัดส่วน	มาตรฐานปริมาณ	หน่วย	มาตรฐานราคา	รวม
BEV001	B01-001	1000	1.00	ลิตร	1,500.00	1,500.00
BEV001	B01-002	1000	500.00	กิโลกรัม	1.00	500.00
BR001	F08-002	50	1.00	กิโลกรัม	250.00	250.00
BR001	F08-001	50	1.00	กิโลกรัม	250.00	250.00
BR002	F08-002	30	1.00	กิโลกรัม	250.00	250.00
BR002	F08-001	30	1.00	กิโลกรัม	250.00	250.00
CF001	F09-001	50	1.00	กิโลกรัม	1,500.00	1,500.00
SKP001	F03-001	50	5.00	กิโลกรัม	90.00	450.00
SKP001	F01-001	50	2.00	กิโลกรัม	15.00	30.00
SKP001	F01-002	50	3.00	กิโลกรัม	10.00	30.00
SKP002	F05-001	10	5.00	กิโลกรัม	95.00	275.00
SKP002	F01-003	10	5.00	กิโลกรัม	85.00	425.00
SKP003	F06-001	5	3.00	กิโลกรัม	70.00	210.00
SKP003	F01-002	5	1.00	กิโลกรัม	10.00	10.00

Record: 14 of 31

MAIN : Form TEMP FOOD Main Switchboard

Start Address Go หน้า 4_OK - Micro... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form TEMP FOOD RECIPES << 23:31

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง การปรับปรุงสูตรอาหาร

BANQUET PROGRAME

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

ปรับปรุงรหัสวัตถุดิบ

เลือกอาหาร

MATERAIL_CODE	MATERIAL_NAME	MATERIAL_TYPE CODE	YIELD COST
B01-001	SOFTDRINK	B01	1.000000
B01-002	น้ำแข็ง	B01	1.000000
B02-001	ไวน์แดง	B02	1.000000
F01-001	ผักกาดขาว	F01	0.800000
F01-002	ผักคะน้า	F01	0.850000
F01-003	ผักคะน้า	F01	0.800000
F03-001	เห็ดหูหนู	F03	0.900000
F03-002	กระเทียม	F03	0.900000
F04-001	เงาะขาว	F04	0.950000
F05-001	เห็ดไม้	F05	0.950000
F06-001	เห็ดปลา	F06	0.850000
F07-001	กุ้งกุลาดำ	F07	0.600000
F08-001	แป้งสาลี	F08	1.000000
F08-002	น้ำตาลไอศกรีม	F08	1.000000
F09-001	กาแฟ 1กก.	F09	1.000000
*			0.000000

Record: 14 of 15

MAIN : Form MATERIAL NAME1 Main Switchboard

Start Address Go หน้า 4_OK - Micro... DATABASE Main Switchboard MAIN : Form MATERIAL NAME1 MATERIAL NAME1 << 23:33

แสดงหน้าจอ การสร้างข้อมูลหลักของระบบเรื่อง การปรับปรุงรหัสวัตถุดิบ

เมนูที่ 2 บันทึกการจองงานจัดเลี้ยง

ได้ออกแบบหน้าจอการบันทึกการจองงานเลี้ยง เป็น 4 ส่วนประกอบด้วย

- การจองงานเลี้ยง
- รายละเอียดอาหาร
- อุปกรณ์ต่างๆ
- ข้อความ

BANQUET PROGRAM - [TEMP FUNCTION DETAIL : Form]

File บันทึก รายงาน เก็บประวัติ เครื่องมือ Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

บันทึกการจองงานเลี้ยง

21 มกราคม 2549 22:56:02

ดูรายงาน บันทึก เวย์ไซข้อมูล Copy Last ออก

การจองงานเลี้ยง รายละเอียดของงาน อุปกรณ์ต่างๆ ข้อความ

วันที่ออกฟังก์ชัน

ร.ศ. 2005 ร.ศ. 2005

จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

CONFIRM

ใบจองเลขที่ พนักงานขาย

ห้องจัดเลี้ยง จำนวนลูกค้า คน

ตั้งแต่เวลา ถึงเวลา

ชื่องานเลี้ยง

No.เงินมัดจำ เงินมัดจำ 0.00

ค่าเช่าอื่นๆ 0.00 บาท MEETING TYPE:

เงื่อนไขการจ่าย SETTING TYPE:

Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Micro... MASTER (C:) FOOD DATABASE Main Switchboard TEMP FUNCTION ... 22:56

หน้าจอการจองงานเลี้ยง ส่วนการจองงานเลี้ยง

BANQUET PROGRAM - [TEMP FUNCTION DETAIL : Form]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

บันทึกการจองงานเลี้ยง

21 มกราคม 2549 22:56:02

ดูรายงาน | บันทึก | แก้ไขข้อมูล | Copy Last | ออก

การจองงานเลี้ยง | รายละเอียดของงาน | อุปกรณ์ต่างๆ | ข้อความ

วันที่จัดงาน

ก.ศ. 2005 | ก.ศ. | 2005

จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

รายละเอียดงานเลี้ยง

เลขที่ฟังก์ชัน | |

ลูกค้า | |

A / L / D | |

WING | |

ราคาขาย F | | บาท / คน

ราคาขาย B | 0 | บาท / คน

เลือกรายการอาหาร

FOOD CODE

Record: 1 of 1

Record: 1 of 1

Start | Address | Go | หน่วย 4_OK - Micro... | MASTER (C:) | FOOD | DATABASE | Main Switchboard | TEMP FUNCTION ... | 22:56

หน้าจอการจองงานเลี้ยง ส่วนรายละเอียดของงาน

BANQUET PROGRAM - [TEMP FUNCTION DETAIL : Form]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

บันทึกการจองงานเลี้ยง

21 มกราคม 2549 22:56:02

ดูรายงาน | บันทึก | แก้ไขข้อมูล | Copy Last | ออก

การจองงานเลี้ยง | รายละเอียดของงาน | อุปกรณ์ต่างๆ | ข้อความ

อุปกรณ์ที่จะต้องใช้ในงานนี้

DEPARTMENT:	EQM	EQM_QTY
		0

Record: 1 of 1

Record: 1 of 1

Start | Address | Go | หน่วย 4_OK - Micro... | MASTER (C:) | FOOD | DATABASE | Main Switchboard | TEMP FUNCTION ... | 22:57

หน้าจอการจองงานเลี้ยง ส่วนอุปกรณ์ต่างๆ

BANQUET PROGRAMME - [TEMP FUNCTION DETAIL : Form]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

บันทึกการจองงานเลี้ยง

21 มกราคม 2549 22:56:02

ดูรายงาน | บันทึก | แก้ไขข้อมูล | Copy Last | ออก

การจองงานเลี้ยง | รายละเอียดของงาน | อุปกรณ์ต่างๆ | ข้อความ

ข้อความ

Record: 1 of 1

Start Address Go บันทึก 4_OK - Micro... MASTER (C:) FOOD DATABASE Main Switchboard TEMP FUNCTION ... 22:58

หน้าจอการจองงานเลี้ยง ส่วนข้อความ

BANQUET PROGRAMME - [FUNCTION DETAIL]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ

Type a question for help

ปรับปรุงฟังก์ชันงาน

STOP

เลือกงานฟังก์ชันที่ต้องการปรับปรุง

ออก

CONFIRM	D	M	Y	FUNCTION NO	Customers	TIME_FOOD	ROOM	WING	SALE PRICE	SALE-BEV	PAX	FOOD CODE	SALE
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	LUNCH	H007	B	200	0	80	SKP001	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	LUNCH	H007	B	200	0	80	SKP002	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	LUNCH	H007	B	200	0	80	SKP003	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	LUNCH	H007	B	200	0	80	SKP004	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	ABF	H007	B	50	0	80	BR001	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	ABF	H007	B	50	0	80	CF001	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	DINNER	H007	B	50	0	80	BR002	
<input checked="" type="checkbox"/>	29	12	2548	4811-736	T001	DINNER	H007	B	50	0	80	CF001	
<input type="checkbox"/>	28	12	2548	4811-737	N001	LUNCH	H001	B	50	0	100	SKP005	
<input type="checkbox"/>	28	12	2548	4811-737	N001	LUNCH	H001	B	50	0	100	SKP006	
<input type="checkbox"/>	28	12	2548	4811-737	N001	LUNCH	H001	B	50	0	100	SKP007	
*	0	0	0							0			

Record: 1 of 11

Start Address Go บันทึก 4_OK - Microsoft ... DATABASE Main Switchboard TEMP FUNCTION DETAIL... FUNCTION DETAIL 23:50

หน้าจอการจองงานเลี้ยง เรื่องการปรับปรุงฟังก์ชันงาน

เมนูที่ 3. บันทึกต้นทุนงานจัดเลี้ยง

หน้าจอการบันทึกต้นทุนงานเลี้ยง

หน้าจอการบันทึกต้นทุนงานเลี้ยง เรื่องการปรับปรุงต้นทุนงานเลี้ยง

เมนูที่ 4 การเก็บประวัติต้นทุนมาตรฐาน

BANQUET PROGRAME - [BACKUP HISTORY RECIPE BY FUNCTION : Form]

File | บันทึก | รายงาน | เก็บประวัติ | เครื่องมือ | Type a question for help

โรงแรม โลตัสปางสวนแก้ว
เก็บประวัติงานเลี้ยงตามต้นทุนมาตรฐาน

เลือกช่วงเวลา | ล้างหน้าจอ | บันทึก | ลบข้อมูลจากฐานข้อมูล | ออก

HIST_ID	DATE	DAY	MONTH	YEAR	FUNCTION NO	Cu

DAY	MONTH	YEAR
28	12	2548
29	12	2548
*		

Record: 1 of 1 | Record: 1 of 2

Record: 1 of 1

Start | Address | Go | บทที่ 4_OK - Microsoft W... | DATABASE | Main Switchboard | BACKUP HISTORY REC... | 23:59

หน้าจอการเก็บประวัติต้นทุนมาตรฐาน

ภาคผนวก ก.

การออกแบบตารางฐานข้อมูลสำหรับโปรแกรมบริหารงานและต้นทุนจัดเลี้ยง

1. ตารางหลักชื่ออาหาร (Table : FOOD)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD CODE	Text	รหัสอาหาร	Primary Key
FOOD NAME	Text	ชื่ออาหาร	
FOOD TYPE	Text	รหัสประเภทอาหาร	
FOOD NATIONAL	Text	รหัสสัญชาติอาหาร	
PORTION	Number	สัดส่วน (คน)	
REMARK	Text	หมายเหตุ	

2. ตารางย่อยสูตรอาหาร (Table : RECIPE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD CODE	Text	รหัสอาหาร	
MATERIAL CODE	Text	รหัสวัตถุดิบ	
PORTION	Number	สัดส่วน (คน)	
ST_UNIT_USE	Number	ต้นทุนมาตรฐานปริมาณที่ใช้	
ST_UNIT_NAME	Text	ต้นทุนมาตรฐานชื่อหน่วยที่ใช้	
ST_PRICE	Number	ต้นทุนมาตรฐานราคา	
ST TOTAL	Number	ต้นทุนมาตรฐานรวม	

3. ตารางต้นทุนวัตถุดิบ (Table : RECIPE CHECK PRICE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
MATERIAL CODE	Text	รหัสวัตถุดิบ	
MATERIAL NAME	Text	ชื่อวัตถุดิบ	
ST_UNIT_NAME	Text	ต้นทุนมาตรฐานชื่อหน่วยที่ใช้	
ST_PRICE	Number	ต้นทุนมาตรฐานราคา	
MATERIAL GROUP	Text	กลุ่มวัตถุดิบ (อาหารหรือเครื่องดื่ม)	

4. ตารางต้นทุนสูตรอาหาร (Table : RECIPE SUMMARY2)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD CODE	Text	รหัสประเภทอาหาร	Primary Key
PORTION	Number	สัดส่วน (คน)	
SumOf ST TOTAL	Number	ต้นทุนอาหารมาตรฐาน	

5. ตารางประเภทอาหาร (Table : FOOD TYPE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD TYPE CODE	Text	รหัสประเภทอาหาร	Primary Key
FOOD TYPE NAME	Text	ชื่อประเภทอาหาร	
FOOD OR BEVERAGE	Text	อาหารหรือเครื่องดื่ม	

6. ตารางสัญชาติอาหาร (Table : FOOD NATIONAL)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD NATIONAL ID	Text	รหัสสัญชาติอาหาร	Primary Key
FOOD NATIONAL NAME	Text	ชื่อสัญชาติอาหาร	

7. ตารางวัตถุดิบ (Table : MATERIAL NAME)

Field Name	Data Type	Description	Remark
MATERAIL_CODE	Text	รหัสวัตถุดิบ	Primary Key
MATERIAL_NAME	Text	ชื่อวัตถุดิบ	
MATERIAL_TYPE CODE	Text	รหัสประเภทวัตถุดิบ	
YIELD COST	Number	อัตราส่วนผลได้	

8. ตารางประเภทวัตถุดิบ (Table : MATERIAL TYPE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
MATERAIL_TYPE CODE	Text	รหัสประเภทวัตถุดิบ	Primary Key
MATERIAL_TYPE NAME	Text	ชื่อประเภทวัตถุดิบ	
MATERIAL GROUP	Text	กลุ่มวัตถุดิบ (อาหารหรือเครื่องดื่ม)	

9. ตารางหน่วย (Table : UNIT)

Field Name	Data Type	Description	Remark
ID_UNIT	Text	ลำดับ	Primary Key
UNIT_NAME	Text	ชื่อหน่วย	

10. ตารางลูกค้า (Table : CUSTOMER)

Field Name	Data Type	Description	Remark
Customer_Code	Text	รหัสลูกค้า	Primary Key
CompanyName	Text	ชื่อบริษัทลูกค้า / ชื่อลูกค้า	
ContactFirstName	Text	ชื่อบุคคลที่ติดต่อด้วย	
ContactLastName	Text	นามสกุลของบุคคลที่ติดต่อด้วย	
CompanyOrDepartment	Text	บริษัท หรือ แผนก หรือหน่วยงาน	
BillingAddress	Text	ที่อยู่	
City	Text	เมือง / อำเภอ	
StateOrProvince	Text	จังหวัด	
PostalCode	Text	รหัสไปรษณีย์	
Country/Region	Text	ประเทศ	
ContactTitle	Text	ชื่อเริ่มต้น	
PhoneNumber	Text	หมายเลขโทรศัพท์	
FaxNumber	Text	หมายเลขโทรสาร	
EmailAddress	Text	EmailAddress	
Notes	Memo	หมายเหตุ	

11. ตารางพนักงานขาย (Table : SALEMAN)

Field Name	Data Type	Description	Remark
SALE MAN NO	Text	รหัสพนักงานขาย	Primary Key
SALE MAN NAME	Text	ชื่อพนักงานขาย	

12. ตารางอุปกรณ์ (Table : EQUIPMENT)

Field Name	Data Type	Description	Remark
EQM_CODE	Text	รหัสอุปกรณ์	Primary Key
EQM_NAME	Text	ชื่ออุปกรณ์	
DEPARTMENT	Text	แผนกของอุปกรณ์	
TOTAL_QTY	Number	จำนวนอุปกรณ์ทั้งหมด (ดี+เสีย)	
QTY_REPAIR	Number	จำนวนอุปกรณ์ที่เสีย	

13. ตารางห้องจัดเลี้ยง (Table : ROOM)

Field Name	Data Type	Description	Remark
ROOM_NO	Text	รหัสห้องจัดเลี้ยง	Primary Key
ROOM_THAI	Text	ชื่อห้องจัดเลี้ยงภาษาไทย	
ROOM_ENG	Text	ชื่อห้องจัดเลี้ยงภาษาอังกฤษ	
WING	Text	WING	
SQUARE METERS	Number	พื้นที่ห้อง-ตารางเมตร	
FOR CUTOMER	Number	รองรับลูกค้า (คน)	

14. ตารางหลักการจองงานเลี้ยง (Table : FUNCTION DETAIL)

Field Name	Data Type	Description	Remark
DATE	Date/Time	วันที่จัดงานเลี้ยง	
DAY	Number	วันจัดงาน	
MONTH	Number	เดือนที่จัดงาน	
YEAR	Number	ปีที่จัดงาน	
FUNCTION NO	Text	เลขที่งาน	
Customers_Code	Text	รหัสลูกค้า	
TIME_FOOD	Text	เวลาอาหาร ABF / LUNCH / DINNER	
ROOM	Text	รหัสห้องจัดเลี้ยง	
WING	Text	Wing	
SALE PRICE	Number	ราคาขายเหมาอาหารต่อคน	
SALE PRICE_BEV	Number	ราคาขายเหมาเครื่องดื่มต่อคน	
PAX	Number	จำนวนคนที่จอง	

Field Name	Data Type	Description	Remark
FOOD CODE	Text	รหัสอาหาร	
SALE MAN NO	Text	รหัสพนักงานขาย	
CONFIRM	Yes/No	ยืนยันการจองเลี้ยงหรือไม่	
DATE_ORDER	Date/Time	วันที่จองงานเลี้ยง	
DAY_ORDER	Number	วันที่จองงานเลี้ยง	
MONTH_ORDER	Number	เดือนที่จองงานเลี้ยง	
YEAR_ORDER	Number	ปีที่จองงานเลี้ยง	
FUNCTION NAME	Text	ชื่องานเลี้ยง	
TIME_BEGIN	Number	เวลาเริ่มงาน	
TIME_FINISH	Number	เวลาสิ้นสุดงาน	
DEPOSIT NUMBER	Text	เลขที่ใบมัดจำ	
DEPOSIT AMOUNT	Number	จำนวนเงินมัดจำ	
RETAL AMOUNT	Number	จำนวนค่าเช่าอื่นๆ	
PAYMENT CONDITION	Text	เงื่อนไขการชำระ	
ORDER_NUMBER	Text	เลขที่ใบจอง	
SETTING TYPE	Text	รูปแบบการจัด	
SHOW	Text	ข้อความศิลป์	

15. ตารางหลักต้นทุนงานเลี้ยง (Table : FUNCTION COST)

Field Name	Data Type	Description	Remark
FUNCTION NO	Text	เลขที่งาน	
PORTION ACTUAL	Number	จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการจริง	
TIME FOOD	Text	เวลาของอาหาร ABF / LUNCH / DINNER	
FOOD CODE	Text	รหัสอาหาร	
MATERIAL CODE	Text	รหัสวัสดุคูป	
UNIT USE	Number	ปริมาณวัสดุคูปที่ใช้	
YIELD COST	Number	อัตราส่วนผลได้	
UNIT NAME	Text	ชื่อหน่วยของวัสดุคูป	
UNIT PRICE	Number	ราคาวัสดุคูปต่อหน่วย	
TOTAL COST	Number	ต้นทุนรวม	

16. ตารางย่อยการจองอุปกรณ์ (Table : EQM_TABLE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
DATE	Date/Time	วันที่จัดงาน	
FUNCTION NO	Text	เลขที่งานเลี้ยง	
TIME FOOD	Text	เวลาอาหาร ABF / LUNCH / DINNER	
DEPARTMENT	Text	แผนก	
EQM	Text	อุปกรณ์	
EQM_QTY	Number	จำนวนอุปกรณ์	

17. ตารางเก็บประวัติ (Table : HISTORY FUNCTION RECIPE)

Field Name	Data Type	Description	Remark
DATE	Date/Time	วันที่	
DAY	Number	วัน	
MONTH	Number	เดือน	
YEAR	Number	ปี	
FUNCTION NO	Text	เลขที่งาน	
Customers_Code	Text	รหัสลูกค้า	
TIME_FOOD	Text	เวลาอาหาร ABF / LUNCH / DINNER	
ROOM	Text	รหัสห้องจัดเลี้ยง	
WING	Text	Wing	
SALE PRICE	Number	ราคาขายเหมาอาหารต่อคน	
SALE PRICE_BEV	Number	ราคาขายเหมาเครื่องดื่มต่อคน	
PAX	Number	จำนวนคนที่จอง	
FOOD CODE	Text	รหัสอาหาร	
SALE MAN NO	Text	รหัสพนักงานขาย	
MATERIAL CODE	Text	รหัสวัสดุคิบ	

Field Name	Data Type	Description	Remark
UNIT USE	Number	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้	
YIELD COST	Number	อัตราส่วนผลได้	
UNIT NAME	Text	ชื่อหน่วยของวัตถุดิบ	
UNIT PRICE	Number	ราคาวัตถุดิบต่อหน่วย	
TOTAL COST	Number	ต้นทุนรวม	

18. ตารางเก็บวันที่จัดงานที่อยู่ในกลุ่มข้อมูลนี้ (Table:CHECK BACKUP)

Field Name	Data Type	Description	Remark
DAY	Number	วันที่จัดงานเลี้ยง	
MONTH	Number	เดือนที่จัดงานเลี้ยง	
YEAR	Number	ปีที่จัดงานเลี้ยง	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ภาคผนวก ง.

หนังสืออนุมติการศึกษาค้นคว้าอิสระ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาว นภาพร เลี่ยนเครือ

วัน เดือน ปีเกิด

20 สิงหาคม 2516

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนศรีอยุธยา
กรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2534สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2538

ประวัติการทำงาน

2539 เจ้าหน้าที่บัญชีบริษัท กาดสวนแก้ว จำกัด

2540 หัวหน้าแผนกบัญชีภาษี บริษัท กาดสวนแก้ว จำกัด

2541 ผู้ช่วยสมุหบัญชีศูนย์การค้า บริษัท กาดสวนแก้ว จำกัด

2543 สมุหบัญชีโรงแรม หินสายนน้ำใส จ.ระยอง

2545 ผู้จัดการบัญชีส่วนกลาง บริษัท กาดสวนแก้ว 2545 จำกัด

2547 – ปัจจุบัน ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบัญชีการเงิน

บริษัท โอชา ออปติคส์ (ประเทศไทย) จำกัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved