

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา	3
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 วิธีการศึกษา และเก็บข้อมูล	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.6 นิยามศัพท์	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความหมายของต้นทุน	5
2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการบริหารและวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	6
2.3 แนวคิดระบบฐานข้อมูล	9
2.4 ทบทวนวรรณกรรม	21
บทที่ 3 ลักษณะการดำเนินงานของโรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว	
3.1 ข้อมูลทั่วไปของกิจการ	23
3.2 โครงสร้างการบริหารองค์กร Organization Chart	26
3.3 ระบบงานและรายงานทางการบริหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน	29
3.4 ความต้องการระบบงานการจัดทำรายงาน	55

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.5	60
3.6	60
(Conceptual Analysis)	
3.7	61
บทที่ 4	
การพัฒนากระบวนการงานเพื่อการบริหารของการจัดเลี้ยง	
4.1	67
4.2	75
4.3	172
4.4	173
บทที่ 5	
สรุปผลงานการศึกษา	
5.1	175
5.2	175
5.3	176
5.4	177
5.5	180
5.6	181
5.7	182
5.8	183
เอกสารอ้างอิง	184
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	185
ภาคผนวก ข	186
และต้นทุนจัดเลี้ยง	
ภาคผนวก ค	198
ภาคผนวก ง	205
ประวัติผู้เขียน	207

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แสดงรายเอียดห้องจัดเลี้ยง สามารถรองรับลูกค้าได้ จำนวนเท่าไรสำหรับการจัดงานเลี้ยงในแต่ละประเภท	25
2 สรุบบระบบสารสนเทศที่แต่ละแผนกต้องการ เป็นรายงานของเดิมหรือเป็นรายงานที่ต้องพัฒนาขึ้นมาใหม่	59
3 สรุประยะเวลาที่ทำการศึกษาและพัฒนา	68
4. แสดงรายละเอียดความสัมพันธ์ของตารางหลัก Function Detail กับตารางอื่น	77
5. สรุปรายงานที่จะทำการออกแบบ	80

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ตัวอย่างโครงสร้างของข้อมูลเชิงลำดับชั้น	11
2.2 ตัวอย่างโครงสร้างของข้อมูลแบบเครือข่าย	12
3.1 ภาพโครงสร้างบริหารองค์กรส่วนงานอาหารและเครื่องดื่ม	28
3.2 แสดงแผนภาพกระแสข้อมูล Data Flow Diagram ของการขายอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหารและห้องพัก	30
3.3 แสดงผังงานเอกสาร Document Flowcharts ของการขายอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหารและขายอาหารบนห้องพัก	31
3.4 แผนภาพกระแสข้อมูล Data Flow Diagrams ของการออกไปเสนอราคางานเลี้ยง	32
3.5 ตัวอย่างแบบฟอร์ม Conference Room and Banquet Control Sheet	34
3.6 แผนภาพกระแสข้อมูล Data Flow Diagrams ระบบงานการจองงานเลี้ยงและการออกไปสั่งงานเลี้ยง	35
3.7 แสดงตัวอย่างใบจองงานเลี้ยง	36
3.8 แสดงตัวอย่างใบสั่งงานเลี้ยงและสัมมนา	37
3.9 แผนภาพกระแสข้อมูล Data Flow Diagrams ระบบการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	39
3.10 แสดงตัวอย่างใบขอซื้ออาหารสด (Market list)	40
3.11 แสดง แผนภาพกระแสข้อมูล Data Flow Diagrams ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	43
3.12 ตัวอย่างเอกสารใบโอนวัตถุดิบงานจัดเลี้ยง	44
3.13 ตัวอย่างรายงานรายได้และค่าใช้จ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Cost Board) ประจำเดือน	48
3.14 ตัวอย่างรายงานรายได้และค่าใช้จ่ายอาหารประจำวัน	50
3.15 ตัวอย่างรายงานรายได้และค่าใช้จ่ายอาหารและเครื่องดื่มงานเลี้ยง (Banquet Report)	52

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.16 แสดงตัวอย่าง รายงานสรุปปริมาณการจ้องห้องพักและงานเลี้ยง (ฝ่ายขายเป็นผู้จัดทำ)	54
3.17 แสดงตัวอย่างหน้าจอเพิ่มทะเบียนอาหาร ของโปรแกรม ARISTO FOOD	62
3.18 แสดงตัวอย่างหน้าจอการเชื่อมโยงการตัดสต็อกกับคลังสินค้า ของรายการอาหาร โปรแกรม ARISTO FOOD	62
3.19 แสดงหน้าจอการจัดชุดสินค้าของโปรแกรม ACCPAC	63
3.20 แสดงหน้าจอการกำหนดสูตรการผลิตสินค้า ของโปรแกรม CD ORGANIZER	64
3.21 ตัวอย่างหน้าจอเรื่องการประกอบสินค้า หรือจัดชุดสินค้า ของโปรแกรม CD ORGANIZER	65
4.1 ตัวอย่างหน้าจอโปรแกรม Crytal Report	69
4.2 ตัวอย่างการเรียกดูรายงานแบบไล่ระดับ ในโปรแกรม Crytal Report	69
4.3 แสดงผังงานระบบการจ้องงานเลี้ยงและการออกไปสั่งงานเลี้ยงที่ออกแบบใหม่	71
4.4 แสดงผังงานระบบการจัดเตรียมอุปกรณ์วัตถุดิบที่ออกแบบใหม่	72
4.5 แสดงผังงานระบบการสรุปรายงานผลการดำเนินงานที่ออกแบบใหม่	74
4.6 แสดงความสัมพันธ์ของฐานข้อมูลใน โปรแกรมฐานข้อมูลที่ออกแบบใหม่	76
4.7 แสดงหน้าจอหลักของระบบ โปรแกรมบริหารงานและต้นทุนจัดเลี้ยง ที่ออกแบบใหม่	78
4.8 แสดงตารางและความสัมพันธ์รายงานการประเมินต้นทุนอาหารต่อคน เลือกรหัสอาหาร	89
4.9 แสดงตัวอย่างหน้าจอการเลือกรายการอาหาร ของรายการการประเมิน ต้นทุนอาหาร	90
4.10 แสดงตัวอย่างหน้าจอการเลือกรายการอาหาร ของรายการการประเมิน ต้นทุนอาหาร	91
4.11 ตัวอย่างรายงานการประเมินต้นทุนอาหาร เลือกรหัสอาหาร	92
4.12 ตารางและความสัมพันธ์ของตารางหลักส่วนบนของรายงานใบสั่งงานเลี้ยง	94
4.13 ตัวอย่างรายงานใบสั่งงานและสัมมนา	95

สารบัญภาพ (ต่อ)

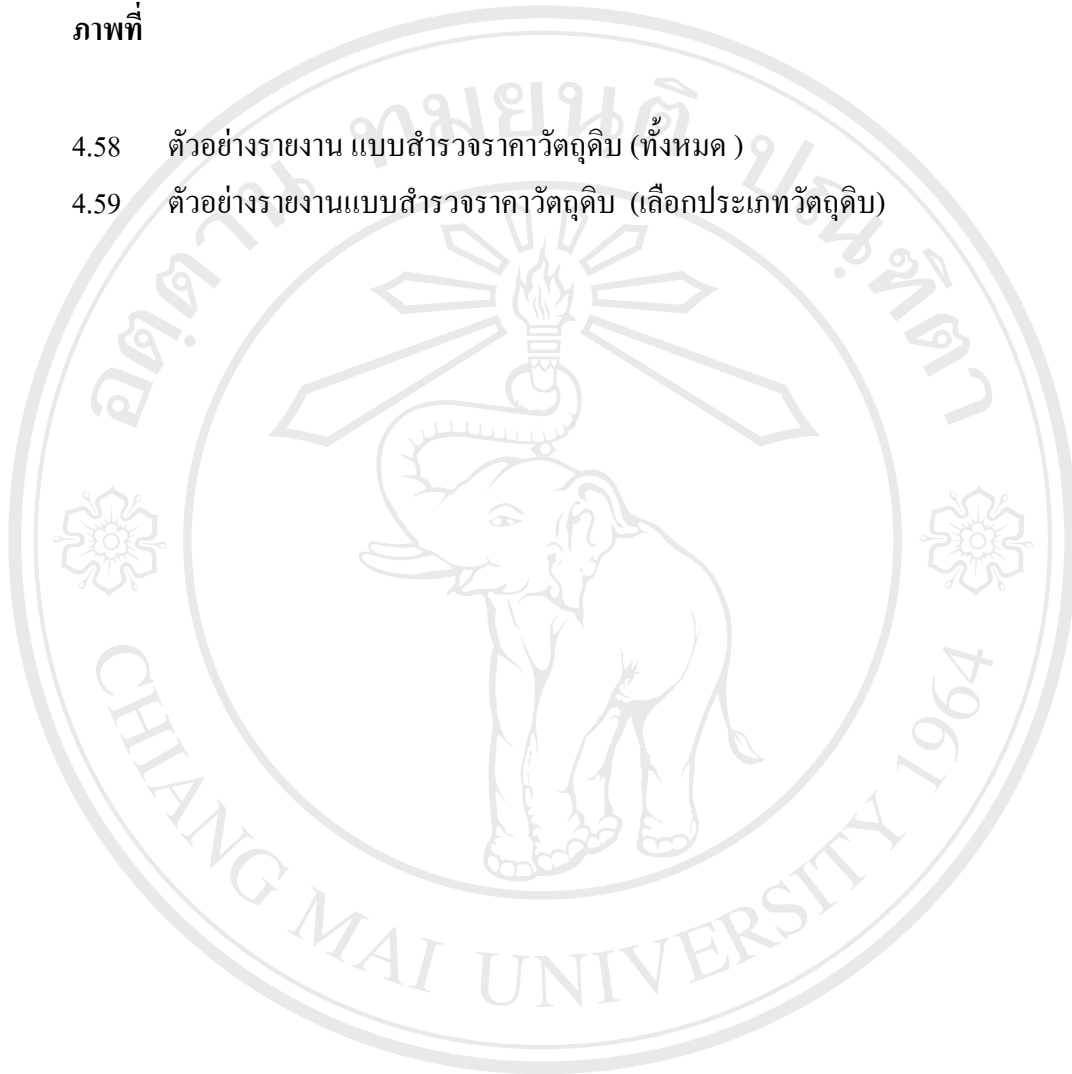
ภาพที่	หน้า
4.14 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปปริมาณการจ่องห้องจัดเลี้ยง	97
4.15 ตัวอย่างรายงานสรุปปริมาณการจ่องห้องจัดเลี้ยง (ห้อง)	98
4.16 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปการจ่องงานเลี้ยง	99
4.17 ตัวอย่างรายงานสรุปการจ่องงานเลี้ยง	100
4.18 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (ทั้งหมด)	103
4.19 ตัวอย่างรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ ประเภทอาหารสำหรับงานที่ยืนยันให้บริการแล้ว	105
4.20 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปปริมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามห้องอาหาร)	107
4.21 ตัวอย่างรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ แยกตามห้องอาหาร	108
4.22 ตัวอย่างรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ แยกตามรายการอาหาร	110
4.23 ตัวอย่างรายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ แยกตามห้องอาหาร เลือกห้องอาหาร	112
4.24 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานการจ่องอุปกรณ์เฉพาะแผนก	114
4.25 ตัวอย่างรายงานการจ่องอุปกรณ์เฉพาะแผนก	115
4.26 แสดงตัวอย่างรายงานการจ่องอุปกรณ์งานเลี้ยงทั้งหมด	117
4.27 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานประมาณการใช้พนักงาน จัดเลี้ยงสูตร30:1	119
4.28 ตัวอย่างรายงานประมาณการจำนวนพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง สูตร 30 : 1	120
4.29 ตัวอย่างรายงานประมาณการจำนวนพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง สูตร 20 : 1	122
4.30 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปยอดขายทั้งหมดแยก ตามพนักงานขาย	124
4.31 ตัวอย่างรายงานสรุปยอดขายพนักงานขาย - สรุปรายเดือน	125
4.32 ตัวอย่างรายงานสรุปยอดขายทั้งหมดของพนักงานขาย - สรุปรายวัน	126
4.33 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงาน Statistic Report – Food (วัน)	128
4.34 ตัวอย่างรายงาน Statistic Report – Food (วัน)	129
4.35 ตัวอย่างรายงาน Statistic Report – Food (เดือน)	130

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.36 ตัวอย่างรายงาน % Sale Mixed Analysis Report	131
4.37 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานจัดเลี้ยง Banquet Report	132
4.38 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยง (Banquet Report)	133
4.39 ตัวอย่างของรายงานจัดเลี้ยง By Wing (Banquet Report by Wing)	134
4.40 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยงเลือกตามพนักงานขาย	136
4.41 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยงสรุปตามพนักงานขาย	137
4.42 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม)	139
4.43 ตัวอย่างรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม) หน้า 1	142
4.44 ตัวอย่างรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ หน้า 2	143
4.45 ตัวอย่างรายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ	145
4.46 แสดงตารางและความสัมพันธ์ ของ ใบโอนวัตถุดิบ	148
4.47 ตัวอย่างรายงานใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip	149
4.48 ตัวอย่างรายงานประมาณการใบโอนวัตถุดิบ (Estimator Transfer Slip)	151
4.49 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงานใบโอนเครื่องดื่ม ไปปรุงอาหาร (Beverage for Cooking)	153
4.50 แสดงตัวอย่างใบโอนเครื่องดื่มไปปรุงอาหาร	154
4.51 ตัวอย่างใบโอนอาหาร ไปผสมเครื่องดื่ม (Food to Bar)	156
4.52 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของ แบบรายงานสรุปต้นทุนอาหาร ต่อคนตามสัญชาติอาหาร	158
4.53 ตัวอย่างรายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามสัญชาติอาหาร	160
4.54 ตัวอย่างรายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน ตามประเภทอาหาร	162
4.55 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานแสดงต้นทุนมาตรฐาน	164
4.56 ตัวอย่างรายงานต้นทุนมาตรฐาน Recipe Slip	166
4.57 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของ แบบสำรวจราคาสินค้า (Servey Market Price form)	168

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
4.58	ตัวอย่างรายงาน แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (ทั้งหมด)	169
4.59	ตัวอย่างรายงานแบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (เลือกประเภทวัตถุดิบ)	171



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved