

## บทที่ 4

### การพัฒนากระบวนการงานเพื่อการบริหารของการจัดเลี้ยง

ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาและพัฒนากระบวนการใหม่ โดยใช้แนวการพัฒนากระบวนการงานต้นแบบ ที่เน้นการออกแบบรายงานทางการบริหารของกิจการที่ทำการศึกษา โดยใช้ผังระบบงาน (System Flow Chart) ซึ่งเป็นกระบวนการปฏิบัติงานของระบบ ตั้งแต่การนำข้อมูลเข้า การประมวลผล และ การได้ผลลัพธ์

การวางแผนและวิเคราะห์การสร้างระบบงานใหม่ เป็นการพัฒนากระบวนการงานที่สำคัญใน 3 ระบบงานหลักคือ

ระบบการจองระบบงานการจองงานเลี้ยงและการออกไปส่งงานเลี้ยง

ระบบการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

ระบบงานที่ไม่ได้นำมาพัฒนาในที่นี้ได้แก่ระบบงานที่เกี่ยวกับการออกไปเสนอราคา เนื่องจากไม่เกี่ยวข้องกับส่วนของผลลัพธ์หรือรายงานที่จะพัฒนา เป็นกระบวนการภายในขององค์กร ที่มีการปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา จึงควรใช้ระบบเดิมเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่นให้กับพนักงานขาย การพัฒนากระบวนการงานต้นแบบ มี 4 ขั้นตอน

4.1 การวางแผนและวิเคราะห์การสร้างระบบต้นแบบ

4.2 การสร้างระบบฐานข้อมูลต้นแบบเบื้องต้น

4.3 การทดสอบระบบ

4.4 การปรับปรุงระบบ

#### 4.1 ขั้นตอนวางแผนและวิเคราะห์การสร้างระบบต้นแบบ

ในการพัฒนากระบวนการงานต้นแบบของธุรกิจงานเลี้ยง ผู้ศึกษาเน้นที่สารสนเทศที่จะได้รับเพื่อใช้ในการบริหารเป็นหลัก (Output) ซึ่งต้องพัฒนาโดยใช้เวลาในการพัฒนาน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ ให้ผู้ใช้มีโอกาสได้ทดลองใช้ระบบ และรับข้อคิดเห็นเพื่อสรุปเป็นระบบที่สมบูรณ์ที่ผู้ใช้ต้องการส่งให้ทีมผู้พัฒนาของกิจการ เพื่อนำไปพัฒนาระบบที่สมบูรณ์ต่อไป

- ระยะเวลาที่ทำการศึกษา

NO	แผนงาน	ช่วงเวลาที่ทำการศึกษา (เดือน)				
		1	2	3	4	5
1	ศึกษาระบบงานเดิมโดยการสัมภาษณ์	→				
2	พัฒนาระบบงานต้นแบบ		→			
3	นำเสนอระบบงานต้นแบบ ต่อผู้ใช้			→		
4	ให้ผู้ใช้ทดลองใช้				→	
5	สรุปผล					→

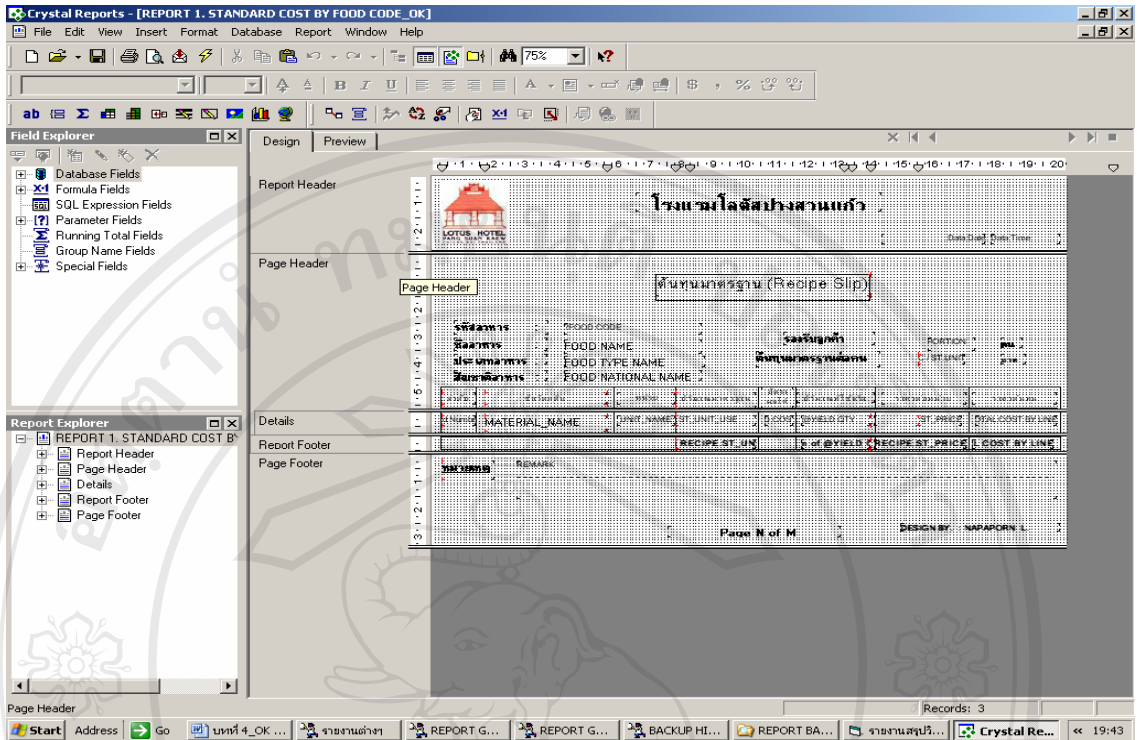
ตารางที่ 3 สรุประยะเวลาที่ทำการศึกษาและพัฒนา

- ระบบการเชื่อมต่อที่เลือกใช้ ผู้ศึกษาเลือกใช้ระบบเชื่อมต่อแบบ SandAlone คือการใช้งานได้เพียงเครื่องเดียว โดยไม่เชื่อมต่อกับเครื่องคอมพิวเตอร์เครื่องอื่นๆ เพื่อสะดวกในการพัฒนา

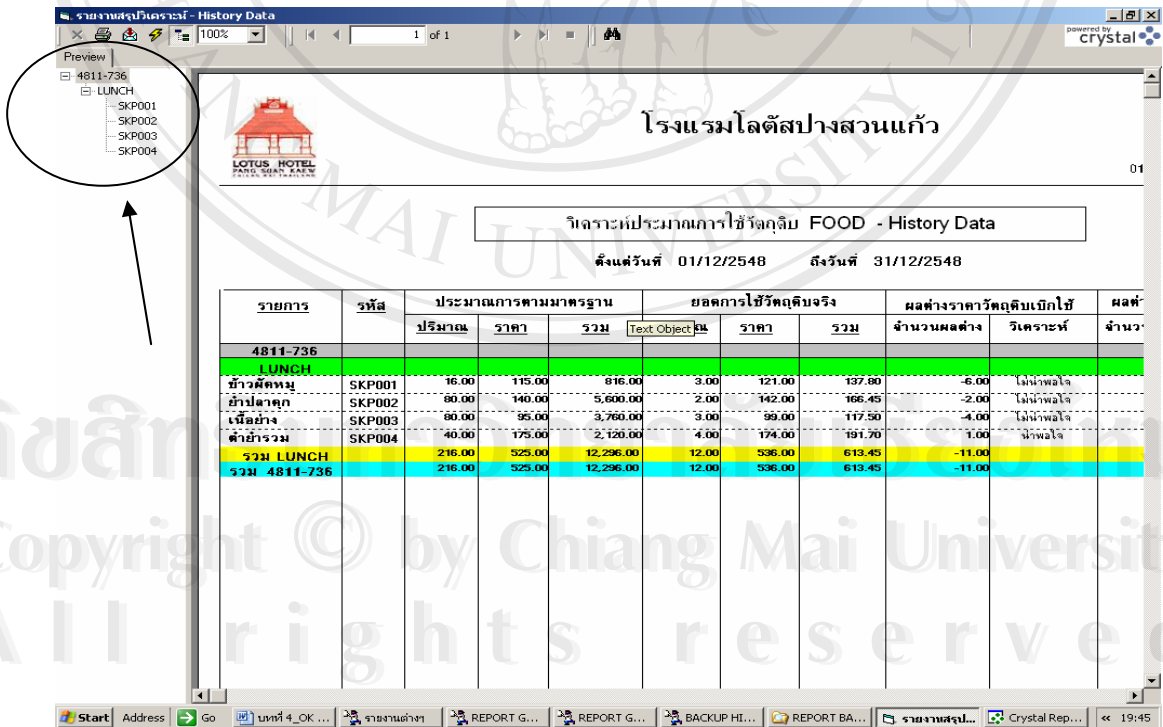
- ระบบโครงสร้างฐานข้อมูล ผู้ศึกษาเลือกใช้การสร้างฐานข้อมูลแบบสัมพันธ์ (Relational Data Model) เพราะเป็นโครงสร้างที่เป็นที่นิยมในปัจจุบัน เข้าใจง่าย มีความยืดหยุ่นสูง

- ระบบโปรแกรมฐานข้อมูลที่เลือกใช้ ผู้ศึกษาเลือกใช้โปรแกรม Microsoft Access เนื่องจากเป็นโปรแกรมใช้สร้างฐานข้อมูล บนระบบปฏิบัติการ Windows ที่มีอยู่ทั่วไป ใช้งานง่าย มีเครื่องมือที่ช่วยในการพัฒนา สามารถเชื่อมต่อกับระบบฐานข้อมูลขนาดใหญ่ได้

- การสร้างรายงาน ผู้ศึกษาเลือกใช้โปรแกรม Crytal ReportV.9 (ดังแสดงในภาพที่ 4.1 ตัวอย่างหน้าจอโปรแกรม) แทนการออกรายงานโดยโปรแกรม Microsoft Excel และ Microsoft Word ในปัจจุบัน เนื่องจากโปรแกรม Crytal ReportV.9 เป็นโปรแกรมที่ใช้ในการพัฒนารายงานโดยเฉพาะ สามารถสร้างรายงานจากตารางข้อมูลได้หลายตาราง โดยกำหนดความสัมพันธ์ในตัวรายงาน คล้ายกับการเขียนโปรแกรม มีเครื่องมือช่วยในการพัฒนาและสร้างรายงานได้ง่าย สวยงาม และสามารถนำออกเพื่อแสดงผลในรูปแบบอื่นได้หลายรูปแบบอื่นได้ เช่น Acrobat, Excel, Word ฯลฯ การแสดงผลที่หน้าจอสามารถเรียกดูข้อมูลแบบไล่ระดับได้ หมายถึง การที่สามารถเรียกดูรายงานได้ทั้งในระดับผลรวมและระดับย่อยลงไป คล้ายกับชั้นบันได (ดังแสดงในภาพที่ 4.2) เช่น จากตัวอย่างในภาพที่ 4.2 เลขที่ปรากฏ 4811-736 เป็นเลขที่ใบสั่งงาน ซึ่งสามารถเรียกดูข้อมูลย่อยว่ามีการขายอาหารในมือใดบ้าง ตามตัวอย่างปรากฏเพียงอาหารกลางวัน (LUNCH) และหมายเลข SKP001-SKP004 หมายถึงรหัสอาหาร



ภาพที่ 4.1 ตัวอย่างหน้าจอโปรแกรม Crystal Report



ภาพที่ 4.2 ตัวอย่างการเรียกดูรายงานแบบไล่ระดับ ในโปรแกรม Crystal Report

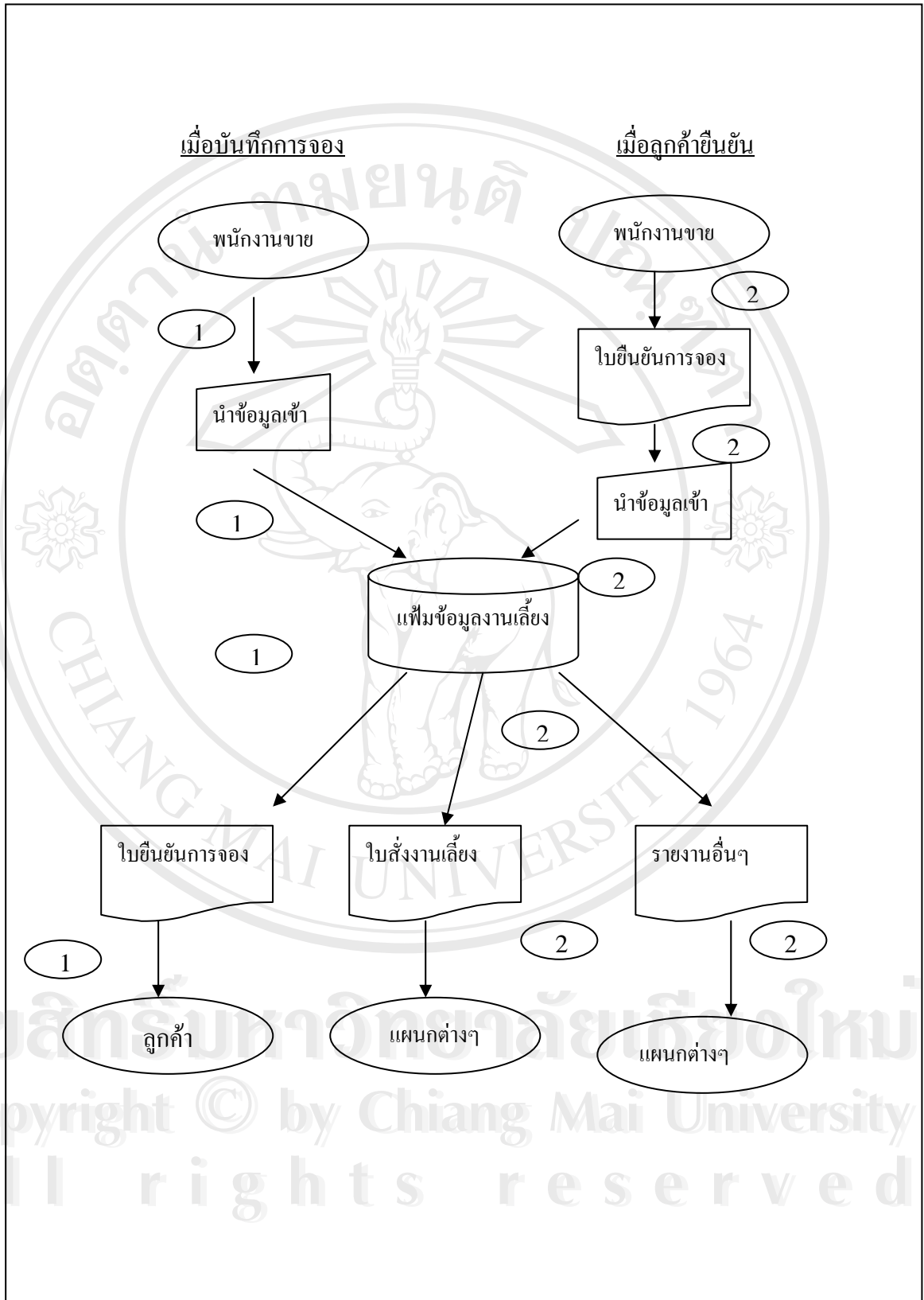
#### 4.1.1 แนวคิดในการพัฒนาในแต่ละระบบงาน

##### 4.1.1.1 ระบบการจองระบบงานการจองงานเลี้ยงและการออกไปสังงานเลี้ยง

ระบบงานเดิมเริ่มต้นจากการที่พนักงานขายได้รับการจองจากลูกค้า จะทำการบันทึกรายการลงใน Conference Room and Banquet Control Sheet ด้วยดินสอ แล้วจัดทำใบจองงานเลี้ยง และ ใบยืนยันการใช้บริการเพื่อส่งให้ลูกค้า เมื่อลูกค้ายืนยันการใช้บริการพนักงานขายจะบันทึกรายการลงใน Conference Room and Banquet Control Sheet ด้วยปากกา นำใบจองมาพิมพ์เป็นใบสั่งงาน เพื่อแจกจ่ายไปยังแผนกต่าง ซึ่งรายละเอียดต่างๆ ของใบจองและใบสั่งงานเหมือนกันทุกประการ เพียงแต่มีแบบฟอร์มที่แตกต่างกันเท่านั้น เท่ากับในระบบงานเดิมส่วนที่เป็นข้อมูลแบบเดียวกันคือ ใบยืนยันการจอง ใบจองงานเลี้ยง และ ใบสั่งงานเลี้ยง แต่เนื่องจากใบยืนยันการจองไม่ได้จัดทำทุกกรณี ในกรณีที่เป็นงานจัดเลี้ยงที่มีขนาดไม่ใหญ่มาก อาจไม่จัดทำใบยืนยันการจอง ใช้วิธียืนยันการทางโทรศัพท์ บางกรณีมีการยืนยันรวมกับการใช้บริการห้องพัก ซึ่งไม่อยู่ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาจึงไม่ได้จัดทำใบยืนยันการจองในระบบงานด้วย แต่มีแนวคิดที่จะพัฒนาระบบตั้งแต่การจอง โดยให้พนักงานบันทึกการจองเข้าไปในระบบแล้วสามารถสั่งพิมพ์ ใบยืนยันการจองงานเลี้ยง เมื่อได้รับการยืนยันก็เปลี่ยนสถานะเป็น Confirm แล้วสั่งพิมพ์ใบสั่งงานได้เลย (ดังแสดงในภาพที่ 4.3)

รายงานอื่น ๆ ที่สามารถพิมพ์ออกจากระบบได้ เป็นรายงานที่เกิดจากการใช้ฐานข้อมูลของงานเลี้ยง เช่น รายงานสรุปยอดการจองงานเลี้ยงที่ฝ่ายขายใช้ติดตามงานปิดการขาย โดยไม่ต้องนำรายละเอียดใน Conference Room and Banquet Control Sheet มาสรุปอีกครั้ง สามารถออกรายงานสรุปตามที่พนักงานขายต้องการได้ นอกจากนี้ยังมีรายงานการจองห้องจัดเลี้ยง การจองอุปกรณ์ การประมาณการพนักงานจัดเลี้ยงที่ต้องใช้

ประโยชน์ในด้านรายงานที่ได้รับ (Output) จากการออกแบบฐานข้อมูลในส่วนนี้สามารถทำให้ผู้ใช้ลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน ในการต้องนำใบจองมาสั่งพิมพ์เป็นใบสั่งงานเลี้ยงใหม่ การสรุปรายงานยอดการจองงานเลี้ยงที่ฝ่ายขายสรุปเพื่อใช้ติดตามการขาย และรายงานอื่นๆ สามารถสรุปผลลัพท์จากฐานข้อมูลที่ได้ออกแบบไว้ อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

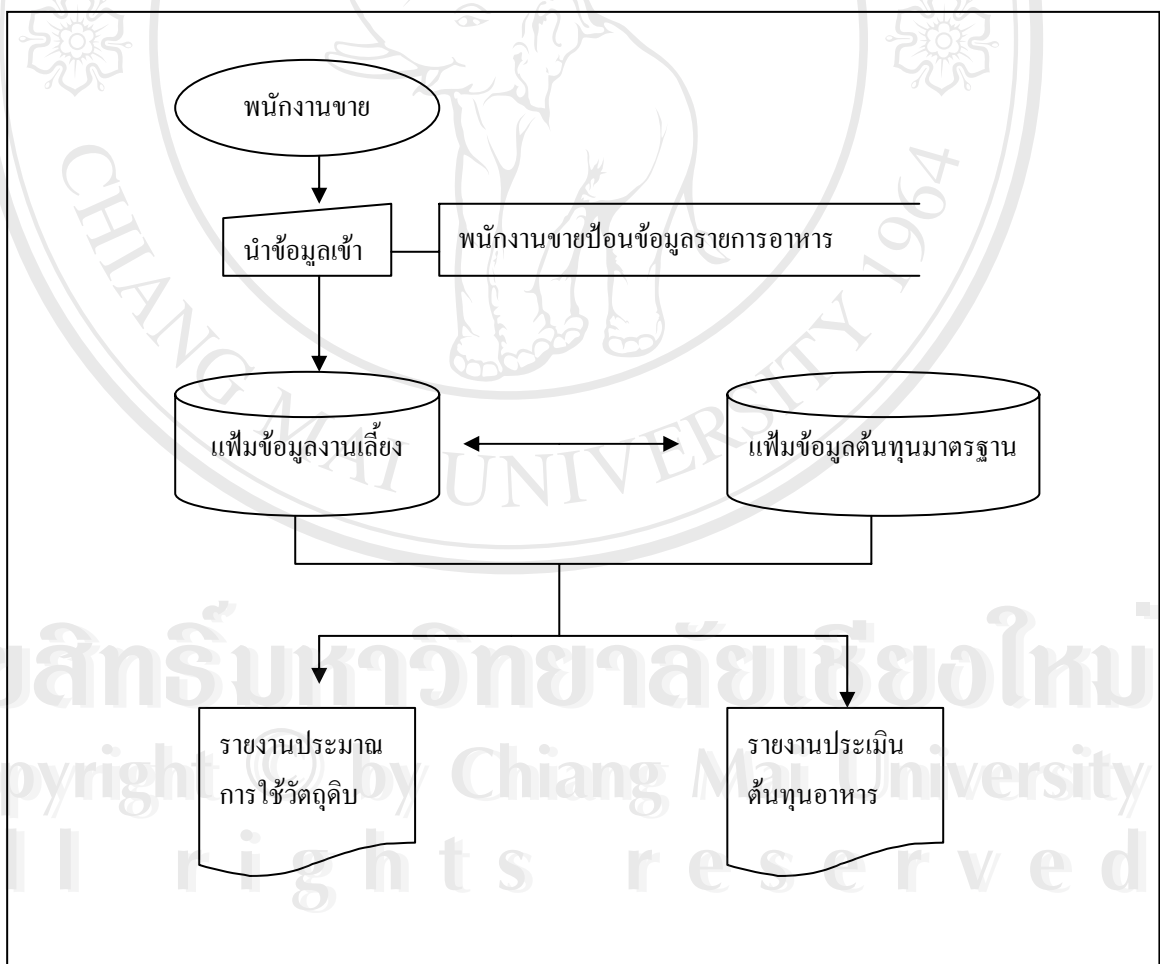


ภาพที่ 4.3 แสดงผังงานระบบการจองงานเลี้ยงและการออกใบสั่งงานเลี้ยงที่ออกแบบใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

#### 4.1.1.2 ระบบการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

เมื่อแต่ละแผนกได้รับใบสั่งงานแล้วจะต้องทำการตรวจเช็คปริมาณวัตถุดิบและอุปกรณ์ในแผนกของตน แล้วประมาณปริมาณการใช้จากใบสั่งงานที่ได้รับ กรณีที่วัตถุดิบหรืออุปกรณ์ไม่พอ จะทำการสั่งซื้อเพิ่ม เบิกจากคลังสินค้า ส่งซ่อม หรือ เช่า แล้วแต่กรณี ผู้ศึกษาจะออกแบบสารสนเทศที่จะทำให้แต่ละแผนกทราบทุกปริมาณสรุปที่ต้องใช้ในกรณีของอุปกรณ์ หรือประมาณการวัตถุดิบที่ต้องใช้ในกรณีของวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อใช้ประโยชน์ในการวางแผนและจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้ ในกรณีของอุปกรณ์ ห้องจัดเลี้ยง และพนักงานสามารถใช้เพียงฐานข้อมูลของงานเลี้ยงเพียงอย่างเดียว แต่ถ้าเป็นกรณีของวัตถุดิบของอาหารและเครื่องดื่มต้องประกอบไปด้วย ฐานข้อมูลงานเลี้ยง และ ฐานข้อมูลของต้นทุนมาตรฐาน ฐานข้อมูลที่สำคัญทั้ง 2 นี้ จะนำมาสร้างรายงาน โดยประยุกต์ระบบต้นทุนมาตรฐาน ( ดังแสดงในภาพที่ 4.4 )



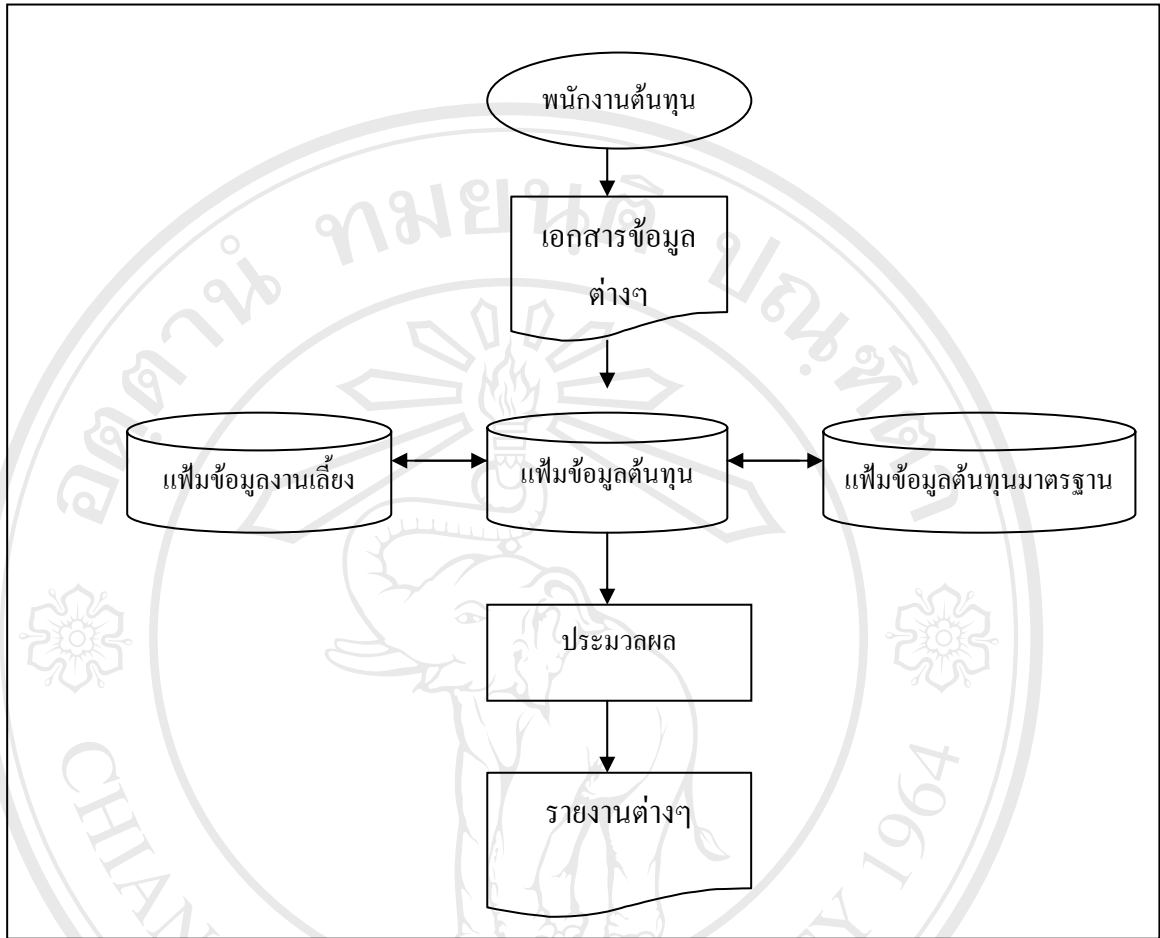
ภาพที่ 4.4 แสดงผังงานระบบการจัดเตรียมอุปกรณ์วัตถุดิบที่ออกแบบใหม่

ประโยชน์ในด้านรายงานที่ได้รับ (Output) จากการออกแบบฐานข้อมูลในส่วนนี้ สามารถออกรายงานที่เป็นการสรุปความต้องการในการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ได้แก่ ห้องจัดเลี้ยง อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม และ จำนวนพนักงานที่ต้องใช้ รายงานที่ได้ผู้ใช้สามารถนำไปบริหารจัดการทรัพยากรที่ต้องใช้ เพื่อนำไปสู่การประหยัดต้นทุนและสามารถให้บริการกับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 4.1.1.3 ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

เมื่อสิ้นสุดงานเลี้ยงพนักงานบัญชีฝ่ายต้นทุน จะได้รับเอกสารข้อมูลด้านต่างๆ ด้านรายได้มาจากใบ Long Bill ของงานเลี้ยง รายละเอียดของงานมาจากใบสั่งงาน และ เอกสารข้อมูลด้านต้นทุนได้จากใบโอนวัตถุดิบ เพื่อมาสรุปเป็นต้นทุน แล้วจัดทำรายงาน Banquet Report กรณีที่ต้นทุนรวมสูงหรือ ต่ำ พนักงานบัญชีต้นทุนมีหน้าที่อธิบายสาเหตุของต้นทุนสูงหรือต่ำนั้นให้ได้ พนักงานต้นทุนต้องใช้เวลาอย่างมากในการรวบรวมข้อมูล หรือ หาเหตุผลเพื่ออธิบายต่อผู้บริหาร การใช้ระบบเอกสารเพียงอย่างเดียวกับปริมาณข้อมูลที่มีอยู่มากทำให้ต้องใช้เวลาามาก และมีโอกาสผิดพลาดได้ง่าย ผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาให้มีระบบการจัดทำรายงาน ดังนี้ (ดังแสดงในภาพที่ 4.5 เพิ่มข้อมูลงานเลี้ยง เกิดจากการนำข้อมูลเข้าของพนักงานขาย และ เพิ่มข้อมูลมาตรฐาน เกิดจากการนำข้อมูลเข้าของพนักงานต้นทุน เมื่อบันทึกค่าเริ่มต้นหรือบันทึกสูตรอาหารมาตรฐาน )

- ฟอรัมเปล่าของใบโอนวัตถุดิบ เมื่อพนักงานขายสั่งพิมพ์ใบสั่งงานแล้ว ก็จะสามารถสั่งพิมพ์ฟอรัมเปล่าซึ่งแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบที่ต้องใช้ทั้งหมดให้ หัวหน้าพ่อครัวได้ ข้อมูลเฉพาะปริมาณการใช้ ช่วยทำให้พนักงานบัญชีต้นทุนลดระยะเวลาการนำข้อมูลเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลได้
- จัดทำรายงานจัดเลี้ยงโดยระบบที่พัฒนาขึ้น และสามารถออกรายงานย้อนหลังตามช่วงเวลาที่ต้องการได้ แต่เดิมออกรายงานเฉพาะสิ้นเดือนเพียงครั้งเดียว เพราะเป็นการนำข้อมูลจากเอกสารมาจัดพิมพ์ใน Excel ถ้าใช้ระบบใหม่ควรจะสามารถรายงานได้ทุกช่วงเวลา โดยไม่ต้องมาจัดรูปแบบใหม่
- สามารถจัดทำรายงานจัดเลี้ยง แยกตามพนักงานขายได้ ซึ่งระบบเดิมไม่มี การรายงานในเรื่องนี้ แต่ถ้าสามารถแยกผลการดำเนินงานตามพนักงานขายได้ จะช่วยในเรื่องการวัดผลงานของพนักงานขายที่แท้จริงได้
- มีรายงานที่จะช่วยในการวิเคราะห์หาสาเหตุอย่างมีหลักการ รวดเร็ว และถูกต้อง โดยผู้ศึกษาจะประยุกต์แนวคิดทางด้านต้นทุนมาตรฐาน เพื่อให้ช่วยระบุถึงสาเหตุของต้นทุนที่สูงหรือต่ำ ว่ามาจากสาเหตุของราคาสินค้า หรือ ปริมาณการใช้
- มีข้อมูลทางสถิติที่เป็นประโยชน์ต่อการวิเคราะห์ เช่น สัดส่วนการขายของรายการอาหาร Sale Mixed หรือ ยอดขายของพนักงานขาย



ภาพที่ 4.5 แสดงผังงานระบบการสรุปรายงานผลการดำเนินงานที่ออกแบบใหม่

#### 4.1.2 หลักการและทฤษฎีที่นำมาใช้

**4.1.2.1 ต้นทุนมาตรฐาน (Standard Cost)** ในที่นี้ได้จัดทำเฉพาะในส่วนของวัตถุดิบ โดยได้กำหนดข้อมูลหลัก 2 ประเภท คือ มาตรฐานปริมาณ (Quantity Standard) และมาตรฐานราคาวัตถุดิบ (Price Standard) เพื่อใช้เป็นฐานในการสร้างรายงานต่างๆ เพื่อการบริหารตามที่ผู้ต้องการ โดยไม่ใช้วิธีการนำสูตรอาหารมาตัดวัตถุดิบเหมือนโปรแกรมบัญชีทั่วไป จะทำให้พัฒนาระบบงานต้นแบบล่าช้า และไม่เหมาะสมกับธุรกิจงานเลี้ยง เพราะสัดส่วนการขายอาจมีการเปลี่ยนแปลงไปได้ เนื่องจากการขายอาหารในลักษณะเหมา ถ้ากรณีลูกค้าเลือกรายการอาหารที่ราคาแพงหลายรายการ อาจทำให้หัวหน้าพ่อครัวต้องปรับสัดส่วนของอาหารที่ออก ทำให้สูตรมาตรฐานมีการเปลี่ยนแปลงได้ง่าย ผู้ศึกษาจึงใช้วิธีการนำข้อมูลปริมาณและราคาการใช้จริงมาเปรียบเทียบกับมาตรฐาน เพื่อการวิเคราะห์ โดยผู้ศึกษาต้องใช้ระยะเวลาในการพัฒนาให้น้อยที่สุด และสามารถรวบรวมความต้องการด้านสารสนเทศของแต่ละหน่วยงาน เพื่อออกแบบเป็นระบบฐานข้อมูลและรายงาน



**4.1.2.2 การวิเคราะห์ผลได้และส่วนสูญเสีย (Yield Cost and Waste Cost Analysis)** เพื่อใช้ประโยชน์ในการคำนวณปริมาณการใช้ที่แท้จริงของวัตถุดิบ เนื่องจากสูตรอาหารที่กำหนดมานั้นเป็นปริมาณการใช้ที่ได้หักส่วนที่สูญเสียจากกระบวนการจัดเตรียมแล้ว เช่น การหันทิ้ง การปอกเปลือก เป็นต้น ดังนั้นหากจะคำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบหรือยอดต้นทุนที่แท้จริงของอาหารควรต้องคำนึงถึงในเรื่องนี้ด้วย

## 4.2 ขั้นสร้างระบบฐานข้อมูลต้นแบบเบื้องต้น

การพัฒนาระบบงานเพื่อการบริหารและต้นทุนงานเลี้ยงของโรงแรม เลือกใช้การออกแบบฐานข้อมูลตามวิธีแบบจำลองของข้อมูลสัมพันธ์ (Relational Data Model) ข้อมูลจัดเก็บอยู่ในตารางแบบ 2 มิติ โดยสามารถสร้างความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลในตารางหนึ่งกับข้อมูลอีกตารางหนึ่งภายใต้เงื่อนไขว่าตารางทั้งสองจะต้องมีองค์ประกอบพื้นฐานที่เหมือนกัน

**4.2.1 การออกแบบโครงสร้างฐานข้อมูล (Database Structure Design)** เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลหลักของระบบ โดยประกอบไปด้วย

### กลุ่มฐานข้อมูลหลักอาหารและวัตถุดิบ

- ตารางหลักชื่ออาหาร (Table : FOOD)
- ตารางย่อยสูตรอาหาร (Table : RECIPE)
- ตารางต้นทุนวัตถุดิบ (Table : RECIPE CHECK PRICE)
- ตารางต้นทุนสูตรอาหาร (Table : RECIPE SUMMARY2)
- ตารางหลักประเภทอาหาร (Table : FOOD TYPE)
- ตารางหลักสัญชาติอาหาร (Table : FOOD NATIONAL)
- ตารางหลักวัตถุดิบ (Table : MATERIAL NAME)
- ตารางหลักประเภทวัตถุดิบ (Table : MATERIAL TYPE)
- ตารางหน่วย (Table : UNIT)

### กลุ่มฐานข้อมูลหลักลูกค้า และ พนักงานขาย

- ตารางหลักลูกค้า (Table : Customers)
- ตารางหลักพนักงานขาย (Table : SALEMAN)

### กลุ่มข้อมูลหลักห้องจัดเลี้ยงและอุปกรณ์

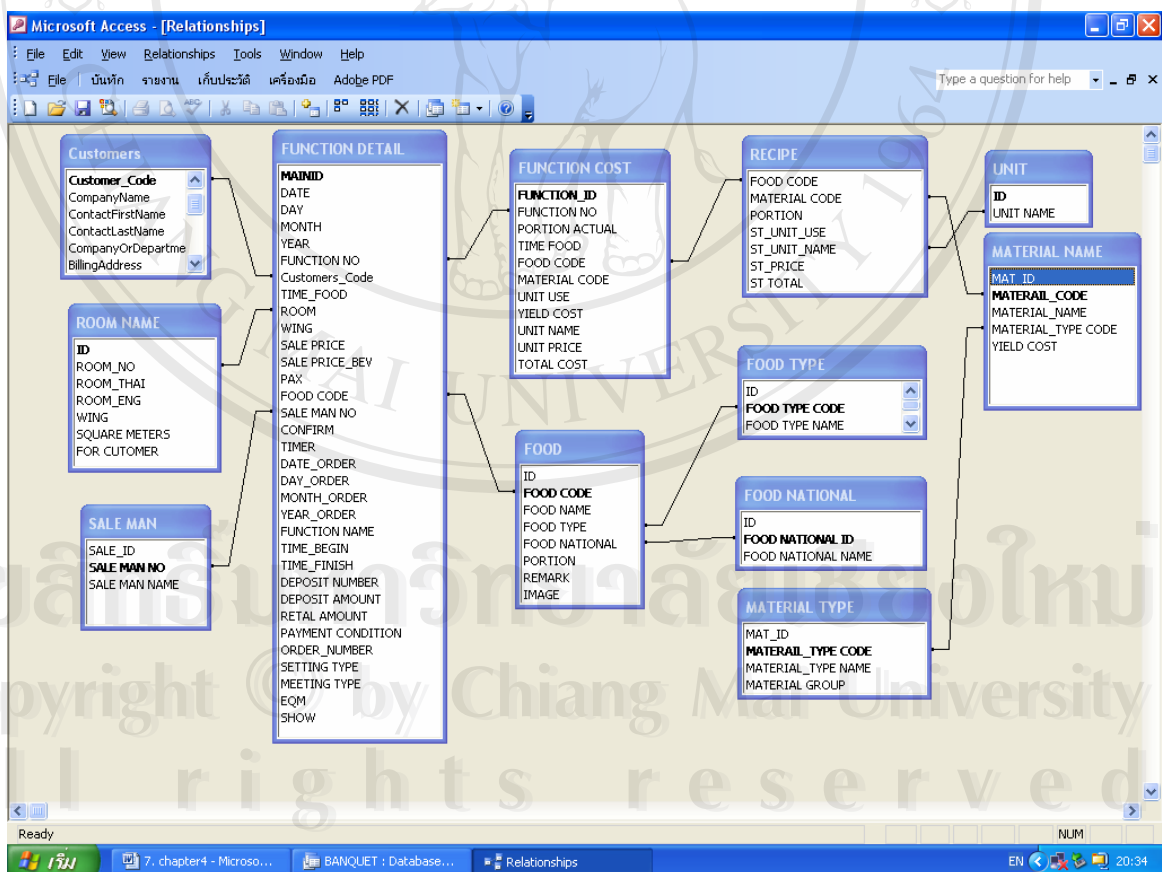
- ตารางหลักอุปกรณ์ (Table : EQUIPMENT)
- ตารางหลักห้องจัดเลี้ยง (Table : ROOM NAME)

### กลุ่มข้อมูลการจ้างงานเลี้ยง และต้นทุน

- ตารางการจ้างงานเลี้ยง (Table : FUNCTION DETAIL)
- ตารางหลักต้นทุนงานเลี้ยง (Table : FUNCTION COST)
- ตารางย่อยการจอบอุปกรณ์ (Table : EQM\_TABLE)

กลุ่มข้อมูลการเก็บข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน (เพื่อเก็บข้อมูลทั้งหมด ก่อนที่ต้นทุนมาตรฐานจะเปลี่ยนแปลง เพื่อประโยชน์ในการเรียกดูข้อมูลย้อนหลัง เพราะ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงต้นทุนมาตรฐานใหม่ รายงานในอดีตจะถูกเปรียบเทียบหรือวิเคราะห์กับต้นทุนมาตรฐานใหม่ เนื่องจากต้นทุนมาตรฐานเดิมจะถูกแทนที่ด้วยต้นทุนมาตรฐานใหม่ทำให้ไม่สามารถเรียกดูข้อมูลย้อนหลังได้ ดังนั้นจึงมีระบบงานเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้

- ตารางเก็บประวัติ (Table : HISTORY FUNCTION RECIPE )
- ตารางเก็บวันที่ที่ได้สำรองข้อมูลไว้ (Table:CHECK BACKUP)



ภาพที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ของฐานข้อมูลใน โปรแกรมฐานข้อมูลที่ออกแบบใหม่

จากภาพที่ 4.6 เป็นการแสดงความสัมพันธ์ตารางข้อมูลที่ได้ออกแบบใหม่ ว่ามีตารางอะไรบ้างและสัมพันธ์กันอย่างไร ตารางที่สำคัญเก็บข้อมูลรายละเอียดของงานเลี้ยง คือ ตาราง Function Detail โดยสัมพันธ์กับตารางอื่นๆ ซึ่งทำให้ไม่ต้องเก็บข้อมูลที่ซ้ำกันไว้ในตารางข้อมูลที่ใช้ งาน ทำให้ขนาดของฐานข้อมูลใหญ่เกินความจำเป็น ความสัมพันธ์สรุปได้ดังนี้

รายการ	ข้อมูลตารางอื่น		ตาราง Function Detail
	ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ชื่อฟิลด์
1. ข้อมูลลูกค้า	Customers	Customer_Code	Customers_Code
2. ชื่อห้องจัดเลี้ยง	ROOM NAME	ROOM_NO	ROOM
3. ข้อมูลพนักงานขาย	SALE MAN	SALE MAN NO	SALE MAN NO
4. ข้อมูลชื่ออาหาร	FOOD	FOOD CODE	FOOD CODE
5. ข้อมูลอุปกรณ์	EQM_TABLE	FUNCTION NO	FUNCTION NO
6. ข้อมูลต้นทุน	FUNCTION COST	FUNCTION NO	FUNCTION NO

ตารางที่ 4. แสดงรายละเอียดความสัมพันธ์ของตารางหลัก Function Detail กับตารางอื่น

ส่วนตารางอื่นก็มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน โดยสามารถดูได้ว่าตารางใดมีความสัมพันธ์กันจากเส้นที่เชื่อมระหว่างตาราง เช่น ตาราง RECIPE เก็บข้อมูลของสูตรอาหาร ก็จะสัมพันธ์กับตาราง FUNCTION COST ซึ่งเป็นตารางที่เก็บข้อมูลต้นทุนที่ใช้จริง โดยมีฟิลด์ FOOD CODE เป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์

**4.2.2 การออกแบบส่วนติดต่อกับผู้ใช้ (Graphic User Interface Design) เป็นการออกแบบส่วนที่ติดต่อกับผู้ใช้งานอันได้แก่จอภาพ และรายงาน**

#### 4.2.2.1 การออกแบบจอภาพ ประกอบด้วยเมนูหลัก (ดูภาพประกอบที่ 4.7)

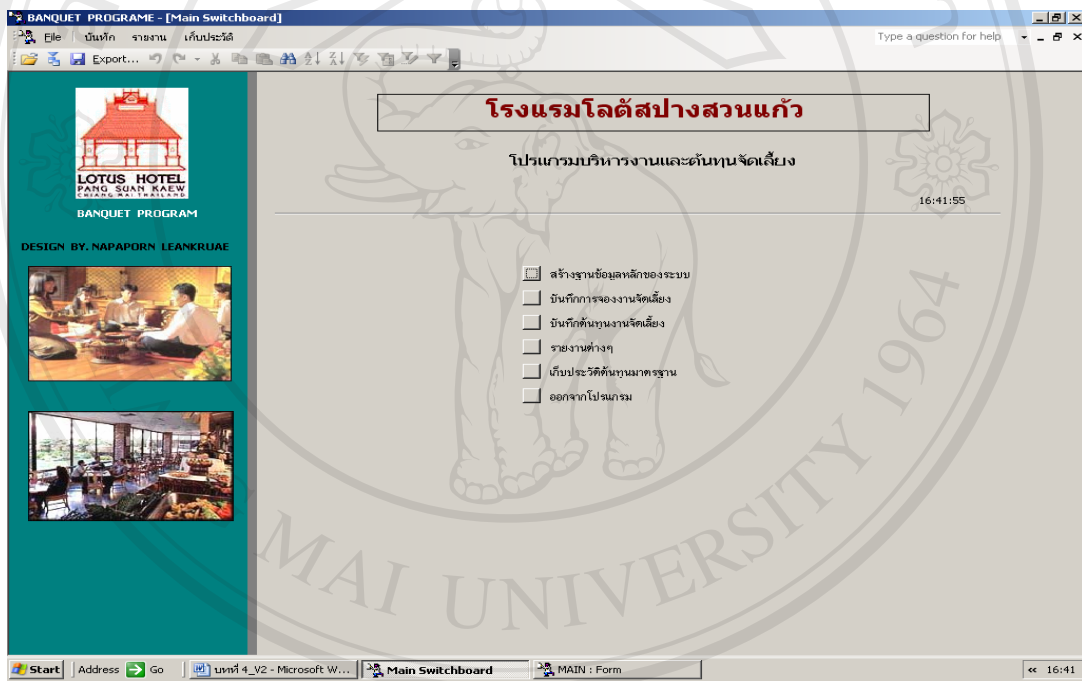
สร้างฐานข้อมูลหลักของระบบ เป็นการสร้างข้อมูลหลักของระบบ ได้แก่ ข้อมูลลูกค้า, ข้อมูลพนักงานขาย, ข้อมูลห้องจัดเลี้ยง, ข้อมูลอาหาร, ข้อมูลประเภทอาหาร, ข้อมูลลักษณะอาหาร, ข้อมูลวัตถุดิบ ข้อมูลประเภทวัตถุดิบ และข้อมูลอุปกรณ์

บันทึกการจองงานจัดเลี้ยง เป็นการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับการจองงานเลี้ยง บันทึกลงในแฟ้มข้อมูลงานเลี้ยง เป็นแฟ้มข้อมูลที่เก็บรายละเอียดเกี่ยวกับงานเลี้ยง เป็นข้อมูลทั้งหมดที่อยู่ในในตั้งงานเลี้ยงนั่นเอง

บันทึกต้นทุนงานจัดเลี้ยง เป็นการบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนจริง จากใบอิน  
 วัตถุประสงค์ ที่ได้รับจากครัว

รายงานต่าง ๆ เป็นที่รวมรายงานที่ได้ออกแบบใหม่ไว้ทั้งหมด

การเก็บประวัติต้นทุนมาตรฐาน เป็นการเก็บข้อมูลของต้นทุนมาตรฐานของงานเลี้ยง  
 ที่ได้ทำการจัดไปแล้ว เพราะเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน ข้อมูลในอดีตที่เคยสั่งพิมพ์  
 จะถูกนำไปเปรียบเทียบกับต้นทุนมาตรฐานใหม่ ทำให้ได้ผลลัพธ์ที่ไม่เหมือนเดิมจึงจำเป็นต้องเก็บข้อมูล  
 เดิมเอาไว้



ภาพที่ 4.7 แสดงหน้าจอหลักของระบบโปรแกรมบริหารงานและต้นทุนจัดเลี้ยงที่ออกแบบใหม่

การออกแบบจอภาพที่ง่ายต่อความเข้าใจ ไม่ซับซ้อนมีส่วนสำคัญในการที่จะทำให้ผู้ใช้งานนำข้อมูลเข้าสู่ระบบ (Input) ได้อย่างถูกต้อง ผู้ศึกษาได้ออกแบบจอภาพตามขั้นตอนการใช้โปรแกรมฐานข้อมูลได้แก่ การตั้งค่าเริ่มต้น การบันทึกการจอง การบันทึกต้นทุนงานเลี้ยง รายงาน และการเก็บประวัติ

สิ่งที่แตกต่างที่สำคัญในการพัฒนาโปรแกรมจัดเลี้ยงกับโปรแกรมการขายแบบอลาคลาส (A La Carte) ก็คือ การขายอาหารแบบจัดเลี้ยงไม่สามารถระบุราคาขายของอาหารแต่ละอย่างได้ ส่วนการขายแบบอลาคลาสสามารถระบุราคาขายแบบ 1 ต่อ 1 เหมือนโปรแกรมสำเร็จรูปที่มีอยู่โดยทั่วไป ทำให้โครงสร้างของฐานข้อมูลมีความแตกต่างกัน เนื่องจากการศึกษาและพัฒนาระบบการจัดทำรายงานการขายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริหาร ของโรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ เน้นที่การออกแบบรายงานเพื่อการบริหารจัดการงานเลี้ยง ซึ่งเป็นรายได้อาหารและเครื่องดื่มส่วนใหญ่ของกิจการ จึงไม่ได้ทำการออกแบบฐานข้อมูลเพื่อการขายแบบอลาคลาส ซึ่งมีขายเป็นโปรแกรมสำเร็จรูปในปัจจุบัน กิจการอาจใช้ตัวอย่างฐานข้อมูลและรายงานจากโปรแกรมที่มีอยู่ในปัจจุบันเพื่อเป็นการประหยัดเวลาในการพัฒนางานได้อีกทางหนึ่งด้วย

#### 4.2.2.2 การออกแบบรายงาน

ผู้ศึกษาได้จัดแบ่งรายงานออกเป็นกลุ่ม ตามประเภทของความต้องการของผู้ใช้ข้อมูล ได้ 6 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน (Standard Cost) มีวัตถุประสงค์ในการแสดงรายละเอียดของต้นทุนมาตรฐาน ของอาหารแต่ละชนิด ใช้เป็นข้อมูลในกำหนดรายการอาหาร ควบคุมต้นทุน และช่วยในการตัดสินใจรับงานของฝ่ายขาย

กลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting) มีวัตถุประสงค์เพื่อประมาณการยอดวัตถุดิบอาหาร อุปกรณ์งานจัดเลี้ยง และ จำนวนพนักงานที่ต้องใช้ ใช้ประโยชน์เพื่อการบริหารจัดการทรัพยากร

กลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic) มีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกิดขึ้นแล้วในอดีต ได้แก่ ยอดขายของอาหารแต่ละชนิด หรือ ยอดขายตามพนักงานขาย รวมถึงรายงานสรุปการจองห้องจัดเลี้ยง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการเสนอขาย การจัดรายการอาหารในแต่ละเมนู พิจารณาผลงานของพนักงาน วางแผนงานการส่งเสริมการขาย

กลุ่มที่ 4 รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน (Banquet Report) มีวัตถุประสงค์เพื่อรายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงแต่ละงานเลี้ยงเป็นรายเดือน โดยสามารถออกรายงานตามรูปแบบเดิม และสามารถสรุปตามพนักงานขายได้ ซึ่งจะมีผลทำให้ทราบผลงานที่แท้จริงของพนักงานขาย

กลุ่มที่ 5 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยวิเคราะห์ หาสาเหตุของต้นทุนที่อาจจะสูงหรือต่ำกว่าปกติ ว่าเกิดจากสาเหตุอะไรบ้าง โคนนำหลักการของต้นทุนมาตรฐานมาช่วยในการวิเคราะห์หาสาเหตุ

กลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ มีวัตถุประสงค์ลดระยะเวลาการทำงาน สะดวกถูกต้อง และรวดเร็ว โดยการออกแบบให้เป็นแบบฟอร์มเปล่า หรือแบบฟอร์มที่ใช้ในการปฏิบัติงานจริงเช่น ใบโอนวัตถุดิบ ใบสั่งงานงานเลี้ยง

#### รายงานเพื่อการบริหารงานเลี้ยงและต้นทุนงานเลี้ยง

ลำดับ	กลุ่ม รายงาน	ชื่อรายงาน	ประโยชน์ของรายงาน	ระบบงาน
1	1	ใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip)	แสดงรายละเอียดของต้นทุนมาตรฐาน ปริมาณและราคาวัตถุดิบ อัตราผลได้ วิธีการปรุง และต้นทุนต่อคนของอาหาร	ข้อมูลต้นทุนมาตรฐานสามารถใช้ประโยชน์ได้ในทุกระบบ
2	1	รายงานต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามสัญญาอาหาร	รายงานแสดงต้นทุนอาหารต่อคนตามสัญญาอาหารที่เลือกออกรายงาน และจัดหมวดหมู่ตามประเภทของอาหาร	ข้อมูลต้นทุนมาตรฐานสามารถใช้ประโยชน์ได้ในทุกระบบ
3	1	รายงานต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามประเภทอาหาร (วิธีการปรุง)	รายงานแสดงต้นทุนอาหารต่อคนตามประเภทอาหาร	ข้อมูลต้นทุนมาตรฐานสามารถใช้ประโยชน์ได้ในทุกระบบ

ลำดับ	กลุ่ม รายงาน	ชื่อรายงาน	ประโยชน์ของรายงาน	ระบบงาน
4	1	รายงานประเมิน ต้นทุนอาหารและ เครื่องคั้นต่อคน (รหัสอาหาร)	รายงานที่ใช้ในการทดสอบ การเลือกรายการของอาหาร ของลูกค้า ว่าคิดเป็นต้นทุน เท่าไร จะขายในราคา ที่กำหนด จะมีกำไร เปอร์เซ็นต์ เพื่อใช้ในการ ตัดสินใจรับงาน หรือลด สัดส่วนอาหารให้ลดลง	ระบบงานการจองงาน เลี้ยงและการออกไปสั่ง งานเลี้ยง (เป็นข้อมูลที่ใช้ต่อรอง หรือตัดสินใจรับงาน)
5	2	รายงานสรุป ประมาณการใช้ วัตถุดิบ (ทั้งหมด)	รายงานประมาณการใช้ วัตถุดิบของทั้งหมดทุกห้อง จัดเลี้ยงในช่วงเวลาที่ ต้องการ สามารถเลือก เฉพาะรายการที่ยืนยันการ จอง หรือไม่ก็ได้	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
6	2	รายงานประมาณการใช้ วัตถุดิบ (แยกตาม ชื่ออาหาร)	รายงานประมาณการใช้ วัตถุดิบของทั้งหมด แยก ตามรายการอาหารและ แสดงจำนวนลูกค้าที่สั่งจอง แต่ละรายการอาหาร	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
7	2	รายงานประมาณการใช้ วัตถุดิบตาม รายการอาหาร(แยก ตามห้องอาหาร)	เหมือนรายงานลำดับที่ 6 แต่สามารถเลือกระบุเฉพาะ ห้องอาหารที่ต้องการได้	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
8	2	รายงานสรุป ประมาณการใช้ วัตถุดิบ – (แยกตาม ห้องอาหาร)	เหมือนรายงานลำดับที่ 5 แต่ สามารถเลือกระบุเฉพาะ ห้องอาหารที่ต้องการได้	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์

ลำดับ	กลุ่ม รายงาน	ชื่อรายงาน	ประโยชน์ของรายงาน	ระบบงาน
9	2	รายงานการจอง อุปกรณ์เฉพาะแผนก	เป็นรายงานที่แสดงว่ามีกา รจองใช้อุปกรณ์งานเลี้ยงใน แผนกที่ผู้ใช้ต้อง	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
10	2	รายงานการจอง อุปกรณ์ทั้งหมด	เป็นรายงานที่แสดงว่ามีกา รจองใช้อุปกรณ์งานเลี้ยง ในช่วงวันใดบ้างของ ทั้งหมด	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
11	2	รายงานประมาณการ ใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 30 : 1	เป็นรายงานที่ประมาณยอด พนักงานจัดเลี้ยงเพื่อใช้ รองรับกับลูกค้า สำหรับ พนักงานที่มีประสบการณ์ 3-5 ปี	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
12	2	รายงานประมาณการ ใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 20 : 1	เป็นรายงานที่ประมาณยอด พนักงานจัดเลี้ยงเพื่อใช้ รองรับกับลูกค้า สำหรับ พนักงานที่มีประสบการณ์ น้อยกว่า 3 ปี	ระบบการจัดเตรียม วัตถุดิบและอุปกรณ์
13	3	สรุปปริมาณการจอง ห้องจัดเลี้ยง (ห้อง)	สรุปปริมาณการจองห้องจัด เลี้ยง แยกเป็นเวลาอาหาร ABF / LUNCH / DINNER และสามารถเลือกรายการ เฉพาะที่ยืนยันการจองแล้ว หรือไม่ยืนยันการจองก็ได้	ระบบงานการจองงาน เลี้ยงและการออกไปสั่ง งานเลี้ยง



<u>ลำดับ</u>	<u>กลุ่ม รายงาน</u>	<u>ชื่อรายงาน</u>	<u>ประโยชน์ของรายงาน</u>	<u>ระบบงาน</u>
14	3	รายงานสรุปยอดขาย ตามพนักงานขาย เปรียบเทียบ (เดือน)	รายงานสรุปยอดขายของ พนักงานเป็นรายเดือน พร้อมกราฟวงกลมแสดง สัดส่วนต่อยอดขายรวม เลือกออกรายงานเฉพาะที่ ยืนยันการจองแล้วหรือไม่ ยืนยันก็ได้	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
15	3	รายงานสรุปยอดขาย ตามพนักงานขาย เปรียบเทียบ (วัน)	รายงานสรุปยอดขายของ พนักงานเป็นรายวัน เลือก ออกรายงานเฉพาะที่ยืนยัน การจองแล้วหรือไม่ยืนยันก็ ได้	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
16	3	รายงานสถิติยอดขาย อาหารงานเลี้ยง รายวัน Statistic Report – Food (วัน)	รายงานสถิติการจองอาหาร หรือเครื่องดื่ม ขายได้ จำนวนเท่าไร แยกแสดง เป็นวัน	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
17	3	รายงานสถิติยอดขาย อาหารงานเลี้ยงราย เดือน Statistic Report – Food (เดือน)	เหมือนรายงานลำดับที่ 16 แต่แยกแสดงเป็นเดือน	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
18	3	รายงานสถิติสัดส่วน การขาย (Sale Mixed Report)	รายงานแสดงอัตราส่วน จำนวนการขายของอาหาร และเครื่องดื่มแต่ละประเภท ต่อจำนวนการขายรวม	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน

<u>ลำดับ</u>	<u>กลุ่ม รายงาน</u>	<u>ชื่อรายงาน</u>	<u>ประโยชน์ของรายงาน</u>	<u>ระบบงาน</u>
19	3	รายงานสรุปการจ่องงานเลี้ยง	รายงานสถานะการจ่องงานเลี้ยงของลูกค้าประกอบด้วยวันที่จัดงาน ชื่อห้องจัดเลี้ยง ชื่องานเลี้ยง เวลาที่จัดงาน และชื่อพนักงานขาย ทั้งที่ได้ยืนยันการจ่องและไม่ได้ยืนยันการจ่อง	ระบบงานการจ่องงานเลี้ยงและการออกไปสั่งงานเลี้ยง
20	4	รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (Banquet Report)	รายงานแสดงรายละเอียดของงานรายได้ ต้นทุนและอัตราเปอร์เซ็นต์ต้นทุนต่อรายได้	ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
21	4	รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (แยก Wing)	เหมือนรายงานลำดับที่ 20 แต่สามารถแยกแสดงเฉพาะห้องอาหารหรือห้องจัดเลี้ยงของ สุเทพวิง Wing - A หรือ ห้วยแก้ววิง Wing - B	ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
22	4	รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยง (รายละเอียดตามพนักงานขาย)	เหมือน รายงานลำดับที่ 20 แต่สามารถแยกแสดงตามพนักงานขายได้ เพื่อแสดงผลงานที่แท้จริงของพนักงานขาย (เลือกออก รายงาน 1 รายงานต่อ 1 คน)	ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
23	4	รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (ตามพนักงานขาย)	เหมือนรายงานลำดับที่ 22 แต่สรุปแยกเป็นกลุ่มตามพนักงานขาย	ระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

<u>ลำดับ</u>	<u>กลุ่ม รายงาน</u>	<u>ชื่อรายงาน</u>	<u>ประโยชน์ของรายงาน</u>	<u>ระบบงาน</u>
24	5	รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องคั่ว)	รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้และราคาของวัตถุดิบจริงกับมาตรฐาน เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้ต้นทุนสูงหรือต่ำ ในแต่ละงาน (รวมอาหารและเครื่องคั่ว)	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
25	5	รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องคั่ว)	เหมือนรายงานลำดับที่ 24 แต่สามารถเลือกแยกออก รายงานเฉพาะอาหารหรือ เครื่องคั่วได้	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
26	5	รายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ	รายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้และราคาของแต่ละงานเลี้ยง ซึ่งนำเฉพาะยอดสรุปของแต่ละงานมา แสดง	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
27	5	รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (History Data)	เหมือนรายงานลำดับที่ 24 เนื่องจากต้นทุนมาตรฐานอาจมีการเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะทำให้รายงานในลำดับที่ 24 – 26 เปรียบเทียบกับ ต้นทุนมาตรฐานใหม่ ถ้า หากต้องการดูข้อมูลในอดีต จะไม่สามารถเรียกดูได้ ดังนั้นจึงมีการเก็บฐานข้อมูล เดิม เพื่อสามารถเรียกดู ข้อมูลวิเคราะห์ย้อนหลัง ของต้นทุนมาตรฐานเดิมได้	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน

<u>ลำดับ</u>	<u>กลุ่ม รายงาน</u>	<u>ชื่อรายงาน</u>	<u>ประโยชน์ของรายงาน</u>	<u>ระบบงาน</u>
28	5	รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องดื่ม- History Data)	เหมือนรายงานลำดับที่ 25 เป็น History Data	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
29	5	รายงานสรุปวิเคราะห์ต้นทุน – History Data	เหมือนรายงานลำดับที่ 26 เป็น History Data	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
30	6	แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (ทั้งหมด)	แบบสำรวจราคาวัตถุดิบทุกรายการของอาหารหรือเครื่องดื่ม	ข้อมูลต้นทุนมาตรฐานสามารถใช้ประโยชน์ได้ในทุกระบบ
31	6	แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (เลือกประเภทวัตถุดิบ)	แบบสำรวจราคาวัตถุดิบเฉพาะประเภทของวัตถุดิบที่ต้องการ	ข้อมูลต้นทุนมาตรฐานสามารถใช้ประโยชน์ได้ในทุกระบบ
32	6	ใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip	เป็นแบบฟอร์มที่จัดส่งให้แผนกครัว ใส่ข้อมูลการใช้วัตถุดิบ แล้วส่งกลับมายังแผนกต้นทุนเพื่อใช้บันทึกราคาค่าต้นทุนของงานเลี้ยงและประหยัดเวลาในการลงรหัสของอาหารและวัตถุดิบ	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
33	6	ประมาณการใบโอนวัตถุดิบ (Estimator Transfer Slip)	เหมือนรายงานลำดับที่ 32 แต่เป็นรายงานที่ประมาณการใช้วัตถุดิบใช้หลักการของต้นทุนมาตรฐานเพื่อเปรียบเทียบกับใบโอนวัตถุดิบที่ส่งมาจากในครัว	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน

ลำดับ	กลุ่ม รายงาน	ชื่อรายงาน	ประโยชน์ของรายงาน	ระบบงาน
34	6	ไบโอนวัตถุดิบไป ปรุงอาหาร (Beverage for Cooking)	รายงานแสดงยอดการโอน วัตถุดิบจากเครื่องคั้น ไป เป็นอาหาร	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
35	6	ไบโอนอาหารไป ผสมเครื่องคั้น (Food To Bar)	รายงานแสดงยอดการโอน วัตถุดิบจากอาหารไปเพื่อ ผสมกับเครื่องคั้น	ระบบงานการสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน
36	6	ใบสั่งงานเลี้ยง	เป็นรายงานที่ใช้แจกจ่ายให้ แผนกต่างๆ เพื่อแจ้งว่าใน งานเลี้ยงมีรายละเอียด อย่างไร	ระบบงานการจองงาน เลี้ยงและการออกใบสั่ง งานเลี้ยง

ตารางที่ 4 สรุปรายงานที่จะทำการออกแบบ

รายงานในแต่ละกลุ่มได้ออกแบบขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ โดยสามารถแบ่งตามระบบงานที่ได้ออกแบบใหม่ตั้งแต่ การจองงานเลี้ยงและการออกใบสั่งงานเลี้ยง การจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ และการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน (ตารางที่ 4 สรุปรายงานที่จะทำการออกแบบ)

#### 1. รายงานในระบบงานการจองงานเลี้ยงและการออกใบสั่งงานเลี้ยง

ระบบรายงานเดิมเมื่อลูกค้ามาติดต่อจะทำการบันทึกการจองในแบบฟอร์มเปล่าใบจองงานเลี้ยง กรณีที่เป็นลูกค้ากลุ่มใหญ่และมีรายได้ของงานสูง พนักงานขายจะต้องจัดทำใบยืนยันการจองส่งให้ลูกค้ายืนยันการจอง เมื่อลูกค้ายืนยันการจองก็จะนำมาใบจองงานเลี้ยงมาจัดพิมพ์เป็นใบสั่งงานเลี้ยง พนักงานขายจะมีหน้าที่สรุปงานเลี้ยงว่างานเลี้ยงไหนได้รับการยืนยันการจองงานเลี้ยงแล้ว จากทะเบียนห้องจัดเลี้ยง เอกสารที่สำคัญของระบบเดิม 4 รายงาน คือ ใบจองงานเลี้ยง ใบยืนยันการจองงานเลี้ยง ใบสั่งงานเลี้ยง และรายงานสรุปปริมาณการจองห้องพักและจัดเลี้ยง ซึ่งรายงานทั้ง 4 รายงาน จัดทำโดยฝ่ายขาย

ระบบใหม่เมื่อลูกค้าจองก็จะบันทึกการจองเข้าไปในโปรแกรมโดยสถานะของงานบันทึกเป็นไม่ยืนยันการจองงานเลี้ยง การจัดทำใบยืนยันการจองงานเลี้ยงยังไม่ได้ออกแบบในครั้งนี้

เนื่องจากใบยืนยันการจองไม่มีรูปแบบที่แน่นอน โดยส่วนมากจัดทำในลักษณะจดหมายส่งถึงลูกค้า เป็นภาษาไทยหรืออังกฤษขึ้นอยู่กับลูกค้า แต่หากฝ่ายขายมีรูปแบบที่แน่นอนและมีมาตรฐานก็จะสามารถสร้างใบยืนยันการจองงานเลี้ยงให้ออกจากโปรแกรมได้ เมื่อลูกค้ายืนยันการใช้บริการกลับมา ก็เข้ามาเปลี่ยนสถานะของงานในโปรแกรมเป็นยืนยันการใช้บริการ เอกสารที่สำคัญที่สามารถสั่งพิมพ์ได้จากโปรแกรมเมื่อบันทึกยืนยันการจองเข้าสู่ระบบมี 4 รายงานประกอบด้วย

- รายงานประเมินต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน (รหัสอาหาร)
- ใบส่งงานเลี้ยง
- สรุปปริมาณการจองห้องจัดเลี้ยง (ห้อง)
- รายงานสรุปการจองงานเลี้ยง

1.1 รายงานการประเมินต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน (รหัสอาหาร)  
(รายงานลำดับที่ 4 กลุ่มรายงานที่ 1 ข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน)

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายบริหารที่ต้องการรายงานที่ช่วยในการตัดสินใจรับงาน และช่วยควบคุมต้นทุนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่โรงแรมได้กำหนดไว้ การขายอาหารเมื่องานเลี้ยงให้อิสระกับลูกค้าได้เลือก บางครั้งลูกค้าอาจมีการสำรองอาหารข้ามเมนู เช่น เมนูราคาที่ลูกค้าจะเลือกคือ 200 บาท เลือกได้ 8 อย่าง อาจไม่มีรายการที่ใส่อาหารทะเลเลย ลูกค้าอาจสำรองให้มีเพิ่ม พนักงานขายจะคิดราคาเท่าไร หรือจะสามารถขายได้หรือไม่ ปัจจุบันมีปัญหาอย่างมากในเรื่องการสำรองของลูกค้า ดังนั้นจึงต้องการรายงานที่เป็นข้อมูลที่ช่วยในการตัดสินใจรวดเร็ว และถูกต้อง สามารถเป็นแนวทางในการกำหนดสัดส่วนของอาหารที่จะออกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

ผู้ใช้งานต้องนำข้อมูลการสำรองในรายละเอียดของงานเลี้ยงเข้าสู่ระบบใน 3 หัวข้อ คือ

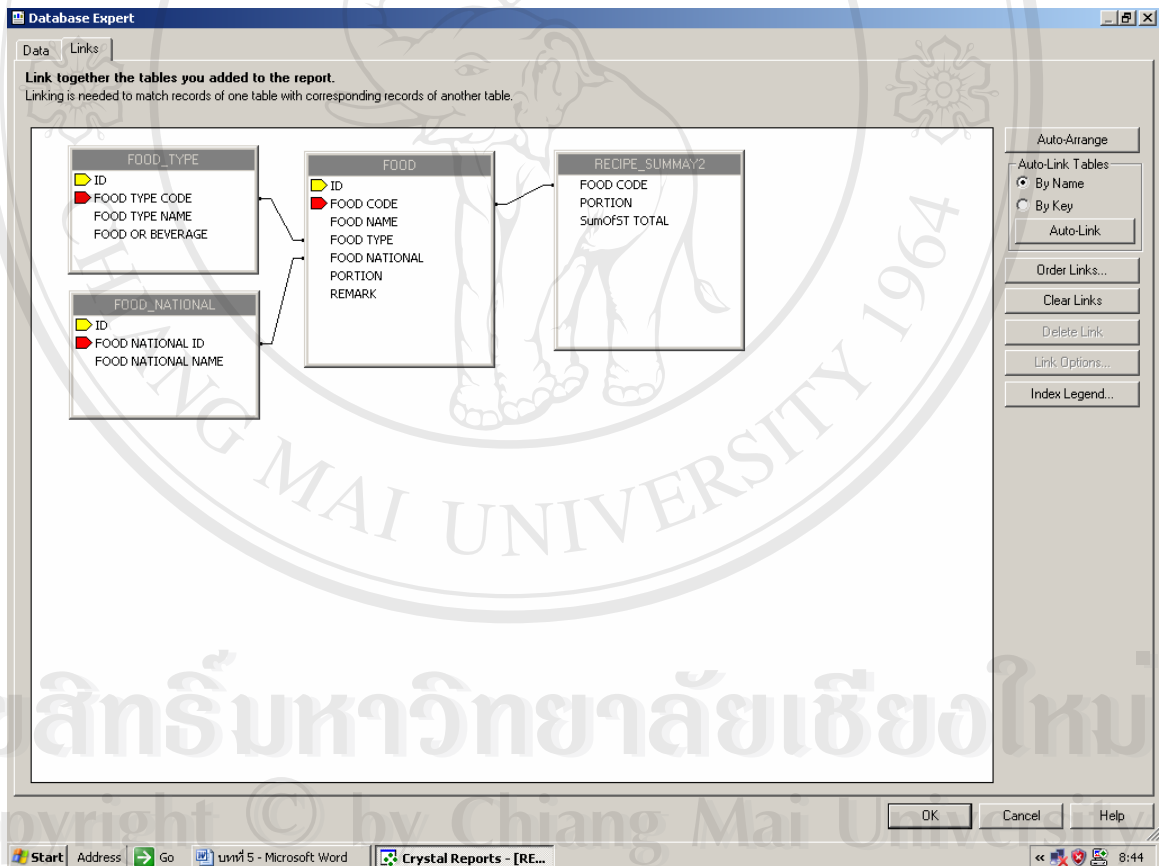
1. รหัสอาหาร ที่ลูกค้าได้เลือกจากเมนูอาหาร
2. ราคาขาย ของเมนูที่ลูกค้าได้เลือก หรือสำรอง
3. ชื่อลูกค้า เป็นการกำหนดชื่อของลูกค้าที่จะให้พิมพ์ที่ส่วนบนของรายงาน

เนื่องจากลูกค้ายังไม่ได้ตกลงมาใช้บริการจริง หรืออาจจะยังไม่เคยใช้บริการมาก่อน จึงไม่ได้เชื่อมโยงกับข้อมูลลูกค้าของกิจการ

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์ที่ใช้ในการจัดทำรายงานนี้ ประกอบด้วย 4 ตาราง (ดังแสดงในภาพที่ 4.8) ตารางหลักของรายงานคือ RECIPE\_SUMMARY2 เก็บข้อมูลสรุปประกอบด้วยรหัสอาหาร จำนวนลูกค้า และต้นทุนมาตรฐาน โดยในตารางหลักจะเก็บค่าข้อมูลเฉพาะรหัสส่วนข้อมูลในรายละเอียดจะนำมาจากตารางอื่นได้แก่

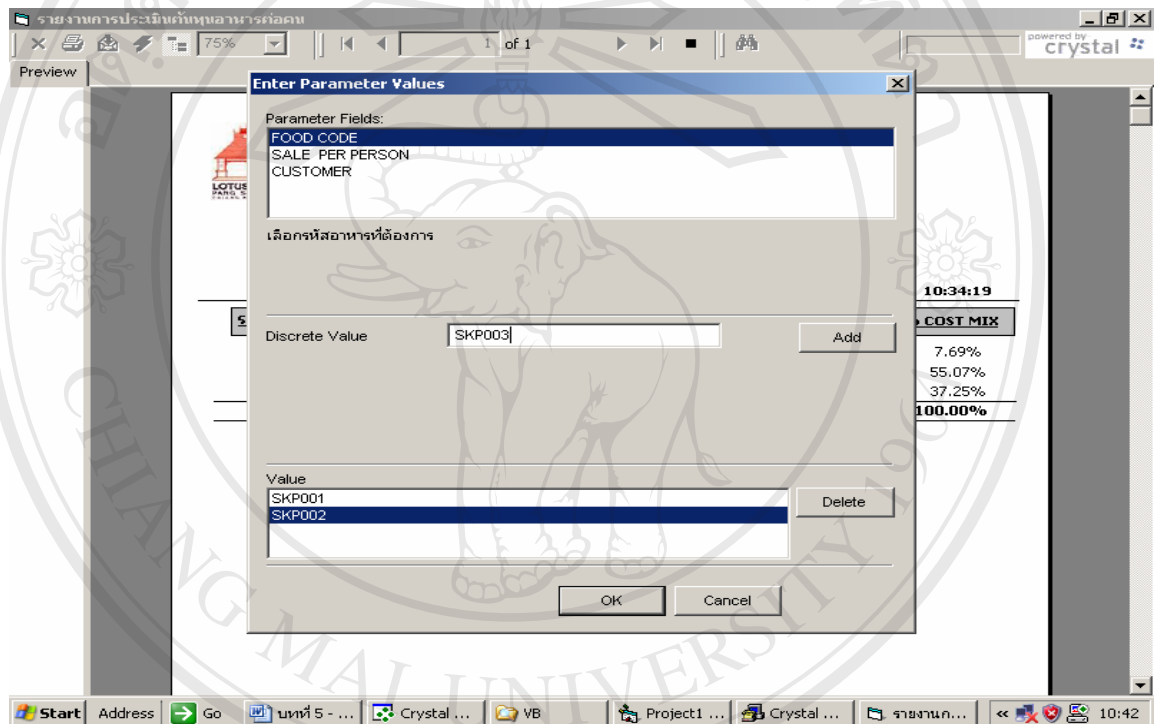
FOOD_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD_NATIONAL	เก็บข้อมูลสัญชาติอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องดื่ม



ภาพที่ 4.8 แสดงตารางและความสัมพันธ์รายงานการประเมินต้นทุนอาหารต่อคน เลือกรหัสอาหาร

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

เนื่องจากการออกแบบรายงานนี้มุ่งหวังที่จะช่วยในการตัดสินใจ ให้ได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว ดังนั้นผู้ใช้ (ในที่นี้คือ พนักงานขาย) สามารถเลือกรายการอาหารตามที่ถูกค้าได้เลือกจริงในแต่ละเมนู ( ดังแสดงในภาพที่ 4.17 ) เพื่อประเมินต้นทุนและกำไรเบื้องต้น นำไปสู่การตัดสินใจอื่นๆ ที่สำคัญ ดังนั้นรายงานจึงออกแบบให้มีหน้าจอ User Interface ของการสั่งรายงานให้พนักงานขายได้เลือกได้

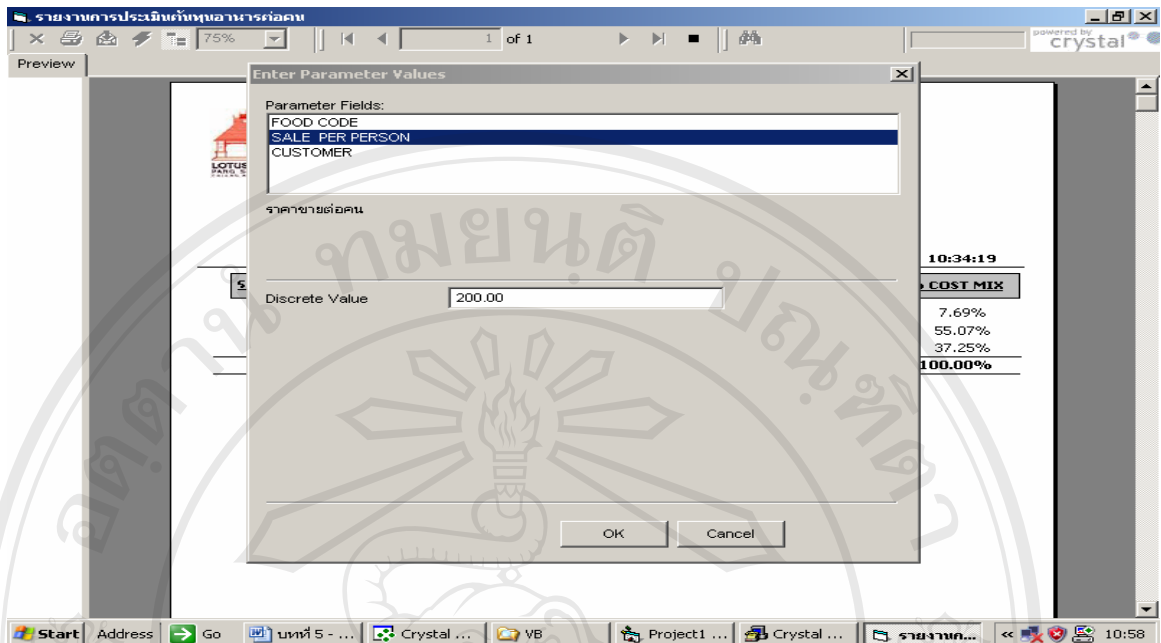


ภาพที่ 4.9 แสดงตัวอย่างหน้าจอการเลือกรายการอาหาร ของรายการการประเมินต้นทุนอาหาร

หลักการการทำงานของรายงานเป็นการคำนวณต้นทุนอาหารต่อคนจากตาราง RECIPE\_SUMMARY2 ตามรายการอาหารที่ถูกค้าได้เลือก แล้วนำต้นทุนอาหารต้นคนในแต่ละรายการอาหารมาหาค่าผลรวมเพื่อนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายที่ได้บันทึกเข้าไป (ดังแสดงในภาพที่ 4.10)

$$\text{ต้นทุนอาหารต่อคน} = \frac{\text{ต้นทุนอาหารทั้งหมดของอาหารแต่ละอย่าง}}{\text{จำนวนลูกค้าที่สามารถรองรับได้ตามสูตร}}$$





ภาพที่ 4.10 แสดงตัวอย่างหน้าจอการเลือกรายการอาหาร ของรายการการประเมินต้นทุนอาหาร

#### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.11 )

ในรายงานประกอบด้วยชื่อลูกค้า รายได้ค่าอาหารหรือเครื่องดื่มต่อคน กำไรของงานต่อคน เปอร์เซ็นต์กำไรงาน ในตารางประกอบด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร วิธีการประกอบ ลักษณะอาหาร ต้นทุนต่อคน และเปอร์เซ็นต์สัดส่วนต้นทุนอาหารแต่ละชนิดต่อต้นทุนรวม (% Cost Mix) วิธีอ่านค่าหรือความหมายในรายงาน

- ต้องการทราบว่าจากเมนูอาหารที่ลูกค้าได้เลือกจะมีกำไรหรือไม่ และมีกำไรเท่าไร ผู้ใช้รายงานสามารถดูได้จาก % กำไรของงาน
- หากตัดสินใจรับงานต้องเพิ่มหรือลดสัดส่วนของอาหารงานเลี้ยงอย่างไร ผู้ใช้สามารถดูได้จาก % Cost Mix หากรายการอาหารใดมีอัตราเปอร์เซ็นต์สูง แสดงว่าเป็นเมนูอาหารที่ใช้ต้นทุนสูงอาจพิจารณาลดสัดส่วนอาหารได้



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

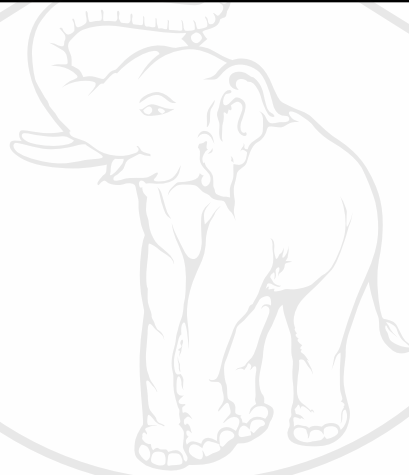
การประเมินต้นทุนอาหารต่อคน\_เลือกรหัสอาหาร

ชื่อลูกค้า : นภาพรทิวรี่  
 รายได้ของงาน : 200.00 บาทต่อคน  
 ค่าไรของงาน : 50.96 บาทต่อคน  
 % ค่าไรของงาน : 25.48%

03/05/2006

15:57:37

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	การประกอบ	สัญชาติอาหาร	ต้นทุน /คน	% COST MIX
SKP001	ข้าวผัดหมู	ผัด	อาหารไทย	11.46	7.69%
SKP002	ยำปลาดุก	ยำ	อาหารจีน	82.07	55.07%
SKP003	เนื้อย่าง	ย่าง	อาหารอิตาเลียน	55.51	37.25%
รวมทั้งหมด				149.04	100.00%



หมายเหตุ

รายงานโดย.....

## 1.2 ใบสั่งงานเลี้ยง (Function)

(รายงานลำดับที่ 13 กลุ่มรายงานที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายขายที่ต้องการแบบฟอร์มใบสั่งงานเลี้ยงซึ่งเป็นแบบฟอร์มที่กิจการใช้อยู่จริงในปัจจุบัน โดยสามารถสั่งพิมพ์ได้ทันทีเมื่อลูกค้ายืนยันการให้บริการ โดยไม่ต้องนำใบจองมาสั่งพิมพ์เป็นใบสั่งงานเลี้ยงอีกครั้งเหมือนในระบบเดิม ทำให้ลดการทำงานที่ซ้ำซ้อน สะดวก รวดเร็ว และถูกต้อง

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์ใบสั่งงานเลี้ยงให้ใส่ข้อมูลเลขที่ใบสั่งงานเลี้ยง

### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยง ซึ่งต้องใส่รายละเอียดของงานเลี้ยงทุกเรื่อง เอกสารมาจากใบยืนยันการจองงานเลี้ยง

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ส่วนบนของรายงาน เป็นส่วนรายละเอียดของงานทั้งหมด จากภาพที่ 4.12 เป็นส่วนด้านบนรายงานในส่วนที่เป็นข้อมูล (ไม่ใช่ส่วนที่เป็นตารางอุปกรณ์และอาหาร) ตารางหลักรายงานส่วนบน คือ TOTAL\_INCOME เก็บข้อมูลรายละเอียดของงานเลี้ยงทั้งหมดเป็นรหัส (โดยไม่รวมข้อมูลของอาหาร) ซึ่งจะสัมพันธ์กับตารางย่อยผ่านรหัสในแต่ละเรื่องเช่น ตารางหลักเก็บรหัสลูกค้า ตารางย่อยเก็บข้อมูลรายละเอียดลูกค้า เชื่อมความสัมพันธ์ผ่านรหัสลูกค้า เป็นต้น ตารางย่อยรายงานส่วนบนประกอบด้วย

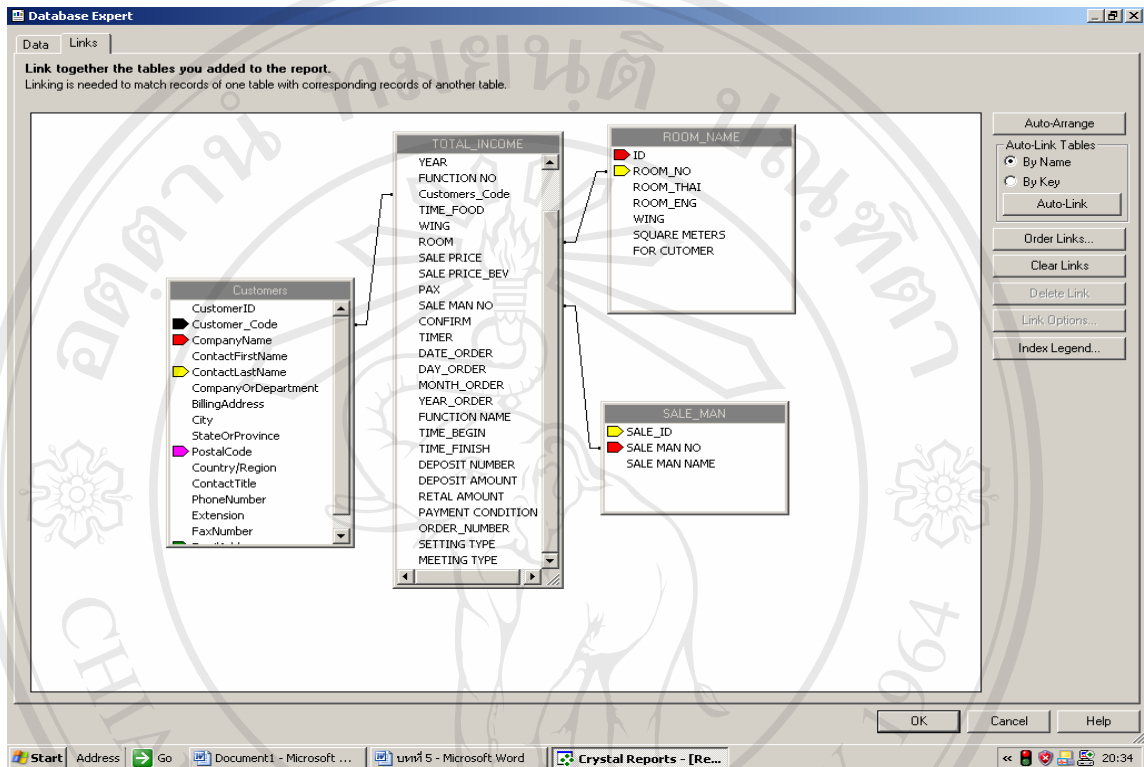
Customers	เก็บข้อมูลรายละเอียดลูกค้า
ROOM_NAME	เก็บรายละเอียดห้องจัดเลี้ยง
SALE_MAN	เก็บรายละเอียดพนักงานขาย

รายงานส่วนย่อย คือ ตารางอุปกรณ์ และ ตารางอาหาร ตารางหลักรายงานส่วนย่อย คือ

FUNCTION\_DETAIL เก็บข้อมูลรายละเอียดของงานทั้งหมด เหมือนตาราง TOTAL\_INCOME แตกต่างกันที่ตาราง FUNCTION\_DETAIL เก็บข้อมูลรายการอาหารด้วย ตารางย่อยรายงานส่วนล่างประกอบด้วย

EQUIPMENT	เก็บข้อมูลรายละเอียดอุปกรณ์
EQM_TABLE	เก็บข้อมูลการจองอุปกรณ์ในแต่ละงาน

ตารางทั้งหมดของรายงานส่วนย่อยจะสัมพันธ์กับตารางหลักส่วนบนของรายงานเลขที่ Function และ เวลาของอาหาร




ภาพที่ 4.12 ตารางและความสัมพันธ์ของตารางหลักส่วนบนของรายงาน ใบสั่งงานเลี้ยง

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้เป็นการออกแบบรายงานเพื่อให้ผู้ใช้สามารถนำไปใช้งานจริงได้ และเกิดการยอมรับในระบบงาน เนื่องจากรายงานนี้ เป็นเอกสารหลักของการให้บริการงานเลี้ยง จึงนำเอาใบสั่งงานเลี้ยงที่ใช้ในปัจจุบันมาทำการพัฒนา ในตัวรายงานไม่ได้มีการตั้งสูตรการคำนวณเป็นพิเศษ รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.13 )

รายงานนี้พัฒนาขึ้นให้มีลักษณะใกล้เคียงกับรายงานเดิม เนื่องจากเป็นเอกสารสำคัญที่จะต้องแจกให้แต่ละแผนกที่เกี่ยวข้อง โดยรายงานเดิมลักษณะของรายงานการสั่งงาน อาหาร และ อุปกรณ์ต่างๆ ที่พิมพ์ที่ละแผนกในแนวนอน แต่รายงานใหม่ทำขึ้นในแนวตั้ง เพื่อความชัดเจน โดยเฉพาะ 3 แผนกหลักที่สำคัญคือ แผนกอาหารเครื่องดื่ม แผนกจัดเลี้ยง และแผนกช่าง ส่วนแผนกอื่นๆ นำมารวมกัน

 <b>โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว</b> ใบสั่งงานเลี้ยงและสัมมนา	
ชื่องาน.....: การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาระบบประกันคุณภาพการบริการ	ABF
ชื่อบริษัท / หน่วยงาน : NS. TRAVEL	
ชื่อผู้จัดงาน : คุณ หนุ่มสาว นะจ๊ะ	
ที่อยู่ : ถ.ราชดำริ พญาไท กรุงเทพฯ	
โทรศัพท์ : 02-1234567	
โทรสาร : 02-1234568	
วันที่จัดงาน : 7 มกราคม 2549	
เวลาจัดงาน : 7.00 น. - 12.00 น.	
ค่าเช่าอื่นๆ : - บาท	
ใบเสร็จการวางเงินมัดจำ : 12/001	
เงินมัดจำ : 5,000 บาท	
เงื่อนไขการชำระเงิน : ชำระหลังเลิกงาน	
ราคาอาหาร : 200 บาทสุทธิ / ท่าน / มื้อ (คอฟฟี่เบรก)	
ราคาเครื่องดื่ม : 50 บาท	
<b>แผนกช่าง</b>	<b>แผนกจัดเลี้ยง</b>
- Screen 1 ชุด - เทปอัด 1 ชุด	- โต๊ะ V.I.P 2 ชุด - กระดาษ+ดินสอ 100 - โต๊ะลงทะเบียน 2 ชุด
	<b>แผนกครัว</b>
	- ข้าวผัดหมู - ยำปลาดุก - ตำยำรวม - SOFTDRINK
	<b>แผนกอื่น ๆ</b>
	- แพนก์แม่บ้าน - ดอกไม้ตามความเหมาะสม - แพนก์ศิลป์ - โลโก้
<b>TEXT</b>	
การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาระบบประกันคุณภาพการบริการสาธารณสุขระดับนานาชาติ	

ภาพที่ 4.13 ตัวอย่างรายงานใบสั่งงานเลี้ยงและสัมมนา

### 1.3 สรุปปริมาณการจองห้องจัดเลี้ยง (ห้อง)

(รายงานลำดับที่ 36 กลุ่มรายงานที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายขายและฝ่ายจัดเลี้ยงที่ต้องการรายงานที่ช่วยสรุปสถานะห้องจัดเลี้ยง ฝ่ายขายใช้เพื่อช่วยในการตัดสินใจรับงาน ส่วนฝ่ายจัดเลี้ยงใช้ในการจัดเตรียมสถานที่ โดยระบบงานเดิมฝ่ายขายจะทราบข้อมูลห้องจัดเลี้ยงจากทะเบียนห้องจัดเลี้ยง ส่วนฝ่ายจัดเลี้ยงจะทราบข้อมูลจากใบสั่งงานเลี้ยงแล้วมาสรุปลงกระดานไวส์บอร์ดที่แผนก บางครั้งเกิดความผิดพลาดในกระบวนการทำงานทำให้เกิดผลเสียหายต่อกิจการได้

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการสั่งพิมพ์สรุปปริมาณการจองห้องจัดเลี้ยง ให้ใส่ข้อมูล 2 เรื่อง

1. วันที่จัดงาน คือช่วงข้อมูลที่มีการจัดเลี้ยงในช่วงที่ต้องการ จากช่วงวันที่เท่าใด ถึงวันที่เท่าใด

2. สถานะของงาน คือให้เลือกว่างานเลี้ยงนั้นยืนยันการใช้บริการแล้ว หรือไม่

#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยง เข้าสู่ฐานข้อมูล ในการสั่งพิมพ์รายงานสามารถสามารถเลือกงานที่มีการยืนยันการจอง หรือยังไม่ได้ยืนยันการจองงานเลี้ยงก็ได้ กรณีที่เลือกไม่ยืนยันการจอง หมายถึง ห้องจัดเลี้ยงที่ปรากฏในรายงานยังไม่ได้ยืนยันการใช้ อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ ส่วนกรณีที่เลือกสั่งพิมพ์รายงานแบบยืนยันการจอง หมายถึง ห้องจัดเลี้ยงที่ปรากฏได้มีการจองใช้ไว้แน่นอนแล้วไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.14 )

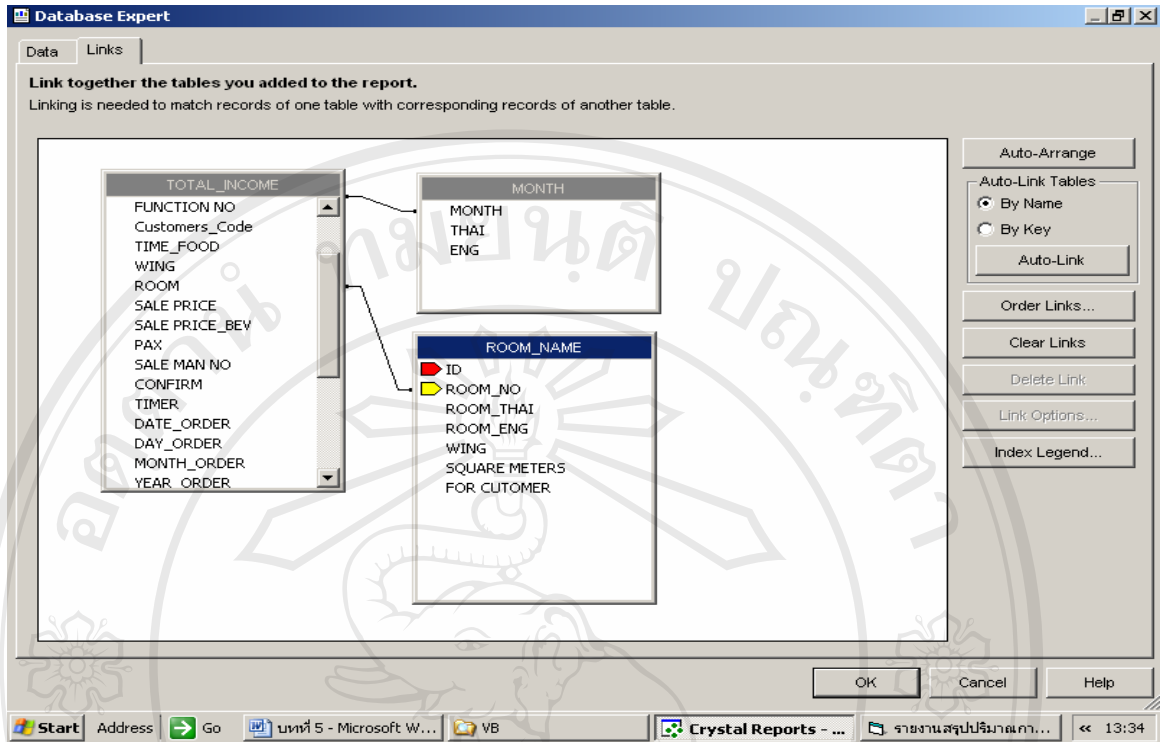
ตารางหลักของรายงาน คือ TOTAL INCOME ซึ่งเป็นตารางที่รวมข้อมูลจัดเลี้ยงทั้งหมด และสัมพันธ์กับตารางย่อย คือ

MONTH

เก็บข้อมูลชื่อเดือน

ROOM NAME

เก็บข้อมูลชื่อห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 4.14 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปปริมาณการจองห้องจัดเลี้ยง

**หมายเหตุ** ตาราง TOTAL INCOME เป็นตารางที่ถูกสร้างขึ้นจากรายงาน FUNCTION DETAIL แต่ตัดรายการอาหารออกไป

#### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

จากการสัมภาษณ์ได้ข้อมูลว่า 1 ห้องจัดเลี้ยงจัดงานได้สูงสุดไม่เกิน 3 งานต่อวัน ดังนั้นจึงออกแบบรายงานในลักษณะที่เรียกว่า Cross-Tab หรือเรียกว่าตารางแบบไขว้ ประกอบด้วย ข้อมูลแนวแถว ประกอบด้วยชื่อห้องจัดเลี้ยง และ เวลาของอาหาร 3 เวลา ประกอบด้วย ABF / LUNCH / DINNER และ ส่วนของข้อมูลแนวคอลัมน์ ประกอบด้วย YEAR MONTH และ DAY

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ (ดังแสดงในภาพที่ 4.15)

รายงานที่ได้พัฒนาขึ้นเป็นรายงานที่สามารถบอกได้ว่า ห้องจัดเลี้ยงต่างๆ ได้มีการจองใช้บริการในวันไหน ช่วงเวลาไหน จำนวนลูกค้าที่ใช้บริการกี่คน เพื่อใช้ในการบริหารและจัดการเกี่ยวกับอุปกรณ์ และพนักงานได้

Confirm : True		2549				Total	
		มกราคม				Total	
		7	11	24	Total		
บ้านพินตน์	ABF	100.00		200.00	300.00	300.00	300.00
	Total	100.00	.00	200.00	300.00	300.00	300.00
บ้านแสนตอ	ABF		100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
	Total	.00	100.00	.00	100.00	100.00	100.00
Total		100.00	100.00	200.00	400.00	400.00	400.00

รายงานโดย.....

แผนกบัญชีต้นทาง

Page 1 of 1

DESIGN BY : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.15 ตัวอย่างรายงานสรุปปริมาณการจองห้องจัดเลี้ยง (ห้อง)

#### 1.4 รายงานสรุปการจองงานเลี้ยง

(รายงานลำดับที่ 19 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาจากรายงานที่มีอยู่เดิมเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายขายที่ต้องการรายงานที่ช่วยสรุปการจองงานเลี้ยงว่ามีงานเลี้ยงไหนยืนยันการจอง หรือไม่ยืนยันการจอง ใช้ประโยชน์ในการติดตามยอดขายของฝ่ายบริหาร และการติดตามลูกค้าของพนักงานขาย รายงานนี้เป็นรายงานที่กิจการใช้อยู่จริงในปัจจุบัน ออกแบบขึ้นเพื่อช่วยลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน และผิดพลาด จากการที่ต้องนำใบทะเบียนห้องจัดเลี้ยงมาสรุปเป็นรายงานใหม่



### วิธีใช้งานระบบรายงาน

ผู้ใช้งานจะต้องนำข้อมูลวันที่ ซึ่งเป็นช่วงเวลาจัดงานเลี้ยงที่ต้องการให้ออกรายงาน

1. ตั้งแต่วันที่ หมายถึง วันที่เริ่มต้นที่ต้องการให้ออกรายงาน
2. ถึงวันที่ หมายถึง วันที่สิ้นสุดที่ต้องการให้ออกรายงาน

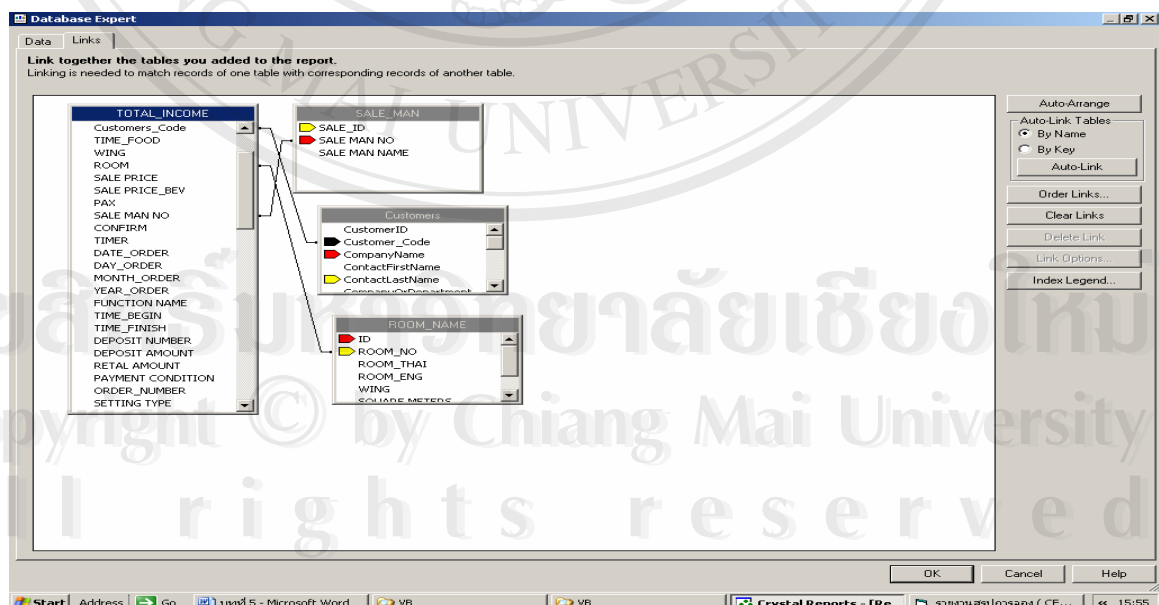
### แหล่งข้อมูลของรายงาน

ระบบเดิมแหล่งข้อมูลของรายงานนี้คือ ทะเบียนห้องจัดเลี้ยง แต่ในระบบใหม่เป็นการรวมรวบข้อมูลทั้งหมดตั้งแต่การจองและการยืนยันการจองสรุปออกมาเป็นรายงานสรุปการจอง ผู้ใช้ไม่ต้องทำการรวบรวมข้อมูลใหม่ สามารถตั้งพิมพ์ได้ทันทีเมื่อต้องการ จะได้ข้อมูลที่ถูกต้อง และรวดเร็ว

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์ที่ใช้ในการจัดทำรายงานนี้ ประกอบด้วย 4 ตาราง (ดังแสดงในภาพที่ 4.16) ตารางหลักของรายงานคือ TOTAL\_INCOME เก็บข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับงานเลี้ยง โดยไม่รวมรหัสรายการอาหาร และต้นทุน โดยในตารางหลักจะเก็บค่าข้อมูลเฉพาะรหัสส่วนข้อมูลในรายละเอียดจะนำมาจากตารางอื่นได้แก่

SALE MAN	เก็บข้อมูลพนักงานขาย
Customers	เก็บข้อมูลลูกค้า
ROOM_NAME	เก็บข้อมูลห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 4.16 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปการจองงานเลี้ยง


### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้เป็นรายงานที่กิจการใช้อยู่จริงในปัจจุบัน เพื่อให้พนักงานได้ใช้ในการติดตามลูกค้าในรายที่ยังไม่ยืนยันการจอง โดยดำเนินงานเลี้ยงไหนยืนยันการจองแล้ว ในช่องหมายเหตุจะมีข้อความว่า “CFMD” แต่ถ้านงานเลี้ยงไหนยังไม่ยืนยันจะมีข้อความว่า “T/T”

แหล่งข้อมูลของรายงาน มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยง และการยืนยันการจองงานเลี้ยง ลงไปในฐานข้อมูล

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่4.17)

ลักษณะของรายงานเป็นรายงานสรุปเพื่อใช้ในการติดตามและปิดงานขาย

 <b>โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว</b>									
<b>FORECART งานประชุมและงานเลี้ยง</b> ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549 CC : GM / EMA / R&D / FRONT B / AGENCY / MKT / FO / กุหลาบใจ / กุหลาบรัก / บัญชี / แม่บ้าน / กุหลาบศักดิ์ / กาลศิลป์ / กุหลาบโหระ / บุคคล / BKK OFFICE / A-DOS / กุหลาบน้อย									
วันที่จอง	วันที่จัดงาน	ใบจอง	A/L/D	ชื่องาน	ชื่อห้อง	เวลา	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ	
001				การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา			วรรณวิภา	CFMD	
01/01/2549	07/01/2549	001	ABF	การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา	บ้านพันดอน	7.00 - 12.00	วรรณวิภา	CFMD	
002				การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา			ทาริกา	CFMD	
03/01/2549	11/01/2549	002	ABF	การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา	บ้านแสนตอ	7.00 - 12.00	ทาริกา	CFMD	
005				การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา			จงพัฒนา	CFMD	
04/01/2549	24/01/2549	005	ABF	การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) 4 ภาค - โครงการการศึกษา	บ้านพันดอน	8.00 - 12.00	จงพัฒนา	CFMD	
006				สมรภัทรมรส			ทาริกา	T/T	
06/01/2549	24/01/2549	006	DINNER	สมรภัทรมรส	หมื่นแก้วทอง	17.00 - 18.00	ทาริกา	T/T	

ผู้สรุปข้อมูล .....

[.....]

Page 1 of 1

DESIGN BY : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.17 ตัวอย่างรายงานสรุปการจองงานเลี้ยง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

## 2. รายงานในระบบการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

ระบบรายงานเดิมเมื่อแต่ละแผนกได้รับใบสั่งงานเลี้ยง ก็จะทำกรตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบ อุปกรณ์ของแผนกตนเองว่ามีเพียงพอหรือไม่ ถ้ามีไม่เพียงพอก็จะทำการสั่งซื้อ หรือเบิกสินค้าจากคลังสินค้า เดิมในระบบนี้ไม่มีรายงานใดๆ ที่ต้องนำส่งกับผู้บริหาร เป็นกระบวนการจัดเตรียมสินค้าให้พร้อมที่จะขาย

ระบบใหม่เมื่อพนักงานขายยื่นขอร้องเรียบร้อยแล้ว สามารถสั่งพิมพ์ประมาณการวัตถุดิบและอุปกรณ์ ตลอดจนพนักงานจัดเลี้ยงที่ต้องใช้ได้ทันที ไม่ต้องนำใบสั่งงานเลี้ยงมาสรุปใหม่ว่าต้องใช้อะไรบ้าง ทำให้สามารถจัดเตรียมอุปกรณ์ได้ครบถ้วน ช่วยในการบริหารจัดการได้ โดยรายงานที่พัฒนาขึ้นในระบบนี้ประกอบด้วย 3 กลุ่มคือการประมาณการใช้วัตถุดิบอาหารสด ประมาณการใช้อุปกรณ์ และประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยง

### ประมาณการวัตถุดิบ

- รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ (ทั้งหมด)
- รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ – (แยกตามห้องอาหาร)
- รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามชื่ออาหาร)
- รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามชื่ออาหาร)ห้องอาหาร)

### ประมาณการอุปกรณ์

- รายงานการจองอุปกรณ์เฉพาะแผนก
- รายงานการจองอุปกรณ์ทั้งหมด

### ประมาณการพนักงานที่ต้องใช้

- รายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 30 : 1
- รายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 20 : 1

## 2.1 รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ (ทั้งหมด)

(รายงานลำดับที่ 5 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายครัว ที่ต้องการรายงานประมาณการวัตถุดิบที่ต้องใช้ออกมา เพื่อช่วยลดระยะเวลาในการสรุปรายการวัตถุดิบที่ต้องใช้และช่วยลดข้อผิดพลาดในการเตรียมวัตถุดิบไม่ครบ โดยในรายงานนี้เป็นยอดรวมงานเลี้ยงทั้งหมดทุกห้องจัดเลี้ยง อาจใช้ประโยชน์ในการประมาณกระแสเงินที่ต้องใช้ได้อีกด้วย

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

ผู้ใช้งานต้องเลือกข้อมูลเพื่อออกรายงานใน 3 เรื่อง

1. ช่วงวันที่ที่จัดงาน ตั้งแต่วันที่อะไร ถึง วันที่อะไร
2. เลือกประเภทของการประมาณการเป็นประมาณการวัตถุดิบที่อาหาร หรือ เครื่องดื่ม
3. เลือกสถานะของงานว่าต้องการประมาณการวัตถุดิบที่ยืนยันการจอง หรือไม่

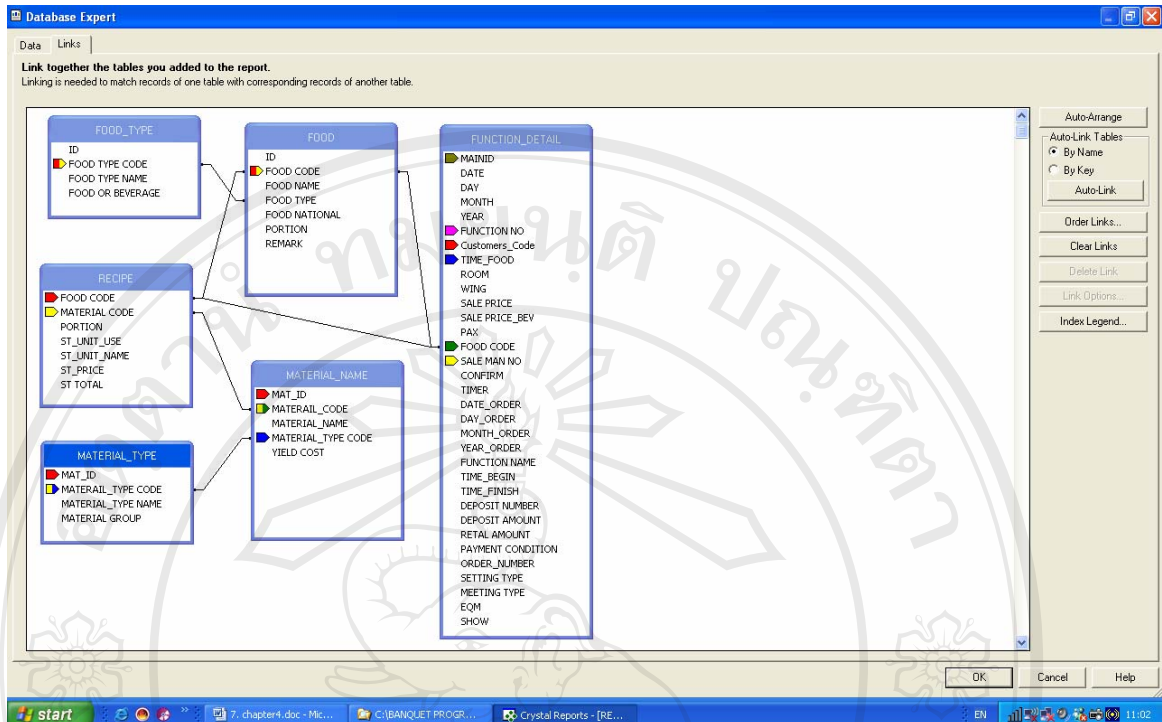
### แหล่งข้อมูลของรายงาน

แบ่งได้เป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 คือ ข้อมูลของอาหารที่ถูกค้าได้เลือก มาจากการนำข้อมูลของการจองงานเลี้ยง และส่วนที่ 2 คือข้อมูลสูตรต้นทุนมาตรฐาน ซึ่งการจากการบันทึกสูตร ส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องดื่มเข้าไปในฐานข้อมูลเริ่มต้นระบบ

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์ที่ใช้ในการจัดทำรายงานนี้ ประกอบด้วย 7 ตาราง (ดังแสดงในภาพที่ 4.18) ตารางหลักของรายงานคือ FUNCTION DETAIL ซึ่งเก็บข้อมูลของงานเลี้ยงทั้งหมด ส่วนตารางย่อยอีก 6 ตารางประกอบด้วย

FOOD TYPE	เก็บรายละเอียดประเภทอาหารตามวิธีการปรุง และแยกเป็นอาหารหรือเครื่องดื่ม
FOOD	เก็บรายละเอียดชื่ออาหารและเครื่องดื่ม
RECIPE	เก็บรายละเอียดสูตรอาหาร
MATERIAL NAME	เก็บรายละเอียดชื่อวัตถุดิบ
MATERIAL TYPE	เก็บรายละเอียดประเภทวัตถุดิบ



ภาพที่ 4.18 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (ทั้งหมด)

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้ได้ออกแบบเพื่อให้สามารถประมาณการใช้วัตถุดิบของงานจัดเลี้ยงทั้งโรงแรม โดยประยุกต์หลักการของต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost และเรื่อง อัตราผลได้ Yield Cost Analysis

### วิธีการประมาณการใช้วัตถุดิบ

$$1. \text{ปริมาณวัตถุดิบประมาณ} = \frac{\text{ปริมาณวัตถุดิบมาตรฐาน}}{\text{จำนวนลูกค้มาตรฐาน}} \times \text{จำนวนลูกค้จริง}$$

$$2. \text{ปริมาณที่ใช้รวมส่วนสูญเสีย} = \frac{\text{ปริมาณวัตถุดิบประมาณ}}{\text{อัตราผลได้}}$$

$$3. \text{ต้นทุนประมาณการ} = \text{ปริมาณการใช้รวมส่วนสูญเสีย} \times \text{ราคาต่อหน่วยมาตรฐาน}$$

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.19 )

รายงานนี้สามารถพัฒนาต่อไปจนถึงการออกไปขอซื้ออาหารสดได้ แต่เนื่องจากการขายบางครั้งที่ถูกค้ามีการต่อรอง หัวหน้าพ่อครัวอาจต้องลดสัดส่วน หรือ เพิ่มสัดส่วนการสั่งอาหารตามข้อตกลงกับลูกค้า และเพื่อการควบคุมต้นทุน ดังนั้นรายงานนี้จึงพัฒนาขึ้นเพื่อให้หัวหน้าพ่อครัวทราบว่า ปริมาณของวัตถุดิบที่ควรสั่งเพื่อให้ได้ต้นทุนตามมาตรฐาน ในวัตถุดิบแต่ละอย่างเป็นอย่างไร หัวหน้าพ่อครัวสามารถใช้ในการตัดสินใจและควบคุมต้นทุนให้อยู่ในมาตรฐาน

รายงานนี้จะสรุปประมาณการวัตถุดิบที่จะต้องใช้ทั้งหมดของโรงแรม ตามปริมาณการจองของงานจัดเลี้ยง ตามช่วงเวลาที่กำหนด



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 16:28:05

### รายงานประมาณการใช้จ่ายวัตถุดิบ - FOOD

ระหว่างวันที่ 01/01/2549 ถึงวันที่ 31/01/2549

Confirm : True

NO	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณมาตรฐาน	อัตราผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนเฉลี่ย	ราคาต่อหน่วย	รวมต้นทุนประมาณ
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	18.00	0.80	22.50	15.00	337.50
F01-002	ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	12.00	0.85	14.12	10.00	141.20
F01-003	ผักคะน้า	กิโลกรัม	150.00	0.80	187.50	85.00	15,937.50
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	40.00	0.90	44.44	90.00	3,999.60
F04-001	เนื้อวัว	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	15.00	157.95
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	160.00	0.95	168.42	55.00	9,263.10
F08-001	แป้งสาลี	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F08-002	น้ำตาลไอซิ่ง	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F09-001	กาแฟ 1 กก.	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
	<b>รวม</b>		402.00		459.51	2,825.00	37,836.85

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

ภาพที่ 4.19 ตัวอย่างรายงานประมาณการใช้จ่ายวัตถุดิบ ประเภทอาหารสำหรับงานที่ยืนยันให้บริการแล้ว

## 2.2 รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ – (แยกตามห้องอาหาร) (รายงานลำดับที่ 8 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายครัว ที่ต้องการรายงานประมาณการวัตถุดิบที่ต้องใช้ออกมาคล้ายรายงานในข้อ 2.1 แต่สามารถเลือกออกรายงานแยกตามห้องอาหารหรือห้องจัดเลี้ยงได้ เพื่อประโยชน์ในการจัดสรรวัตถุดิบเข้าสู่ครัว หรือสามารถพัฒนาต่อไปเป็นใบสั่งซื้อตลาดสดแต่ละครัวได้

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบแยกตามห้องอาหาร ผู้ใช้จะต้องเลือกข้อมูลเพื่อออกรายงานใน 4 เรื่อง

1. ช่วงวันที่ที่จัดงาน ตั้งแต่วันที่อะไร ถึง วันที่อะไร
2. เลือกประเภทของการประมาณการเป็นประมาณการวัตถุดิบที่อาหาร หรือ เครื่องดื่ม
3. เลือกสถานะของงานว่าต้องการประมาณการวัตถุดิบที่ยืนยันการจอง หรือไม่
4. เลือกห้องอาหารหรือห้องจัดเลี้ยง

### แหล่งข้อมูลของรายงาน

แบ่งได้เป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 คือ ข้อมูลของอาหารที่ถูกค้าได้เลือก มาจากการนำข้อมูลของการจองงานเลี้ยง และส่วนที่ 2 คือข้อมูลสูตรต้นทุนมาตรฐาน ซึ่งการจากการบันทึกสูตร ส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องดื่มเข้าไปในฐานข้อมูลเริ่มต้นระบบ โดยจะออกรายงานเฉพาะห้องอาหารที่ได้เลือกไว้

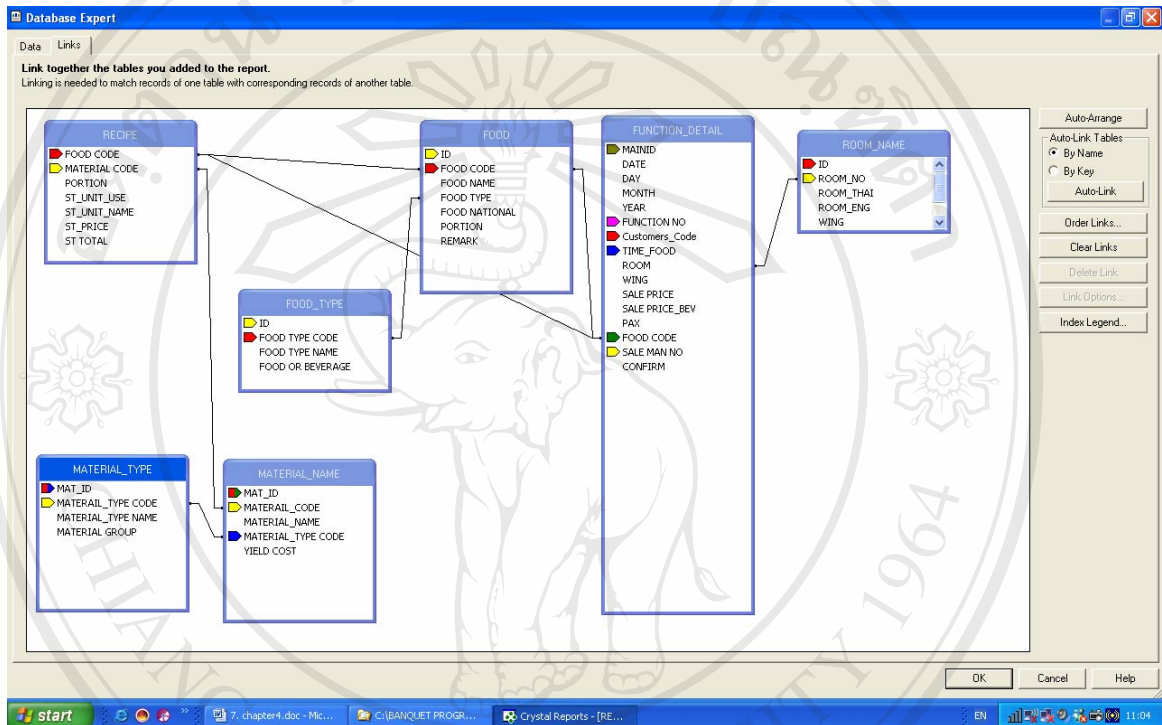
### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์ที่ใช้ในการจัดทำรายงานนี้ ประกอบด้วย 8 ตาราง (ดังแสดงในภาพที่ 4.20) ตารางหลักของรายงานคือ FUNCTION DETAIL ซึ่งเก็บข้อมูลของงานเลี้ยงทั้งหมด ส่วนตารางย่อยอีก 7 ตารางประกอบด้วย

FOOD TYPE	เก็บรายละเอียดประเภทอาหารตามวิธีการปรุง และแยกเป็นอาหารหรือเครื่องดื่ม
FOOD	เก็บรายละเอียดชื่ออาหารและเครื่องดื่ม
RECIPE	เก็บรายละเอียดสูตรอาหารและเครื่องดื่ม



MATERIAL NAME	เก็บรายละเอียดชื่อวัตถุดิบ
MATERIAL TYPE	เก็บรายละเอียดประเภทวัตถุดิบ
UNIT	เก็บรายละเอียดชื่อหน่วยนับของวัตถุดิบ
ROOM NAME	เก็บรายละเอียดห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 4.20 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานรายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ – (แยกตามห้องอาหาร)

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

เหมือนรายงานลำดับที่ 2.1

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.21 )

เป็นรายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ เหมือนรายงานที่ 2.1 รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ (ทั้งหมด) แต่สามารถแยกแสดงเฉพาะห้องอาหารหรือห้องจัดเลี้ยงที่ต้องการได้ โดยจะแสดงชื่อห้องอาหารในส่วนบนเหนือตารางวัตถุดิบทางขวามือ ตามตัวอย่างคือ ห้องจัดเลี้ยงบ้านพันตน



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 17:22:36

### รายงานสรุปประมาณการใช้วัตถุดิบ

ระหว่างวันที่ 01/01/2549 ถึงวันที่ 31/01/2549

### FOOD

Confirm : True

ห้องอาหาร - BANN PAN TONE

NO.	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณมาตรฐาน	อัตรา ผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา	รวมต้นทุน
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	14.00	0.80	17.50	15.00	262.50
F01-002	ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	6.00	0.85	7.06	10.00	70.60
F01-003	ผักคะน้า	กิโลกรัม	50.00	0.80	62.50	85.00	5,312.50
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	30.00	0.90	33.33	90.00	2,999.70
F04-001	เนื้อวัว	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	15.00	157.95
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	60.00	0.95	63.16	55.00	3,473.80
F08-001	แป้งสาลี	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F08-002	น้ำตาลไอซิ่ง	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F09-001	กาแฟ 1 กก.	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
	<b>รวม</b>		<b>182.00</b>		<b>208.08</b>	<b>2,430.00</b>	<b>20,277.05</b>

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

### 2.3 รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามชื่ออาหาร)

(รายงานลำดับที่ 6 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายครัว ที่ต้องการรายงานประมาณการวัตถุดิบที่ต้องใช้ รายงานนี้ผู้ศึกษาได้พัฒนาจากแนวคิดที่ว่า วัตถุดิบของอาหารหากบางอย่างขาดไป อาจนำวัตถุดิบอย่างอื่นมาใช้ได้ และ การประมาณการวัตถุดิบควรบอกนำไปผลิตเป็นอาหารและเครื่องดื่มอะไร สำหรับลูกค้ากี่คน เพื่อให้เป็นข้อมูลให้หัวหน้าพ่อครัวใช้เป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการวัตถุดิบ และ พนักงานในครัวได้

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เหมือนรายงานที่ 2.1

#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

เหมือนรายงานที่ 2.1

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

เหมือนรายงานที่ 2.1

#### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

เหมือนรายงานที่ 2.1

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.22 )

ข้อมูลในรายงานประกอบด้วย รหัสวัตถุดิบ ชื่อวัตถุดิบ หน่วยของวัตถุดิบ ปริมาณมาตรฐานของวัตถุดิบ อัตราส่วนผลได้ ปริมาณที่ต้องใช้รวมส่วนสูญเสีย ราคาต่อหน่วย รวมต้นทุน โดยจัดเป็นกลุ่มตามชื่อของอาหาร และ จำนวนลูกค้าที่สั่งอาหารและเครื่องดื่มประเภทนั้น ได้ลงเป็นสี เพื่อเป็นการแยกชื่ออาหารแต่ละประเภท



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 16:45:38

### รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามรายการอาหาร)

ระหว่างวันที่ 01/01/2549 ถึงวันที่ 31/01/2549

### FOOD

Confirm : True

NO.	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณมาตรฐาน	อัตรา ผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา	รวมต้นทุน
BR001	เค้กใบเตย	200 PAX					
F08-001	แป้งสาลี	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F08-002	น้ำตาลไอซิ่ง	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
2	รวม เค้กใบเตย		8.00	1.00	8.00	250.00	2,000.00
CF001	กาแฟ	200 PAX					
F09-001	กาแฟ 1 กก.	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
1	รวม กาแฟ		4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
SKP001	ข้าวผัดหมู	200 PAX					
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	8.00	0.80	10.00	15.00	150.00
F01-002	ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	12.00	0.85	14.12	10.00	141.20
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	20.00	0.90	22.22	90.00	1,999.80
3	รวม ข้าวผัดหมู		40.00	0.90	46.34	57.28	2,291.00
SKP002	ยำปลาดุก	300 PAX					
F01-003	ผักคะน้า	กิโลกรัม	150.00	0.80	187.50	85.00	15,937.50
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	150.00	0.95	157.89	55.00	8,683.95
2	รวม ยำปลาดุก		300.00	0.95	345.39	82.07	24,621.45
SKP004	ตำยารวม	100 PAX					
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	10.00	0.80	12.50	15.00	187.50
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	20.00	0.90	22.22	90.00	1,999.80
F04-001	เนื้อวัว	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	15.00	157.95
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	55.00	579.15
4	รวม ตำยารวม		50.00	0.95	55.78	58.49	2,924.40
	รวม		402.00		459.51	2,825.00	37,836.85

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

2.4 รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามชื่ออาหาร)ห้องอาหาร)  
(รายงานลำดับที่ 7 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

**วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ**

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายครัว ที่ต้องการรายงานประมาณการวัตถุดิบที่ต้องใช้ รายงานนี้ผู้ศึกษาได้พัฒนาจากแนวคิดที่ว่า วัตถุดิบของอาหารหากบางอย่างขาดไป อาจนำวัตถุดิบอย่างอื่นมาใช้ได้ และ การประมาณการวัตถุดิบ ควรบอกนำไปผลิตเป็นอาหารและเครื่องดื่มอะไร สำหรับลูกค้ากี่คน เพื่อให้เป็นข้อมูลให้หัวหน้าพ่อครัวใช้เป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการวัตถุดิบ และ พนักงานในครัวได้ โดยรายงานดังกล่าวควรจะ สามารถออกรายงานแยกตามห้องอาหารได้

**วิธีใช้งานระบบรายงาน**

เหมือนรายงานที่ 2.2

**แหล่งข้อมูลของรายงาน**

เหมือนรายงานที่ 2.2

**ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์**

เหมือนรายงานที่ 2.2

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

เหมือนรายงานที่ 2.2

**รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.23 )**

ลักษณะของรายงานคล้ายรายงานที่ 2.3 แต่สามารถแยกออกรายงานเฉพาะห้องอาหารได้ โดยจะแสดงชื่อของห้องอาหารหรือห้องจัดเลี้ยงด้านบนเหนือตารางด้านขวา ตามตัวอย่างภาพที่ 4.23 คือ ห้องอาหารบ้านพินตุน



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 17:14:25

### รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ (แยกตามรายการอาหาร)

ระหว่างวันที่ 01/01/2549 ถึงวันที่ 31/01/2549

### FOOD

Confirm : True

ห้องอาหาร : บ้านพินตน์

NO.	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณมาตรฐาน	อัตรา ผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา	รวมต้นทุน
BR001	เค้กใบเตย	200 PAX					
F08-001	แป้งสาลี	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
F08-002	น้ำตาลไอซิ่ง	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	250.00	1,000.00
2	รวม เค้กใบเตย		8.00	1.00	8.00	250.00	2,000.00
CF001	กาแฟ	200 PAX					
F09-001	กาแฟ 1 กก.	กิโลกรัม	4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
1	รวม กาแฟ		4.00	1.00	4.00	1,500.00	6,000.00
SKP001	ข้าวผัดหมู	100 PAX					
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	4.00	0.80	5.00	15.00	75.00
F01-002	ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	6.00	0.85	7.06	10.00	70.60
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	10.00	0.90	11.11	90.00	999.90
3	รวม ข้าวผัดหมู		20.00	0.90	23.17	57.28	1,145.50
SKP002	ยำปลาดุก	100 PAX					
F01-003	ผักคะน้ำ	กิโลกรัม	50.00	0.80	62.50	85.00	5,312.50
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	50.00	0.95	52.63	55.00	2,894.65
2	รวม ยำปลาดุก		100.00	0.95	115.13	82.07	8,207.15
SKP004	ตำยำรวม	100 PAX					
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	10.00	0.80	12.50	15.00	187.50
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	20.00	0.90	22.22	90.00	1,999.80
F04-001	เนื้อวัว	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	15.00	157.95
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	10.00	0.95	10.53	55.00	579.15
4	รวม ตำยำรวม		50.00	0.95	55.78	58.49	2,924.40
	รวม		182.00		206.08	2,430.00	20,277.05

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

ภาพที่ 4.23 ตัวอย่างรายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ แยกตามรายการอาหาร เลือกห้องอาหาร

## 2.5 รายงานการจองอุปกรณ์เฉพาะแผนก

(รายงานลำดับที่ 9 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของทุกแผนกที่ต้องมีกระบวนการจัดเตรียมอุปกรณ์ ที่ไม่ใช่อาหารและเครื่องดื่ม โดยระบบเดิมเมื่อแต่ละแผนกได้รับใบสั่งงานก็จะทำการสรุปยอดอุปกรณ์ที่ต้องใช้ เพื่อนำไปสำรวจรายการอุปกรณ์ที่แต่ละแผนกมีอยู่ว่ามีเพียงพอหรือไม่ ระบบใหม่ที่จะออกแบบไว้คือเมื่อพนักงานขายยืนยันการใช้บริการก็จะสามารถสั่งพิมพ์รายการอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในแต่ละช่วงเวลาได้ทันที ทำให้ลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน และลดข้อผิดพลาดในการสรุปงานที่ผิดพลาดทำให้ การจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ผิดพลาดได้

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการสั่งพิมพ์รายงานการจองอุปกรณ์เฉพาะแผนกต้องเลือกข้อมูล

1. เลือกช่วงเวลาจัดงานเลี้ยงที่ต้องการทราบปริมาณอุปกรณ์ที่ต้องจัดเตรียม
2. เลือกแผนกที่ต้องการ

### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยงเข้าไปในระบบฐานข้อมูล ซึ่งจะต้องบันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับจำนวนและชนิดของอุปกรณ์ที่จอง

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

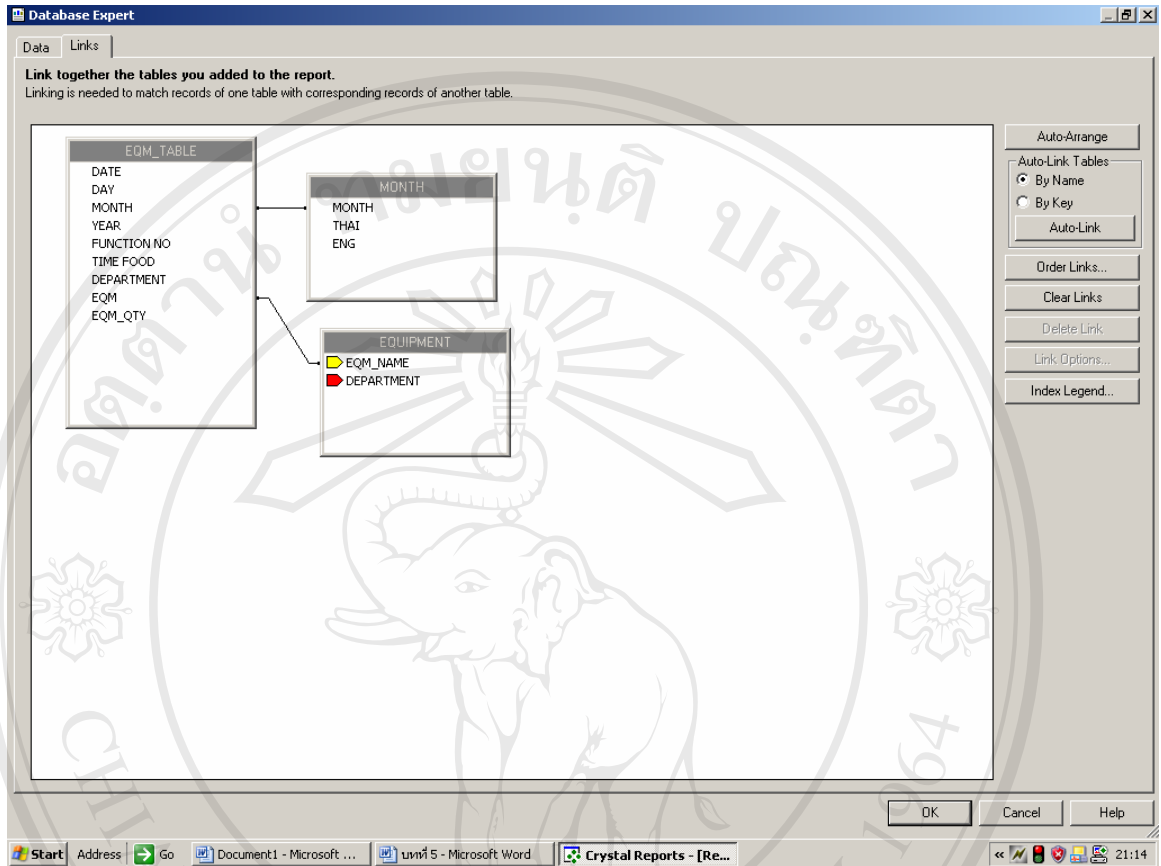
ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางที่ใช้ในการจัดทำรายงาน ประกอบด้วย 3 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.24 ) ตารางหลักของรายงานคือ EQM\_TABLE ซึ่งเก็บข้อมูลวันที่จัดงาน เลขที่ใบสั่งงาน เวลา แผนก รหัสอุปกรณ์ และจำนวนอุปกรณ์ที่ต้องจัดเตรียม โดยมีตารางย่อยได้แก่

MONTH

เก็บรายละเอียดชื่อเดือน

EQUIPMENT

เก็บรายละเอียดอุปกรณ์



ภาพที่ 4.24 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานการจองอุปกรณ์เฉพาะแผนก

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้ออกแบบใหม่เพื่อประโยชน์ในการบริหารจัดการเป็นสำคัญ อุปกรณ์ที่ถูกค้าได้จองใช้ ฝ่ายบริการมีหน้าที่จัดหาให้ลูกค้าให้ได้ บางครั้งถ้าอุปกรณ์ไม่พอเพียงอาจต้องซื้อเพิ่มเติมหรือ หาเช่าอุปกรณ์ อุปกรณ์จะถูกใช้ที่ห้องใดเวลาไหนเป็นสิ่งที่ควรมีรายงานสรุป รายงานที่ออกแบบใหม่ สามารถสรุปจำนวนอุปกรณ์ที่จองใช้ทั้งหมดได้ทันที ไม่ต้องเสียเวลาสรุปจากระบบเอกสารอีก ข้อมูลที่อยู่ในตารางหลักของรายงานนี้เป็นข้อมูลเฉพาะที่ยืนยันการจองแล้ว เพื่อให้ผู้ใช้เลือกเฉพาะช่วงเวลาที่ต้องการให้ออกรายงาน

### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.25 )

รายงานการจองอุปกรณ์เฉพาะแผนกเป็นรายงานในลักษณะตาราง ไขว้ โดยทางด้านซ้ายมือด้านแถวคือ ชื่ออุปกรณ์ ด้านบนซึ่งเป็นคอลัมภ์เป็นวันที่จัดงาน โดย 1 รายงานต่อ 1 แผนก สามารถสั่งพิมพ์เพื่อแจ้งจ่ายไปยังแผนกที่เกี่ยวข้องได้ทันที



	มกราคม			Total
	7	11	Total	
Screen	1	1	2	2
เพป้อด	1	2	3	3
โพเดียม	0	2	2	2
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

Page 1 of 1

08/03/2006 23:47:21

ภาพที่ 4.25 ตัวอย่างรายงานการจูงอุปกรณ์เฉพาะแผนก

## 2.6 รายงานการจูงอุปกรณ์ทั้งหมด

(รายงานลำดับที่ 10 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัสดุดิบ (Forecasting))

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของทุกแผนกที่ต้องมีกระบวนการจัดเตรียมอุปกรณ์ ที่ไม่ใช่อาหารและเครื่องดื่ม เหมือนรายงานที่ 2.5 ผู้ศึกษามีแนวความคิดว่าการจูงอุปกรณ์ต่างๆ ต้องมีผู้ควบคุมความเรียบร้อยของงานเหล่านั้น โดยปกติจะเป็นฝ่ายขายซึ่งต้องตรวจสอบความเรียบร้อยของงานเพื่อให้เป็นที่พอใจของลูกค้านี้ รายงานจึงออกแบบให้ภาพรวมของอุปกรณ์ที่ต้องจัดเตรียม

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการส่งพิมพ์รายงานการจอบุคลากรทั้งหมด ก็จะทำการเลือกเพียงช่วงเวลาจัดงานที่ต้องการตั้งแต่วันที่เท่าไร ถึงวันที่เท่าไร

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

เหมือนรายงานที่ 2.5

หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

เหมือนรายงานที่ 2.5

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.26 )

รายงานการจอบุคลากรทั้งหมดเป็นรายงานในลักษณะตาราง ไขว้ โดยทางด้านซ้ายมือด้านแถวคือ ชื่อบุคลากร ด้านบนซึ่งเป็นคอลัมภ์เป็นวันที่จัดงาน โดย 1 รายงานได้รวมทุกแผนกไว้ในรายงานเดียว

		มกราคม			Total
		7	11	Total	
แผนกจัดเลี้ยง	กระดาษ+ดินสอ	100	100	200	200
	โซฟา	0	2	2	2
	โต๊ะ V.I.P	2	4	6	6
	โต๊ะลงทะเบียน	2	1	3	3
	<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>107</b>	<b>211</b>	<b>211</b>
แผนกช่าง	Screen	1	1	2	2
	เทปอัด	1	2	3	3
	โหม้เคียม	0	2	2	2
	<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
แผนกแม่บ้าน	ดอกไม้ตามความเหมาะสม	1	0	1	1
	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
แผนกศิลป์	โลโก้	1	0	1	1
	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Total</b>		<b>108</b>	<b>112</b>	<b>220</b>	<b>220</b>

ภาพที่ 4.26 แสดงตัวอย่างรายงานการจอบุกรณงานเลี้ยงทั้งหมด

## 2.7 รายงานประมาณการใช้นักงานจัดเลี้ยง สูตร 30 : 1

(รายงานลำดับที่ 11 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัสดุดิบ (Forecasting))

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

เป็นรายงานที่ออกแบบใหม่เพื่อช่วยในการบริหารจัดการเกี่ยวกับพนักงาน แต่ละวันที่มีงานเลี้ยงต้องใช้พนักงานกี่คน เพียงพอหรือไม่ ต้องจ้างเพิ่มหรือไม่ ผู้บริหารของกิจการให้แนวคิดสูตร 30 : 1 หมายถึง ลูกค้า 30 คนต่อพนักงานจัดเลี้ยง 1 คน โดยมีเงื่อนไขว่าพนักงานจัดเลี้ยงต้องมีประสบการณ์ในระดับ 3-5 ปี และ VIP 1 โต๊ะ ต่อพนักงานจัดเลี้ยง 1 คน ในการสรุปจำนวนพนักงานที่ต้องใช้จึงใช้ประเด็นหลักในการบริหารคน คือ จำนวนลูกค้า และ โต๊ะ V.I.P มาใช้ในการจัดทำรายงานประมาณคน ซึ่งเป็นการคำนวณจำนวนพนักงานที่ต้องใช้จากแนวคิดทางการบริหารของผู้บริหารของกิจการ นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่นที่ช่วยในการพิจารณาเรื่องจำนวนพนักงานเช่น วิธีการ

จัดเลี้ยงเช่น เป็น บุฟเฟ่ต์ หรือ เซ็ตลงโต๊ะ หรือ ประสบการณ์การทำงานของพนักงาน หรือ จำนวน ชั่วโมงการทำงานของพนักงาน เป็นการทำงานอย่างต่อเนื่องมาหลายชั่วโมงหรือไม่ หรือ จำนวนครั้ง และเวลาในการปรับเปลี่ยนห้องตามความต้องการ เช่น ช่วงเช้าถึงบ่ายเป็นงานประชุม และเย็นเป็น งานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน ซึ่งต้องใช้ห้องจัดเลี้ยงเดิม เป็นต้น

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการส่งพิมพ์รายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยงสูตร 30 : 1 ต้อง เลือกข้อมูลดังนี้

1. วันที่จัดงาน ว่าต้องการรายงานตั้งแต่วันที่จัดงานวันที่เท่าใดถึงวันที่เท่าใด
2. งานเลี้ยงนั้นยืนยันการใช้บริการหรือไม่

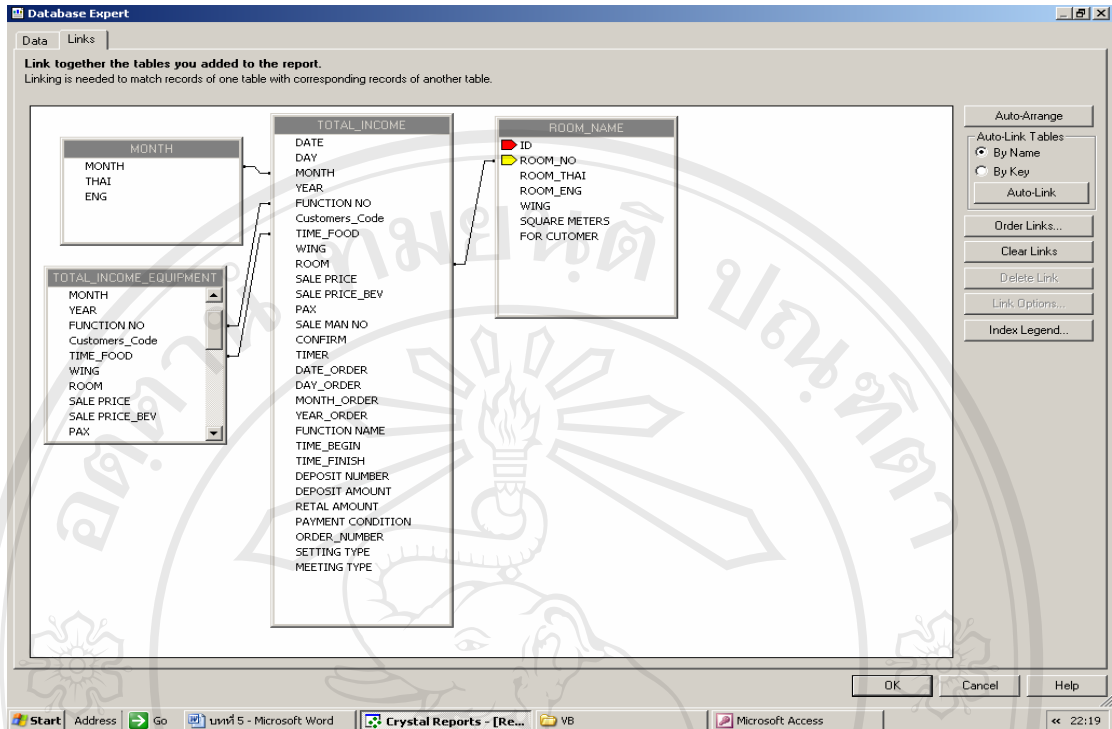
#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยงลงสู่ฐานข้อมูล

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางที่ใช้ในการจัดทำรายงาน จำนวน 4 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.27 ) โดยตารางหลักคือ TOTAL\_INCOME ส่วนตารางย่อยอีก 3 ตาราง ประกอบด้วย

TOTAL_INCOME_EQUIPMENT	เก็บข้อมูลอุปกรณ์
ROOM NAME	เก็บข้อมูลชื่อห้องจัดเลี้ยง
MONTH	เก็บข้อมูลชื่อเดือน



ภาพที่ 4.27 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยงสูตร 30:1

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

จากแนวคิดทางการบริหารของกิจการเรื่องสูตร 30 : 1 คำนวณจาก

จำนวนพนักงานที่ต้องใช้ (ไม่รวม VIP) = (จำนวนลูกค้าที่จอง - (จำนวนโต๊ะ VIP \* 10)) / 30

จำนวนพนักงานที่ต้องใช้ทั้งหมด = พนง.ไม่รวม VIP + จำนวนโต๊ะ V.I.P

### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.28)

รายงานผู้ศึกษาพัฒนาจากแนวความคิดในการบริหารจัดการพนักงานของกิจการ ซึ่งจะใช้ประโยชน์สามารถประมาณการพนักงานที่ต้องใช้ได้อย่างถูกต้อง ในรายงานประกอบด้วย 3 ข้อมูล ประกอบด้วยข้อมูลพนักงานจากการคำนวณได้ จำนวนลูกค้า และ จำนวนโต๊ะ VIP ตามลำดับจากบนลงล่างในแต่ละช่องเช่น ตัวอย่างภาพที่ 4.28 วันที่ 7 ปราบกฤษยอดรวมจากบนลงล่างคือ 5 / 100 / 2 หมายถึง จำนวนพนักงานที่คำนวณได้ 5 คน จำนวนลูกค้าในวันนี้ 100 คน และจำนวนโต๊ะ VIP 2 โต๊ะ

พนักงานจำนวน 5 คนคำนวณมาจาก จำนวนโต๊ะ VIP 2 โต๊ะใช้พนักงาน 2 คน จำนวนลูกค้าทั้งหมด 100 คน หักด้วยจำนวนลูกค้าโต๊ะ VIP จำนวน 20 คน เหลือ 80 คนหารด้วย 30 คิดเป็น 3 คน เศษที่หารไม่ลงตัวจะปัดขึ้น รวมเป็นพนักงานที่ต้องใช้ 5 คน



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

ประมาณการจำนวนพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง - สูตร 30 : 1  
ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549

		มกราคม			Total
		7	11	24	
ABF	บ้านหันตน	5 100 2	0 0 0	7 200 1	12 300 3
	บ้านแสนตอ	0 0 0	6 100 4	0 0 0	6 100 4
	Total	5 100 2	6 100 4	7 200 1	18 400 7
Total		5 100 2	6 100 4	7 200 1	18 400 7

หมายเหตุ ข้อมูลในแต่ละห้องจัดเลี้ยง ประกอบด้วย ประมาณการพนักงานที่ต้องใช้ / จำนวนลูกเก้าอี้จอง / จำนวนโต๊ะ V.I.P ตามลำดับจากบนลงล่าง

09/03/2006 22:43:47

ภาพที่ 4.28 ตัวอย่างรายงานประมาณการจำนวนพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง สูตร 30 : 1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

2.8 รายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 20 : 1

(รายงานลำดับที่ 12 รายงานกลุ่มที่ 2 รายงานประมาณใช้วัตถุดิบ (Forecasting))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

เป็นรายงานที่มีลักษณะเหมือนรายงานที่ 2.7 รายงานประมาณการใช้พนักงานจัดเลี้ยง สูตร 30 : 1 แต่ต่างกันตรงที่ถ้าพนักงานส่วนใหญ่อายุงานน้อยกว่า 3 ปี จะใช้สูตรบริหารจัดการพนักงาน 20 : 1 คือลูกจ้างจำนวน 20 คน ต่อพนักงานจัดเลี้ยง 1 คน และ โຕ้ะ VIP 1 โຕ้ะต่อ 1 คน

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เหมือนรายงานที่ 2.7

#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

เหมือนรายงานที่ 2.7

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

เหมือนรายงานที่ 2.7

#### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

จากแนวคิดทางการบริหารของกิจการเรื่องสูตร 20 : 1 คำนวณจาก

จำนวนพนักงานที่ต้องใช้(ไม่รวม VIP) = (จำนวนลูกจ้างที่จอง - (จำนวนโຕ้ะ V.I.P\*10))/20

จำนวนพนักงานที่ต้องใช้ทั้งหมด = พนง.ไม่รวม VIP + จำนวนโຕ้ะ V.I.P

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.29 )

ลักษณะรายงานเหมือนรายงานที่ 2.7

		มกราคม				Total
		7	11	24	Total	
ABF	บ้านหันตน	6 100 2	0 0 0	11 200 1	17 300 3	17 300 3
	บ้านแสนตอ	0 0 0	7 100 4	0 0 0	7 100 4	7 100 4
	Total	6 100 2	7 100 4	11 200 1	24 400 7	24 400 7
Total		6 100 2	7 100 4	11 200 1	24 400 7	24 400 7

หมายเหตุ ข้อมูลในแต่ละห้องจัดเลี้ยง ประกอบด้วย ประมาณการพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง - สูตร 20 : 1  
ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549

09/03/2006 22:45:03

ภาพที่ 4.29 ตัวอย่างรายงานประมาณการจำนวนพนักงานที่ต้องใช้งานเลี้ยง สูตร 20 : 1

### 3. รายงานในระบบงานการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

ระบบรายงานเดิม เมื่อสิ้นสุดงานเลี้ยงฝ่ายต่างๆ ก็จะจัดส่งข้อมูลให้แผนกบัญชีเพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่เรียกว่ารายงานจัดเลี้ยง BANQUET REPORT หากต้นทุนสูงกว่ามาตรฐาน แผนกบัญชีมีหน้าที่ในการอธิบายสาเหตุดังกล่าวให้กับผู้บริหาร ซึ่งจากเดิมมีรายงานน้อยเพียงรายงานจัดเลี้ยงเพียงรายงานเดียว และผู้บริหารจะได้รับรายงานช่วงสิ้นเดือน ทำให้ไม่ทันต่อการตัดสินใจ และยังมีปัญหาในการหาสาเหตุของต้นทุนที่สูงหรือต่ำกว่ามาตรฐาน เนื่องจากพนักงานขาดความรู้ ความชำนาญทำให้ผลของการวิเคราะห์อาจทำได้ล่าช้า และไม่ถูกต้อง

ระบบงานใหม่เมื่อพนักงานต้นทุนนำเข้าข้อมูลต้นทุนจากใบโอนวัตถุดิบลงสู่ระบบของงานเลี้ยงแต่ละงานแล้ว สามารถส่งพิมพ์รายงานจัดเลี้ยงได้ทันที รวมถึงรายงานวิเคราะห์สาเหตุ รายงานข้อมูลที่สำคัญต่างๆ โดยไม่ต้องนำข้อมูลมาพิมพ์ซ้ำอีก รายงานที่พัฒนาขึ้นในระบบนี้ได้แก่

กลุ่มข้อมูลและสถิติ

- รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานขายเปรียบเทียบ (เดือน)
- รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานขายเปรียบเทียบ (วัน)



- รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายวัน Statistic Report – Food (วัน)
- รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายเดือน Statistic Report – Food (เดือน)
- รายงานสถิติสัดส่วนการขาย (Sale Mixed Report)

#### รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน

- รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (Banquet Report)
- รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (แยก Wing)
- รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยง (รายละเอียดตามพนักงานขาย)
- รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (ตามพนักงานขาย)

#### รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

- รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม)
- รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องดื่ม)
- รายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ
- รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (History Data)
- รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องดื่ม- History Data)

- รายงานสรุปวิเคราะห์ต้นทุน – History Data

#### แบบฟอร์มต่างๆ

- ใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip
- ประมาณการใบโอนวัตถุดิบ (Estimator Transfer Slip)
- ใบโอนวัตถุดิบไปปรุงอาหาร (Beverage for Cooking)
- ใบโอนอาหารไปผสมเครื่องดื่ม (Food To Bar)

#### 3.1 รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานขายเปรียบเทียบ (เดือน)

(รายงานลำดับที่ 14 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานที่ออกแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายบริหารที่ต้องการข้อมูลยอดขายของพนักงาน เนื่องจากรายงานยอดขายด้วยระบบเดิมจะรวบรวมข้อมูลโดยพนักงานขาย ซึ่ง

บางครั้งได้ข้อมูลไม่ตรงกับรายงานของฝ่ายบัญชี เนื่องจากฝ่ายขายเก็บข้อมูลจากการจองครั้งแรก แต่ฝ่ายบัญชีเก็บข้อมูลสุดท้ายที่งานสิ้นสุดลง ซึ่งบางครั้งมีการปรับเปลี่ยนหรือลดรายได้ อันอาจเกิดจากหลายสาเหตุ ดังนั้นฝ่ายบริหารจึงต้องการข้อมูลที่ถูกต้องตรงกัน

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานขายเปรียบเทียบเป็นเดือน ต้องเลือกข้อมูลดังนี้

1. ข้อมูลวันที่ เลือกวันที่จัดงานตั้งแต่วันที่เท่าใด ถึงวันที่เท่าใด
2. งานเดือนนั้นยืนยันการใช้บริการหรือไม่

### แหล่งข้อมูลของรายงาน

รายงานนี้ออกแบบเพื่อแสดงผลงานของพนักงานขาย จากข้อมูลการจองงานเลี้ยง ซึ่งข้อมูลนี้เป็นข้อมูลที่ยังไม่ใช่ข้อมูลสุดท้าย เนื่องจากงานเลี้ยงยังไม่ได้เริ่มขึ้นหรือเกิดขึ้น ข้อมูลยอดขายมาจากยอดที่จองทั้งที่ได้ยืนยันการจองแล้ว และยังไม่ได้ยืนยันการจอง หากเรียกรายงานในเดือนปัจจุบันข้อมูลยังไม่ถูกปรับปรุงให้ถูกต้องเนื่องจากงานเลี้ยงยังไม่สิ้นสุด แต่หากเรียกข้อมูลย้อนหลังที่งานเลี้ยงสิ้นสุดแล้ว ข้อมูลที่ได้จะถูกต้องตามยอดของฝ่ายบัญชี

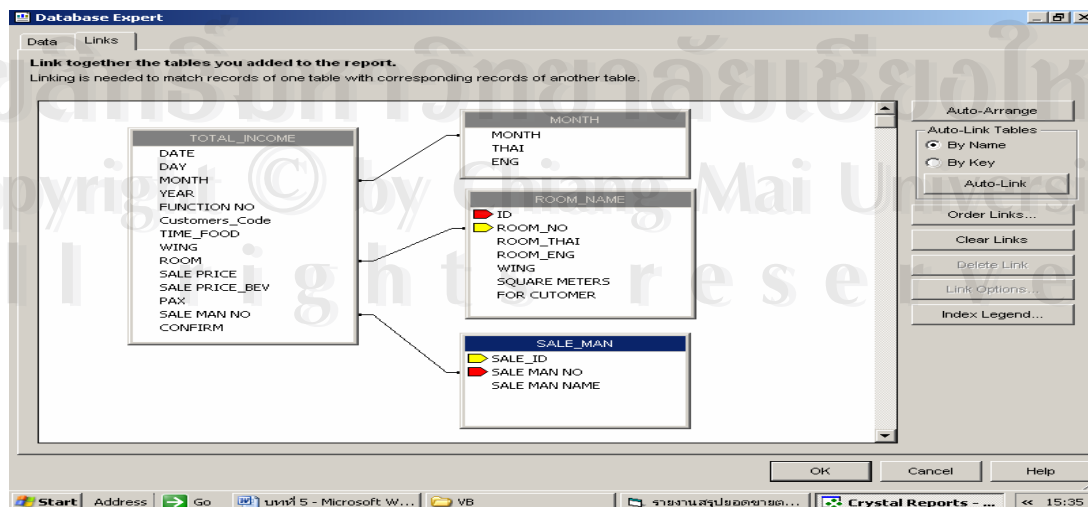
### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางของตารางนี้ประกอบด้วย 4 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.30) ตารางหลักของข้อมูลคือ TOTAL INCOME ซึ่งเก็บข้อมูลของงาน และเชื่อมโยงกับตารางย่อย ประกอบด้วย

MONTH รายละเอียดชื่อเดือน

ROOM\_NAME รายละเอียดชื่อห้อง

SALE\_MAN รายละเอียดพนักงานขาย



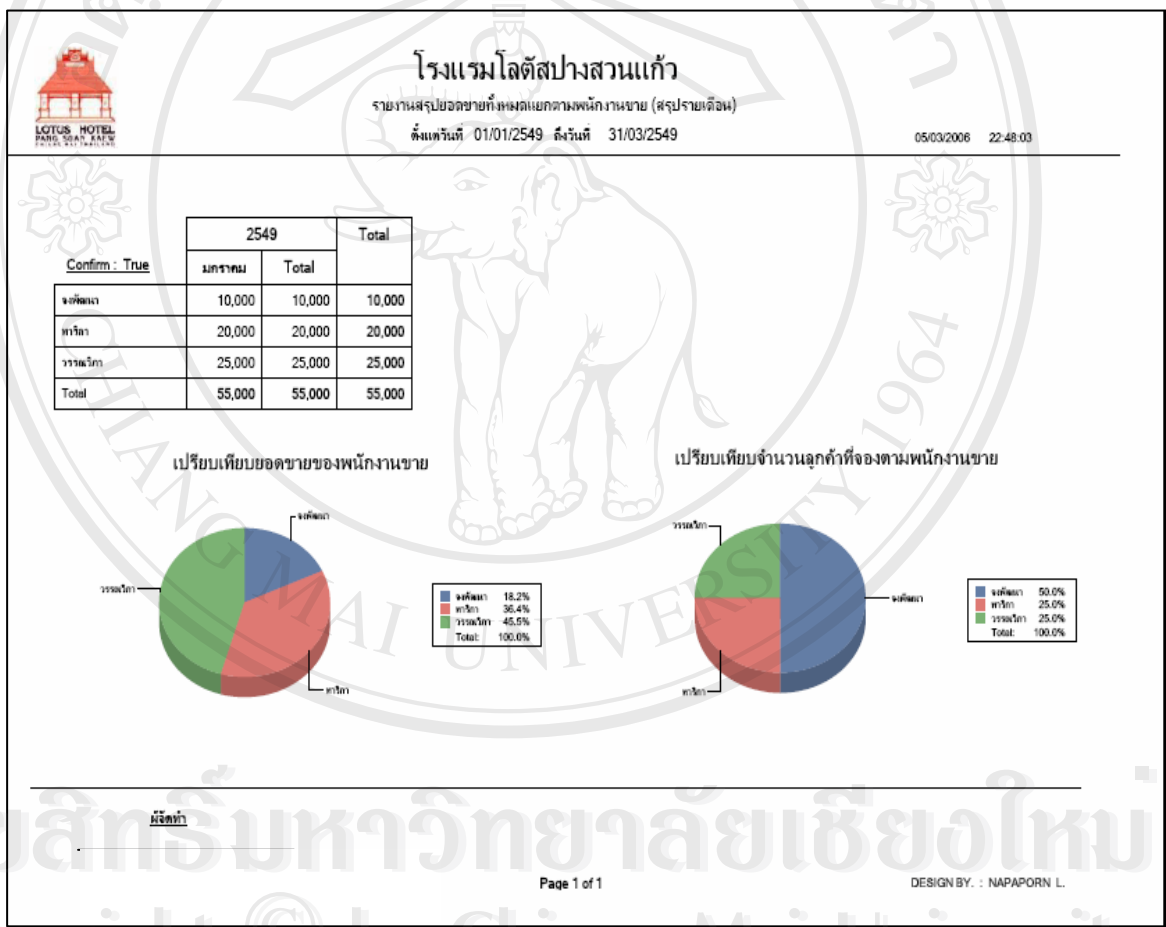
ภาพที่ 4.30 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานสรุปยอดขายทั้งหมดแยกตามพนักงานขาย

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

เพื่อสรุปยอดขายได้ตามพนักงานขายเป็นรายเดือน

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.31 )

รายงานที่ได้ประกอบด้วย 2 ส่วนของตาราง แนวคือ ชื่อของพนักงานขายแต่ละคน แนวตั้งคือ ยอดขายในแต่ละเดือนตามที่ใช้เรียกดูข้อมูล และ ส่วนที่เป็นกราฟวงกลม 2 รูป ทางซ้ายเป็นกราฟวงกลมสัดส่วนยอดขายของพนักงานขายแต่ละคน ทางขวาเป็นจำนวนลูกค้าที่ของงานเลี้ยงแยกตามพนักงานขาย




ภาพที่ 4.31 ตัวอย่างรายงานสรุปยอดขายพนักงานขาย - สรุปรายเดือน

### 3.2 รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานขายเปรียบเทียบ (วัน)

(รายงานลำดับที่ 15 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

เหมือนรายงานที่ 3.1 แต่เป็นการสรุปยอดเป็นวัน ผู้ศึกษามีแนวคิดว่าการติดตามยอดขายหรือผลงานของพนักงานขาย ควรมีรายงานที่นำเสนอในรายละเอียดเป็นรายวัน เพื่อให้สามารถเปรียบเทียบผลงานได้อย่างชัดเจน กระตุ้นให้เกิดความพยายามในการเสนอขายมากขึ้น (ดังแสดงในภาพที่ 4.32)

 <b>โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว</b> รายงานสรุปยอดขายทั้งหมดแยกตามพนักงานขาย ตั้งแต่วันที่ 01/01/2549 ถึงวันที่ 31/03/2549						
Confirm : True						
2549					Total	
	มกราคม				Total	Total
	7	11	24	Total		
งอพงเงา	.00	.00	10,000.00	10,000.00	10,000.00	10,000.00
พริก	.00	20,000.00	.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00
วอร์นิก	25,000.00	.00	.00	25,000.00	25,000.00	25,000.00
<b>Total</b>	<b>25,000.00</b>	<b>20,000.00</b>	<b>10,000.00</b>	<b>55,000.00</b>	<b>55,000.00</b>	<b>55,000.00</b>

หน้า 1 ของ 1

DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.32 ตัวอย่างรายงานสรุปยอดขายทั้งหมดของพนักงานขาย - สรุปรายวัน

### 3.3 รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายวัน Statistic Report – Food (วัน) (รายงานลำดับที่ 16 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของบริหารที่ต้องการข้อมูลทางสถิติที่สำคัญ เกี่ยวกับความนิยมในอาหารงานเลี้ยงแต่ละอย่าง นำไปสู่การปรับปรุงเมนูอาหารที่เหมาะสมได้ในอนาคต

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายวันผู้ใช้ต้องเลือกเข  
ข้อมูลดังนี้

1. ช่วงวันที่จัดงาน ตั้งแต่วันที่เท่าใด ถึง วันที่เท่าใด
2. เลือกว่าต้องการออกรายงานสถิติของอาหาร หรือ เครื่องดื่ม

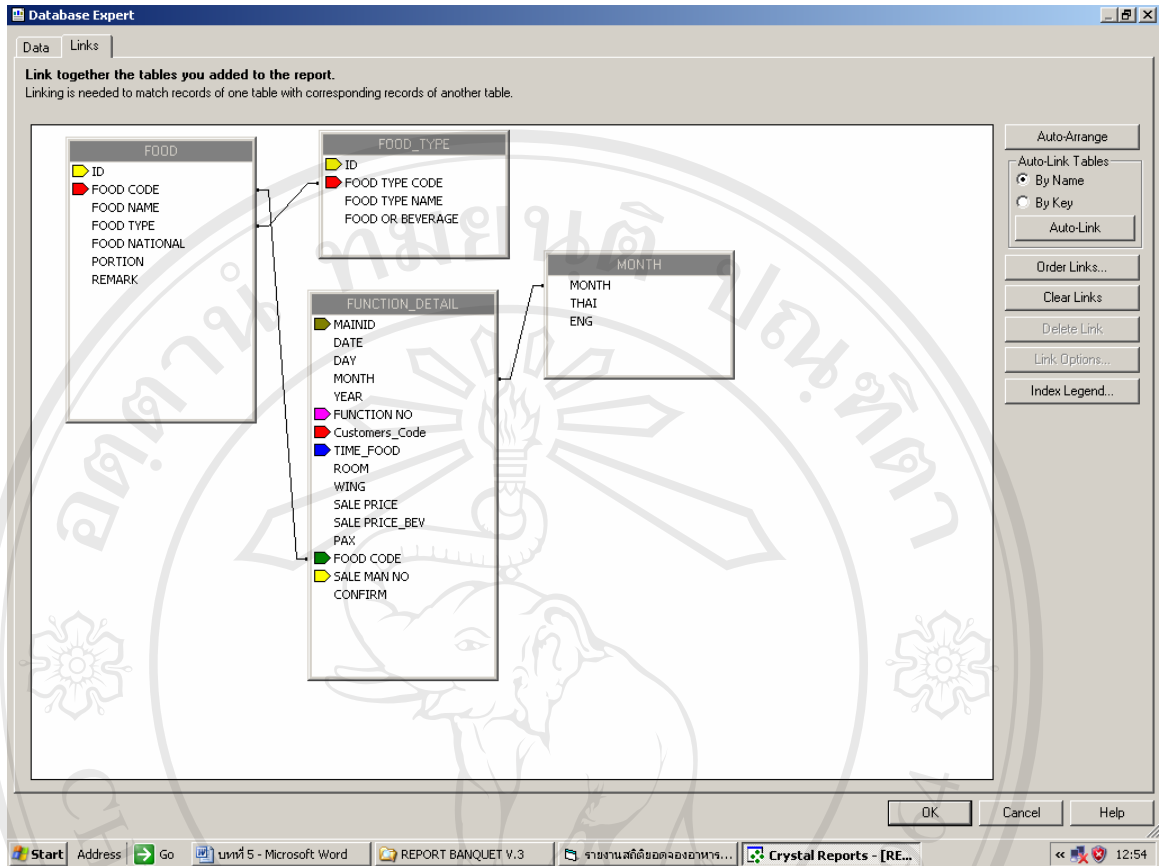
#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกการจองงานเลี้ยงซึ่งลูกค้าจะต้องเลือกรายการอาหาร และพนักงานขายจะเลือกรายการอาหารบันทึกเข้าไปในฐานข้อมูล

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลในรายงานนี้มี 4 ตาราง (ดังแสดงในภาพที่ 4.33) ตารางหลักของรายงานนี้คือ FUNCTION DETAIL และมีตารางย่อยประกอบด้วย

FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องดื่ม
FOOD_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
MONTH	เก็บข้อมูลชื่อเดือน



ภาพที่ 4.33 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงาน Statistic Report – Food (วัน)


### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้ออกแบบจากแนวคิดที่ว่า ปริมาณของอาหารที่ออกหรือขายได้เท่ากับจำนวนลูกค้าในงานเลี้ยงนั้น เช่น เมนูอาหาร 8 อย่าง ลูกค้า 100 คน พ่อครัวต้องทำอาหาร 8 อย่างเพื่อรองรับจำนวนลูกค้า 100 คน ดังนั้นอาหารแต่ละอย่างต้องประมาณเท่ากับ 100 ที่ 8 อย่างจึงเท่ากับ 800 ที่

รายงานไม่ได้ออกแบบเพื่อใช้นับจำนวนลูกค้าที่แท้จริง แต่นับปริมาณอาหารที่ออกเพื่อวัดค่าความนิยม หรือใช้เทียบเคียงกับปริมาณวัตถุดิบที่ใช้นั่นเอง

### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.34 )

รายงานที่ออกแบบได้แนวนอนเป็นรายชื่อของอาหาร แนวตั้งคือยอดจำนวนลูกค้าตามวันที่ ซึ่งสามารถกำหนดช่วงเวลาไหนได้



**โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว**  
**STATISTIC REPORT - FOOD**  
 ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549


	2548				2549				Total	
	DECEMBER			Total	JANUARY			Total		
	28	29	Total		7	11	24			Total
ข้าวผัดหมู	0	80	80	80	100	100	1,000	1,200	1,200	1,280
ต้มยำทะเล	100	0	100	100	0	0	0	0	0	100
คำยั่วรวม	0	80	80	80	100	0	1,000	1,100	1,100	1,180
แกมประ	100	0	100	100	0	0	0	0	0	100
เนื้อย่าง	0	80	80	80	0	0	1,000	1,000	1,000	1,080
ผัดไทย	100	0	100	100	0	0	0	0	0	100
ยำปลาคุก	0	80	80	80	100	200	0	300	300	380
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>320</b>	<b>620</b>	<b>620</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>3,000</b>	<b>3,600</b>	<b>3,600</b>	<b>4,220</b>

Page 1 of 1 DESIGN BY : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.34 ตัวอย่างรายงาน Statistic Report – Food (วัน)

### 3.4 รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายเดือน Statistic Report – Food (เดือน) (รายงานลำดับที่ 17 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

เหมือนรายงานที่ 3.3 รายงานสถิติยอดจองอาหารงานเลี้ยงรายวัน Statistic Report – Food (วัน) แต่เป็นการสรุปแบบรายเดือน ข้อความระวังของรายงานนี้ไม่ใช่การวัดจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ แต่เป็นการนับปริมาณอาหารที่ออกเพื่อวัดค่าความนิยม หรือใช้เทียบเคียงกับปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ เหมาะสำหรับใช้เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์เมนู ปรับเปลี่ยนรายการอาหาร ตลอดจนช่วยในการวิเคราะห์ภาพรวมของต้นทุนในเดือนนั้นได้ โดยดูจากรายการอาหารที่ได้รับความนิยมมาก โดยนำข้อมูลจากรายงานนี้ไปเทียบเคียงกับข้อมูลของต้นทุนอาหารต่อคนของอาหารนั้นตามมาตรฐาน ก็จะทำให้ทราบแนวโน้มของต้นทุนในเดือนนั้นได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.35 )



**โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว**  
**STATISTIC REPORT - FOOD**  
 ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549

	2548		2549		Total
	DECEMBER	Total	JANUARY	Total	
ข้าวผัดหมู	80	80	1,200	1,200	1,280
ต้มยำทะเล	100	100	0	0	100
คำยำรวม	80	80	1,100	1,100	1,180
หม่อมประ	100	100	0	0	100
เนื้อย่าง	80	80	1,000	1,000	1,080
ผัดไทย	100	100	0	0	100
ยำปลาคุก	80	80	300	300	380
<b>Total</b>	<b>620</b>	<b>620</b>	<b>3,600</b>	<b>3,600</b>	<b>4,220</b>

Page 1 of 1 DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.35 ตัวอย่างรายงาน Statistic Report – Food (เดือน)


### 3.5 รายงานสถิติสัดส่วนการขาย % Sale Mixed Report

(รายงานลำดับที่ 18 รายงานกลุ่มที่ 3 รายงานข้อมูลและสถิติ (Statistic))

รายงานนี้เป็นการออกแบบโดยนำรายงานที่ 3.5 ซึ่งเป็นรายงาน Statistic Report – Food (เดือน) มาหาสัดส่วนจากยอดทั้งหมด เพื่อเทียบค่าหาสัดส่วนของการขายอาหารแต่ละเมนู ผู้ศึกษามีแนวคิดว่าจะ รายงานที่แสดงโดยตัวเลขเพียงอย่างเดียวอาจทำให้ผู้ใช้เข้าใจผิด จึงได้ออกแบบ รายงานที่แสดงเป็น % (ดังแสดงในภาพที่ 4.36)

Copyright © Chiang Mai University  
 All rights reserved





**โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว**  
**% SALE MIXED ANALYSIS REPORT - FOOD**  
 ตั้งแต่วันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549

	2548		2549		Total
	DECEMBER	Total	JANUARY	Total	
ข้าวผัดหมู	12.90%	12.90%	33.33%	33.33%	30.33%
คัมยำทะเล	16.13%	16.13%	.00%	.00%	2.37%
ตำยำรวม	12.90%	12.90%	30.56%	30.56%	27.96%
เทมปุระ	16.13%	16.13%	.00%	.00%	2.37%
เนื้อย่าง	12.90%	12.90%	27.78%	27.78%	25.59%
ผัดไทย	16.13%	16.13%	.00%	.00%	2.37%
ยำปลาดุก	12.90%	12.90%	8.33%	8.33%	9.00%
<b>Total</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>

Page 1 of 1 DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.36 ตัวอย่างรายงาน % Sale Mixed Analysis Report

### 3.6 รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (Banquet Report)

(รายงานลำดับที่ 20 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน)

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายบัญชีเป็นรายงานเดิมกิจการใช้อยู่จริง ระบบเดิมต้องนำเอกสารหลักฐานต่างๆ จากแต่ละแผนกมาจัดพิมพ์ใหม่ ตามวันที่จัดงาน ระบบใหม่พัฒนามาเป็นเมื่อนำเข้าข้อมูลต้นทุนและรายได้ของงานที่ถูกต้อง ก็จะสามารถสั่งพิมพ์รายงานได้ทันที เลือกรายงานย้อนหลัง หรือกำหนดช่วงเวลาที่จะออกได้โดยไม่ต้องจัดรูปแบบใหม่

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน ผู้ใช้ต้องเลือกช่วงวันที่จัดงานที่ต้องการให้ออกรายงาน

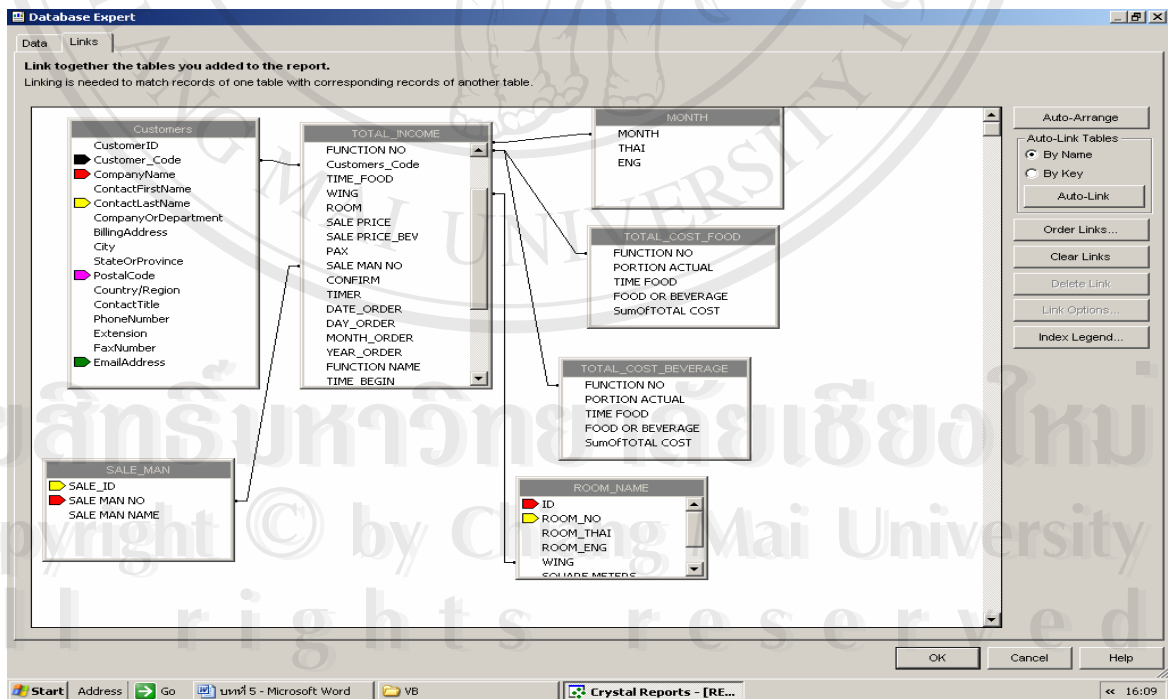
### แหล่งข้อมูลของรายงาน

รายงานมีแหล่งข้อมูล 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นข้อมูลเกี่ยวกับงานเลี้ยง มาจากการบันทึกข้อมูลการจองงานเลี้ยง จากโปรแกรมฐานข้อมูลเมนูที่ 2 เรื่องบันทึกการจองงานจัดเลี้ยง และ ส่วนข้อมูลต้นทุนมาจากบันทึกใน โปรแกรมเมนูที่ 3 บันทึกต้นทุนงานจัดเลี้ยง เอกสารประกอบการบันทึกข้อมูล มาจากใบโอนวัตถุดิบ หรือใบแจ้งต้นทุนงานเลี้ยงที่ส่งมาจากครัว

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางในรายงานมี 7 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.37) ตารางหลักของรายงาน คือตาราง TOTAL\_INCOME และมีตารางย่อย 6 ตารางประกอบด้วย

MONTH	เก็บข้อมูลชื่อเดือน
TOTAL_COST_FOOD	เก็บข้อมูลต้นทุนอาหาร
TOTAL_COST_BEVERAGE	เก็บข้อมูลต้นทุนเครื่องดื่ม
ROOM NAME	เก็บข้อมูลห้องจัดเลี้ยง
SALE_MAN	เก็บข้อมูลพนักงานขาย
Customers	เก็บข้อมูลลูกค้า



ภาพที่ 4.37 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานจัดเลี้ยง Banquet Report

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานนี้ผู้ศึกษามีแนวคิด ที่จะพัฒนาระบบการรายงานข้อมูลรายได้ค่าอาหารและเครื่องดื่มจากฐานข้อมูลที่มีอยู่ เพื่อให้สามารถออกรายงานรายได้และต้นทุนค่าอาหารและเครื่องดื่มของงานเลี้ยงได้อย่างสะดวกรวดเร็ว สามารถเรียกดูข้อมูลย้อนหลังตามช่วงเวลาที่ต้องการได้ โดยไม่ต้องทำการจัดพิมพ์ใหม่

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.38 )

รายงานนี้ได้ออกแบบให้เหมือนกับรายงานที่ใช้อยู่จริงในปัจจุบัน

LOTUS PANG SUAN KAEW HOTEL																		
BANQUET REPORT TOTAL																		
ระหว่างวันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/12/2548																		
DATE	FUNCTION DETAIL							INCOME			COST OF SALE			PERCENTAGE				
	NO	CUSTOMER	ROOM	W	TIME	FOOD	@	PAX	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	F	B	T	
29/12/2548	4811-736	เทศบาลไชย พระจอมเกล้าธนบุรี - มอ	นันทน์ทศกษ	B	LUNCH	200	80	16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83		
TOTAL									16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83	

Report by : ..... Report by : .....

COST CONTROLLER STAFF F & B COST CONTROLLER

Print date : 03/05/2006 Print time 22:53:35 Page 1 of 1 Design By: Neeaporn L.

ภาพที่ 4.38 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยง (Banquet Report)

## 3.7 รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยง (แยก Wing)

(รายงานลำดับที่ 21 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน)

เหมือนรายงานที่ 3.6 รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือน (Banquet Report) แต่สามารถเลือกออกรายงานเฉพาะ WING ที่ต้องการได้

## วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือนแยก Wing ผู้ใช้ต้องเลือกข้อมูลดังนี้

1. ช่วงวันที่จัดงานที่ต้องการให้อออกรายงาน
  2. เลือก WING A หรือห้องจัดเลี้ยงและห้องอาหารที่ตั้งอยู่ที่อาคารฝั่งสุเทพ และเลือก WING B หรือห้องจัดเลี้ยงและห้องอาหารที่ตั้งอยู่ที่อาคารห้วยแก้ว
- รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.39 )

รายงานนี้ได้ออกแบบให้เหมือนกับรายงานที่ใช้อยู่จริงในปัจจุบัน แต่สามารถแยกออกรายงานเฉพาะ WING ได้ โดยชื่อ WING จะแสดงหลังชื่อรายงาน

LOTUS PANG SUAN KAEW HOTEL																
BANQUET REPORT - HUAY KAEW WING																
ระหว่างวันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/03/2549																
DATE	FUNCTION DETAIL							INCOME			COST OF SALE			PERCENTAGE		
	NO.	CUSTOMER	ROOM	W	TIME FOOD	@	PAX	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	F	B	T
29/12/2548	4811-738	สท.ไนไล พงษ์เกษมคล้ายวงศ์ - ม.๒	เบนิท์ทอง	B	LUNCH	200	80	16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83
TOTAL								16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83

Report by : ..... Report by : .....

COST CONTROLLER STAFF F & B COST CONTROLLER

Print date : 03/05/2006 Print time 22:54:48 Page 1 of 1 Design By: Napepom L.

ภาพที่ 4.39 ตัวอย่างของรายงานจัดเลี้ยง By Wing (Banquet Report by Wing)

3.8 รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยง เลือกตามพนักงานขาย  
(รายงานลำดับที่ 22 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน )

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

เป็นรายงานที่ออกแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของฝ่ายบริหาร ที่ต้องการรายงานที่วัดผลงานที่แท้จริงของพนักงาน จากเดิมการวัดผลงานพนักงานขายจากยอดขายที่ได้ลูกค้าได้จองหรือยืนยันการใช้บริการ ในบางครั้งพนักงานขายขายได้มากไม่จำเป็นต้องทำให้กิจการได้กำไรมากขึ้นเสมอไป

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือนแยก

Wing ผู้ใช้ต้องเลือกข้อมูลดังนี้

1. ช่วงวันที่จัดงานที่ต้องการให้ออกรายงาน
2. เลือกพนักงานขาย

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.40 )

รายงานนี้ได้ออกแบบให้เหมือนกับรายงานจัดเลี้ยงที่ใช้อยู่จริงในปัจจุบัน แต่สามารถแยกออกรายงานเฉพาะพนักงานขาย ให้ผู้ใช้เลือกว่าต้องการออกรายงานจัดเลี้ยงซึ่งเป็นผลงานของพนักงานขายคนใด รายงาน 1 รายงานต่อพนักงานขาย 1 คน

**LOTUS PANG SUAN KAEW HOTEL**  
**BANQUET REPORT - SALE BY KH.เพชร**  
 ระหว่างวันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/12/2548

DATE	FUNCTION DETAIL							INCOME			COST OF SALE			PERCENTAGE			
	NO	CUSTOMER	ROOM	W	TIME FOOD	@	PAX	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	F	B	T	
29/12/2548	4811-736	กวดโนโลยี วิทยาเขตมหาวิทยาลัย - มอ	เบ็ดเตล็ด		B	LUNCH	200	80	16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83
<b>TOTAL</b>								16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83	

Report by : ..... Report by : .....  
 COST CONTROLLER STAFF F & B COST CONTROLLER  
 Print date : 03/08/2008 Print time 20:41:42 Page 1 of 1 Design By: Nepepom L.

ภาพที่ 4.40 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยงเลือกตามพนักงานขาย

3.9 รายงานรายได้และต้นทุนงานเลี้ยงประจำเดือนสรุปตามพนักงานขาย  
(รายงานลำดับที่ 23 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานจัดเลี้ยงประจำเดือน)

เป็นรายงานที่ออกแบบใหม่ เป็นลักษณะผสมของรายงานจัดเลี้ยงประจำเดือนที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน แล้วนำมาจัดกลุ่มตามพนักงานขายแล้วสรุปยอดเป็นรายคน ตามรหัสพนักงานขาย โดยใน 1 รายงานจะมีรายละเอียดพนักงานขายทุกคน และได้ทำการลงสีเพื่อแบ่งแยกยอดของพนักงานขายแต่ละคนให้ชัดเจนซึ่งยอดรวมของรายงานสรุปมาจากยอดรายได้และค่าใช้จ่ายทั้งหมด และเป็นจัดกลุ่มของงานเลี้ยงตามพนักงานขาย (ดังแสดงในภาพที่ 4.41)

LOTUS PANG SUAN KAEW HOTEL																		
BANQUET REPORT TOTAL - BY SALEMAN																		
ระหว่างวันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 30/04/2549																		
DATE	NO	FUNCTION	DETAIL	ROOM	W	TIME	FOOD	@	PAX	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	FOOD	BEVERAGE	TOTAL	F	B	T
	S01	วาระบริการ																
28/12/2548	4811-737	NS. TRAVEL		บ้านต้นเตย	B	LUNCH	50		100	5,000.00	.00	5,000.00	687.66	1,600.00	2,287.66	13.75	.00	45.75
		รวม วาระบริการ								5,000.00	.00	5,000.00	687.66	1,600.00	2,287.66	13.75	.00	45.75
	S07	เพชร																
29/12/2548	4811-736	เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี - ม		นนทบุรี	B	LUNCH	200		80	16,000.00	.00	16,000.00	613.45	.00	613.45	3.83	.00	3.83
29/12/2548	4811-736	เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี - ม		นนทบุรี	B	DINNER	50		80	4,000.00	.00	4,000.00	725.00	.00	725.00	18.13	.00	18.13
29/12/2548	4811-736	เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี - ม		นนทบุรี	B	ABF	50		80	4,000.00	.00	4,000.00	875.00	.00	875.00	21.88	.00	21.88
		รวม เพชร								24,000.00	.00	24,000.00	2,213.45	.00	2,213.45	9.23	.00	9.22
		TOTAL								29,000.00	.00	29,000.00	2,901.11	1,600.00	4,501.11	10.00	.00	15.52

Report by : ..... Report by : .....

COST CONTROLLER STAFF F & B COST CONTROLLER

Print date : 05/07/2006 Print time 15:02:36 Page 1 of 1 Design By: Napaporn L.

ภาพที่ 4.41 ตัวอย่างรายงานจัดเลี้ยงสรุปตามพนักงานขาย

ลิขสิทธิ์งานวิจัยของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

- 3.10 รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม)  
 (รายงานลำดับที่ 24 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม)

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานนี้ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแผนกบัญชีต้นทุนที่ต้องการเป็นรายงานที่ออกแบบขึ้นเพื่อใช้ในการวิเคราะห์หาสาเหตุที่ต้นทุนสูงหรือต่ำ เนื่องจากการหาสาเหตุของต้นทุนที่ผิดปกติในแต่ละเดือนต้องใช้เวลาในการหาสาเหตุเป็นเวลานาน ทำให้แผนกบัญชีต้นทุนส่งรายงานประจำเดือนซึ่งเป็นรายงานทางการบริหารล่าช้า ไม่ทันต่อการตัดสินใจ โดยรายงานนี้เป็นการออกรายงานรวมการวิเคราะห์ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม

### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการส่งพิมพ์รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม) ผู้ใช้ต้องเลือกข้อมูลดังนี้

1. ช่วงวันที่จัดงานที่ต้องการให้ออกรายงาน
2. เลขที่ใบสั่งงาน
3. เวลาของที่จัดงานเลี้ยง

### แหล่งข้อมูลของรายงาน

รายงานมีแหล่งข้อมูล 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นข้อมูลเกี่ยวกับงานเลี้ยง มาจากการบันทึกข้อมูลการจองงานเลี้ยง และส่วนข้อมูลต้นทุนมาจาก ใบโอนวัตถุดิบ หรือใบแจ้งต้นทุนงานเลี้ยงที่ส่งมาจากครัว

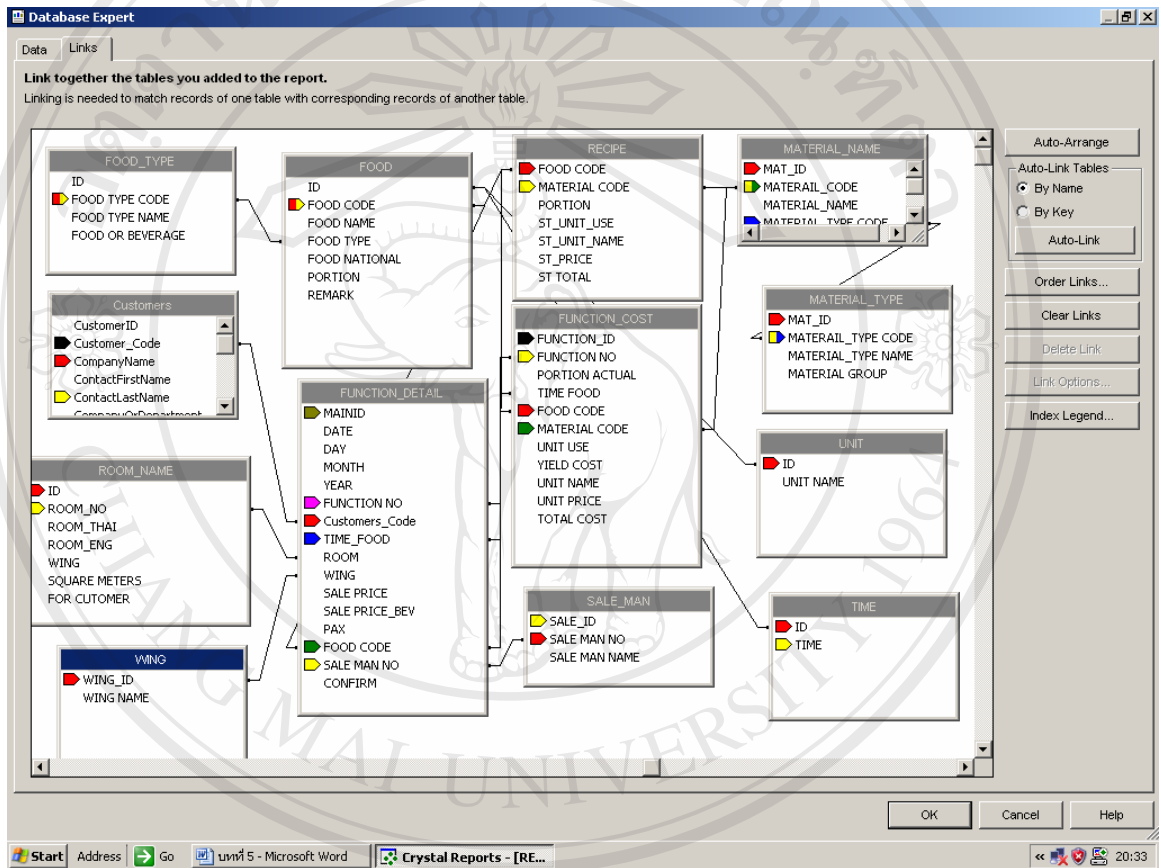
### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลในรายงาน 12 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.42 ) ตารางหลักของรายงานคือ FUNCTION\_DETAIL และตารางย่อยอีก 11 ตารางประกอบด้วย

CUSTOMERS	เก็บข้อมูลลูกค้า
MONTH	เก็บข้อมูลชื่อเดือน
ROOM_NAME	เก็บข้อมูลห้องจัดเลี้ยง
SALE_MAN	เก็บข้อมูลพนักงานขาย
FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องดื่ม
FOOD_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
RECIPE	เก็บข้อมูลสูตรอาหารและเครื่องดื่ม
MATERIAL_NAME	เก็บข้อมูลชื่อวัตถุดิบ



MATERIAL TYPE	เก็บข้อมูลประเภทวัตถุดิบ
FUNCTION COST	เก็บข้อมูลต้นทุน
WING	เก็บข้อมูลชื่อ Wing
TIME	เก็บข้อมูลชื่อเวลาอาหาร



ภาพที่ 4.42 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม)

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

ในแต่ละงานเลี้ยงอาจประกอบด้วยอาหารหลายมื้อใน 1 งานเลี้ยง การพิจารณาว่าอาหารในมื้อไหนของงานมีต้นทุนที่ผิดปกติและมีผลทำให้ต้นทุนของงานเลี้ยงสูงจึงเป็นสิ่งจำเป็นในการวิเคราะห์ในรายละเอียด จากการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่แผนกต้นทุนพบว่าการหาสาเหตุที่ต้นทุนสูงหรือต่ำในแต่ละเดือนใช้เวลานานมาก ทำให้การส่งรายงานเพื่อการบริหารที่เกี่ยวกับต้นทุนช้าไปด้วย ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้ออกแบบรายงานเพื่อช่วยในการวิเคราะห์หาสาเหตุ

ในการออกแบบรายงานเพื่อช่วยในการวิเคราะห์ ผู้ศึกษาได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีของ ต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost และ อัตราส่วนผลได้ Yield Cost การนำเสนอในตัวอย่างแบ่ง 6 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ส่วนบนของรายงาน เป็นรายละเอียดของงานเลี้ยงทั้งหมดประกอบด้วย รหัสลูกค้า ชื่อลูกค้า เลขที่ใบสั่งงานเลี้ยง (Function) วันที่จัดงานเลี้ยง เวลา ห้องอาหารที่ใช้จัดงาน จำนวนลูกค้าที่จอง ราคาขายต่อคน รายได้ จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการจริง

ส่วนที่ 2 อยู่ในส่วนของตารางคอลัมภ์แรก เรียกว่า ชื่อวัตถุดิบ ประกอบด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร และชื่อวัตถุดิบ

ส่วนที่ 3 อยู่ถัดจากส่วนของชื่อวัตถุดิบ เรียกว่าประมาณการตามมาตรฐาน เป็นการคำนวณต้นทุนของงานนี้โดยใช้สูตร หรือ Recipe ประกอบด้วย ปริมาณ ในที่นี้คือ ปริมาณวัตถุดิบ ตามมาตรฐานของงานเลี้ยง ราคาในที่นี้คือ ราคามาตรฐาน และผลรวม คือ ผลรวมการคำนวณต้นทุน โดยใช้สูตรมาตรฐาน

$$1. \text{ปริมาณวัตถุดิบต่อคนมาตรฐาน} = \left( \frac{\text{ปริมาณวัตถุดิบมาตรฐาน}}{\text{ลูกค้าตามมาตรฐาน}} \right) \times \text{อัตราผลได้}$$

$$2. \text{ปริมาณวัตถุดิบตามมาตรฐานของงานเลี้ยง} = \text{ปริมาณวัตถุดิบต่อคนมาตรฐาน} \times \text{ลูกค้าจริง}$$

ส่วนที่ 4 ผลการใช้วัตถุดิบจริง เป็นข้อมูลที่ได้จากใบโอนซึ่งหัวหน้าพ่อครัวเป็นผู้จัดทำ และส่งข้อมูลมาให้แผนกบัญชีต้นทุนเพื่อบันทึกปริมาณที่ใช้จริง ประกอบด้วย ปริมาณที่ใช้จริง ราคา และยอดรวม

ส่วนที่ 5 ผลต่างราคาวัตถุดิบเบิก เป็นการวิเคราะห์ผลต่างตามทฤษฎีของต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$\text{ผลต่างราคาวัตถุดิบเบิกใช้} = (\text{ราคามาตรฐาน} - \text{ราคาจริง}) \times \text{ปริมาณที่ใช้จริง}$$

การวิเคราะห์ได้เขียนเงื่อนไขให้ถ้าจำนวนผลต่างราคาวัตถุดิบเบิกใช้มีค่าเป็นลบ ให้ผลการวิเคราะห์เป็น “ไม่น่าพอใจ” ในทางกลับกันถ้าผลต่างราคาวัตถุดิบเบิกใช้มีค่าเท่ากับ ศูนย์ หรือ มีค่าเป็นบวก ให้ผลการวิเคราะห์เป็น “น่าพอใจ”

ส่วนที่ 6 ผลต่างปริมาณวัตถุดิบเบิก เป็นการวิเคราะห์ผลต่างตามทฤษฎีของต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$\text{ผลต่างปริมาณวัตถุดิบ} = (\text{ปริมาณมาตรฐาน} - \text{ปริมาณจริง}) * \text{ราคามาตรฐาน}$$

การวิเคราะห์ได้เขียนเงื่อนไขให้ถ้าจำนวนผลต่างปริมาณวัตถุดิบมีค่าเป็นลบ ให้ผลการวิเคราะห์เป็น “ไม่น่าพอใจ” ในทางกลับกันถ้าผลต่างปริมาณวัตถุดิบมีค่าเท่ากับ ศูนย์ หรือ มีค่าเป็นบวก ให้ผลการวิเคราะห์เป็น “น่าพอใจ”

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.43 และ 4.44 )

ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบรายงานนี้ วิเคราะห์ในภาพรวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มนแยกตามรายการอาหารหรือเครื่องดื่มของงาน โดยวิเคราะห์ลงไปถึงระดับการใช้วัตถุดิบที่ประกอบขึ้นเป็นอาหารแต่ละชนิด



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

04/26/2006 21:28:29

## วิเคราะห์ประมาณการใช้วัตถุดิบ FOOD - History Data

รหัสลูกค้า : T001

ชื่อลูกค้า : เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี

FUNCTION NO : 4811-736

วันที่จัดงาน : 29/12/2548

TIME FOOD : LUNCH

ห้องอาหาร : หมั่นตำก่อง

PAX ORDER : 80 คน

ราคา : 200.00 บาท

รายได้ : 16,000.00 บาท

PAX ACTUAL : 80 คน

ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ประมาณการตามมาตรฐาน			ยอดการใช้วัตถุดิบจริง			ผลต่างราคาวัตถุดิบเบิกใช้		ผลต่างปริมาณวัตถุดิบเบิกใช้	
		ปริมาณ	ราคา	รวม	ปริมาณ	ราคา	รวม	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์
<b>ข้าวผัดหมู</b>	<b>SKP001</b>										
ผักกาดขาว	กิโลกรัม	3.20	15.00	48.00	1.00	19.00	23.75	-4.00	ไม่นำพอใจ	33.00	นำพอใจ
ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	4.80	10.00	48.00	1.00	11.00	12.94	-1.00	ไม่นำพอใจ	38.00	นำพอใจ
เนื้อหมู	กิโลกรัม	8.00	90.00	720.00	1.00	91.00	101.11	-1.00	ไม่นำพอใจ	630.00	นำพอใจ
		<b>16.00</b>	<b>115.00</b>	<b>816.00</b>	<b>3.00</b>	<b>121.00</b>	<b>137.80</b>	<b>-6.00</b>	<b>ไม่นำพอใจ</b>	<b>701.00</b>	<b>นำพอใจ</b>
<b>ยำปลาดุก</b>	<b>SKP002</b>										
ผักคะน้า	กิโลกรัม	40.00	85.00	3,400.00	1.00	86.00	107.50	-1.00	ไม่นำพอใจ	3,315.00	นำพอใจ
เนื้อไก่	กิโลกรัม	40.00	55.00	2,200.00	1.00	56.00	58.95	-1.00	ไม่นำพอใจ	2,145.00	นำพอใจ
		<b>80.00</b>	<b>140.00</b>	<b>5,600.00</b>	<b>2.00</b>	<b>142.00</b>	<b>166.45</b>	<b>-2.00</b>	<b>ไม่นำพอใจ</b>	<b>5,460.00</b>	<b>นำพอใจ</b>
<b>เนื้อย่าง</b>	<b>SKP003</b>										
ผักกาดขาว	กิโลกรัม	16.00	15.00	240.00	1.00	14.00	17.50	1.00	นำพอใจ	225.00	นำพอใจ
ผักคะหล่ำปลี	กิโลกรัม	16.00	10.00	160.00	1.00	10.00	11.76	.00	นำพอใจ	150.00	นำพอใจ
เนื้อปลา	กิโลกรัม	48.00	70.00	3,360.00	1.00	75.00	88.24	-5.00	ไม่นำพอใจ	3,290.00	นำพอใจ
		<b>80.00</b>	<b>95.00</b>	<b>3,760.00</b>	<b>3.00</b>	<b>99.00</b>	<b>117.50</b>	<b>-4.00</b>	<b>ไม่นำพอใจ</b>	<b>3,665.00</b>	<b>นำพอใจ</b>
<b>ตำยำรวม</b>	<b>SKP004</b>										
ผักกาดขาว	กิโลกรัม	8.00	15.00	120.00	1.00	16.00	20.00	-1.00	ไม่นำพอใจ	105.00	นำพอใจ
เนื้อหมู	กิโลกรัม	16.00	90.00	1,440.00	1.00	92.00	102.22	-2.00	ไม่นำพอใจ	1,350.00	นำพอใจ

รายงานโดย.....

รวมทั้งหมด

11,760.00 ผลต่างนำพอใจ

แผนกบัญชีต้นทุน

Page 1 of 2

DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.43 ตัวอย่างรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม) หน้า 1

### วิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ FOOD - History Data

รหัสลูกค้า : T001

วันที่จัดงาน : 29/12/2548

PAX ORDER : 80 คน

ชื่อลูกค้า : เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี

TIME FOOD : LUNCH

ราคา : 200.00 บาท

FUNCTION NO : 4811-736

ห้องอาหาร : หมื่นเต้าก่อง

รายได้ : 16,000.00 บาท

PAX ACTUAL : 80 คน

ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ประมาณการตามมาตรฐาน			ยอดการใช้วัตถุดิบจริง			ผลต่างราคาวัตถุดิบเบิกใช้		ผลต่างปริมาณวัตถุดิบเบิกใช้	
		ปริมาณ	ราคา	รวม	ปริมาณ	ราคา	รวม	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์
เนื้อวัว	กิโลกรัม	8.00	15.00	120.00	1.00	16.00	16.84	-1.00	ไม่นำพอใจ	105.00	นำพอใจ
เนื้อไก่	กิโลกรัม	8.00	55.00	440.00	1.00	50.00	52.63	5.00	นำพอใจ	385.00	นำพอใจ
		40.00	175.00	2,120.00	4.00	174.00	191.70	1.00	นำพอใจ	1,945.00	นำพอใจ
		216.00	525.00	12,296.00	12.00	536.00	613.45	-11.00	ไม่นำพอใจ	11,771.00	นำพอใจ
รายงานโดย.....								รวมทั้งหมด		11,760.00	ผลต่างนำพอใจ

แผนกบัญชีต้นทุน

Page 2 of 2

DESIGN BY. : NAPAPORN L.


ภาพที่ 4.44 ตัวอย่างรายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (รวมอาหารและเครื่องดื่ม) หน้า 2

3.11 รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องดื่ม)  
(รายงานลำดับที่ 25 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม)

เหมือนรายงานที่ 3.10 แต่สามารถเลือกออกรายงานเฉพาะรายงานการวิเคราะห์อาหารหรือเครื่องดื่มอย่างใดอย่างหนึ่งได้ โดยที่จะระบุหลังชื่อของรายงานว่าเป็นรายงานวิเคราะห์สำหรับอาหารหรือเครื่องดื่ม

3.12 รายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ  
(รายงานลำดับที่ 26 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม)

เป็นรายงานสรุปการวิเคราะห์แต่ละงานว่ามีผลต่างราคาและปริมาณเท่าไร ผลการวิเคราะห์ในแต่ละงานมีผลต่างที่น่าพอใจหรือไม่ เพื่อให้ผู้ที่ต้องวิเคราะห์ได้เห็นภาพรวมว่าผลกระทบของต้นทุนที่สูงหรือต่ำในแต่ละเดือน เกิดขึ้นจากงานเลี้ยงใดก่อน และหากต้องการในรายละเอียดสามารถเรียกรายละเอียดถึงระดับการวิเคราะห์วัตถุดิบได้ในรายงานลำดับที่ 3.10 และ 3.11 (ดังแสดงในภาพที่ 4.45)



**โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว**

05/07/2006 16:40:51

**วิเคราะห์ประมาณการค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ - FOOD**

ระหว่างวันที่ 01/11/2548 ถึงวันที่ 30/04/2549

วันที่	Function	TIME	ประมาณการตามมาตรฐาน			ยอดการใช้วัตถุดิบจริง			ผลต่างราคาวัตถุดิบเบเกอรี่		ผลต่างปริมาณวัตถุดิบเบเกอรี่	
			ปริมาณ	ราคา	รวม	ปริมาณ	ราคา	รวม	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์	จำนวนผลต่าง	วิเคราะห์
29/12/2548	4811-736	ABF	4.80	666.67	3,200.00	2.25	388.89	875.00	.00	น้ำตาล	2,325.00	น้ำตาล
29/12/2548	4811-736	DINNER	6.93	538.46	3,733.33	2.15	337.21	725.00	.00	น้ำตาล	3,008.33	น้ำตาล
29/12/2548	4811-736	LUNCH	250.56	56.93	14,262.91	13.91	44.10	613.45	-11.00	ไขมัน	13,737.91	น้ำตาล
28/12/2548	4811-737	LUNCH	206.42	130.36	26,908.42	8.40	81.88	687.66	.00	น้ำตาล	26,323.42	น้ำตาล
			468.71	102.63	48,104.66	23.40	123.98	2,901.11	-11.00	น้ำตาล	45,383.66	น้ำตาล
รายงานโดย.....			รวมทั้งหมด								45,383.66	ผลต่างน้ำตาล
แผนกบัญชีต้นทุน												

Page 1 of 1

DESIGN BY : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.45 ตัวอย่างรายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้จ่ายวัตถุดิบ

### 3.13 รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้จ่ายวัตถุดิบ (History Data)

(รายงานลำดับที่ 27 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม)

รายงานนี้ออกแบบเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของสูตรมาตรฐาน เนื่องจากสูตรของอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ ด้วยสาเหตุหลายประการ เช่น การเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงราคาวัตถุดิบตามฤดูกาล ดังนั้นในฐานข้อมูลที่ได้ออกแบบปริมาณการใช้งานจริงจะถูกเปรียบเทียบกับสูตรใหม่อยู่ตลอดเวลา จึงต้องออกแบบให้มีการเก็บผลของการวิเคราะห์เอาไว้เพื่อให้สามารถเรียกดูข้อมูลการวิเคราะห์ย้อนหลังได้

รายงานนี้เหมือนกับรายงานที่ 3.10 ทุกประการ คือรายงานจะแสดงรายการอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด แตกต่างกันเพียงข้อมูลที่น่ามาวิเคราะห์เป็นข้อมูลจริงเปรียบเทียบกับปริมาณการใช้ตามมาตรฐานก่อนการเปลี่ยนแปลง ซึ่งผู้ใช้จะต้องการทำ Backup ข้อมูลที่คิดว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงแล้ว หรือ ก่อนการเปลี่ยนแปลงสูตรมาตรฐาน เข้ามาในฐานข้อมูลก่อน จึงจะเรียกใช้รายงานนี้ได้

3.14 รายงานวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ (เฉพาะอาหารหรือเครื่องคั้น-  
History Data) (รายงานลำดับที่ 28 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องคั้น)

รายงานนี้มีลักษณะเหมือนรายงานที่ 3.11 ทุกประการ รายงานจะแสดงข้อมูลการวิเคราะห์เฉพาะอาหารหรือเครื่องคั้นที่เลือก และข้อมูลที่นำมาวิเคราะห์เป็นข้อมูลจริงเปรียบเทียบกับปริมาณการใช้ตามมาตรฐานก่อนการเปลี่ยนแปลง ผู้ใช้จะต้องการทำการ Backup ข้อมูลที่คิดว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงแล้ว หรือ ก่อนการเปลี่ยนแปลงสูตรมาตรฐาน เข้ามาในฐานข้อมูลก่อน จึงจะเรียกใช้รายงานนี้ได้

3.15 รายงานสรุปวิเคราะห์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ History Data)

(รายงานลำดับที่ 29 รายงานกลุ่มที่ 4 รายงานวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องคั้น)

รายงานนี้มีลักษณะเหมือนรายงานลำดับที่ 3.12 ทุกประการ คือแสดงข้อมูลเฉพาะข้อมูลสรุปของแต่ละงานเลี้ยง และข้อมูลที่นำมาวิเคราะห์เป็นข้อมูลจริงเปรียบเทียบกับปริมาณการใช้ตามมาตรฐานก่อนการเปลี่ยนแปลง ผู้ใช้จะต้องการทำการ Backup ข้อมูลที่คิดว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงแล้ว หรือ ก่อนการเปลี่ยนแปลงสูตรมาตรฐาน เข้ามาในฐานข้อมูลก่อน จึงจะเรียกใช้รายงานนี้ได้

3.16 ใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip

(รายงานลำดับที่ 32 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานออกแบบมาเพื่อช่วยลดความผิดพลาดในการเขียนใบโอนวัตถุดิบ เนื่องจากปัญหาเรื่องการเขียนวัตถุดิบในใบโอนไม่ครบถ้วน ทำให้ต้นทุนของงานเลี้ยงนั้นน้อยกว่าความเป็นจริง รายงานนี้เป็นแบบฟอร์มเปล่า ที่พิมพ์ให้หัวหน้าพ่อครัวใส่ปริมาณวัตถุดิบใช้ และยังสามารถอำนวยความสะดวกในการบันทึกข้อมูลของฝ่ายบัญชีต้นทุนที่ต้องหาค้นหารหัสวัตถุดิบหรือรหัสอาหาร เมื่อบันทึกต้นทุนจากใบโอนวัตถุดิบเข้าสู่ระบบฐานข้อมูล



### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการส่งพิมพ์ใบโอนวัตถุดิบ จะต้องเลือกข้อมูลคือ

1. วันที่จัดงาน
2. เลือกใบโอนวัตถุดิบสำหรับรายการอาหารหรือเครื่องดื่ม
3. เลือกเวลาอาหาร คือ ABF LUNCH และ DINNER

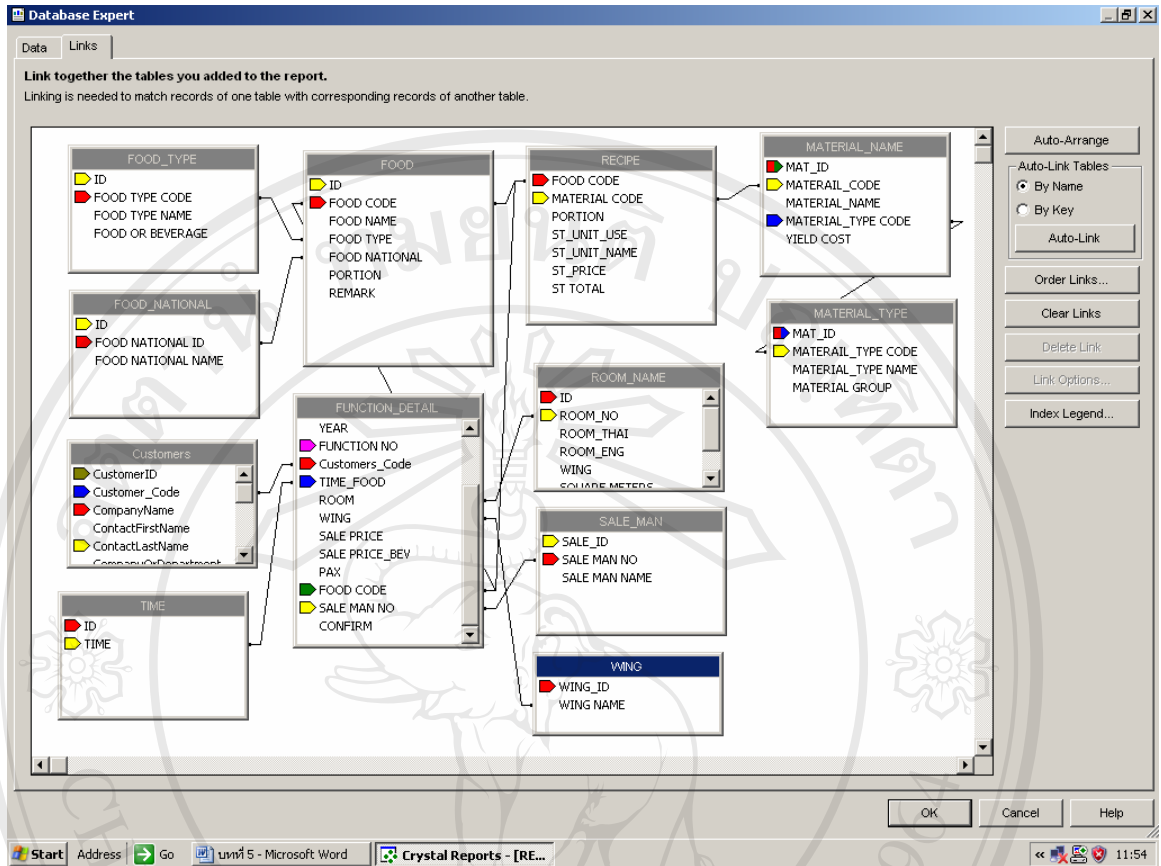
### แหล่งข้อมูลของรายงาน

แบ่งได้เป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 คือ ข้อมูลของอาหารที่ลูกค้าได้เลือก มาจากการนำข้อมูลของการจองงานเลี้ยง และส่วนที่ 2 คือข้อมูลสูตรต้นทุนมาตรฐาน มาจากการบันทึกสูตรส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องดื่มเข้าไปในฐานข้อมูลเริ่มต้นระบบ เมื่อมีการนำข้อมูลการจองงานเลี้ยงเข้าสู่ระบบสามารถ ส่งพิมพ์รายงานได้ทันที

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลในรายงานนี้มี 10 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.46) ตารางหลักของรายงานคือ **FUNCTION** **DETAIL** ส่วนตารางย่อยประกอบด้วย

FOOD TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD NATIONAL	เก็บข้อมูลสัญชาติอาหารหรือเครื่องดื่ม
CUSTOMER	เก็บข้อมูลลูกค้า
FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องดื่ม
RECIPE	เก็บข้อมูลสูตรอาหารและเครื่องดื่ม
ROOM NAME	เก็บข้อมูลห้องจัดเลี้ยง
SALE MAN	เก็บข้อมูลพนักงานขาย
MATERIAL NAME	เก็บข้อมูลวัตถุดิบ
MATERIAL TYPE	เก็บข้อมูลประเภทวัตถุดิบ




ภาพที่ 4.46 แสดงตารางและความสัมพันธ์ ของ ใบไอ้ นวัตกรรม

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

รายงานเป็นเครื่องมือที่ช่วยอำนวยความสะดวกหากนำระบบต้นทุนมาตรฐานมาใช้ เนื่องจากจะต้องมีการกำหนดรหัสให้กับวัตถุดิบและอาหารทุกประเภท ทำให้รหัสมียากมายซึ่งอาจเกิดข้อผิดพลาดได้ง่าย รายงานนี้นำรายการอาหารที่ถูกค้าได้เลือกมาใช้ในการดึงส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่ใช่ออกมา เพื่อจัดทำเป็นฟอร์มเปล่า เมื่อหัวหน้าพ่อครัวได้ทำการใส่ปริมาณวัตถุดิบที่ได้ใช้จริงแล้ว และส่งกลับมายังแผนกบัญชีต้นทุน ก็จะทำการลงรหัสเข้าสู่โปรแกรมได้ง่ายไม่ผิดพลาด ดังนั้นในตัวรายงานจึงไม่มีสูตรการคำนวณใด

### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.47)

รายงานนี้ออกแบบมาให้เหมือนกับใบไอ้ นวัตกรรมจริงที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน แต่เพิ่มเติมข้อมูลของรหัสอาหารและวัตถุดิบ เพื่อช่วยในการนำข้อมูลเข้าสู่ระบบได้อย่างถูกต้องและรวดเร็วไม่ต้องเสียเวลาค้นหารหัส



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 22:19:01

**รายงานการใช้วัตถุดิบ (Transfer Slip)**

**FOOD**

**รหัสลูกค้า :** T001      **วันที่จัดงาน :** 29/12/2548      **PAX :** 80 คน  
**ชื่อลูกค้า :** เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี - มหา      **TIME FOOD :** LUNCH      **ราคา :** 200.00 บาท  
**FUNCTION NO :** 4811-736      **ห้องอาหาร :** หมื่นคำทอง      **รายได้ :** 16,000.00 บาท

ลำดับ	ชื่อวัตถุดิบ	CODE	หน่วย	จัดรา ผลได้	ปริมาณใช้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสฤเจีย	ราคา	รวมต้นทุน
	<b>ข้าวผัดหมู</b>	SKP001						
1	ผักกาดขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80				
2	ผักกะหล่ำปลี	F01-002	กิโลกรัม	0.85				
3	เนื้อหมู	F03-001	กิโลกรัม	0.90				
	<b>ยำปลาดุก</b>	SKP002						
4	ผักคะน้า	F01-003	กิโลกรัม	0.80				
5	เนื้อไก่	F05-001	กิโลกรัม	0.95				
	<b>เนื้อย่าง</b>	SKP003						
6	ผักกาดขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80				
7	ผักกะหล่ำปลี	F01-002	กิโลกรัม	0.85				
8	เนื้อปลา	F06-001	กิโลกรัม	0.85				
	<b>ตำยำรวม</b>	SKP004						
9	ผักกาดขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80				
10	เนื้อหมู	F03-001	กิโลกรัม	0.90				
11	เนื้อวัว	F04-001	กิโลกรัม	0.95				
12	เนื้อไก่	F05-001	กิโลกรัม	0.95				
	<b>รวมทั้งหมด</b>							

รายงานโดย.....

แผนกอาหารและเครื่องดื่ม

Page 1 of 1      DESIGN BY : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.47 ตัวอย่างรายงานใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip

### 3.17 ประมาณการใบโอนวัตถุดิบ (Estimator Transfer Slip) (รายงานลำดับที่ 33 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

รายงานออกแบบเพื่อให้แผนกต้นทุน นำไปเปรียบเทียบกับ แบบฟอร์มเปล่า รายงานที่ 3.16 ใบโอนวัตถุดิบ Transfer Slip ที่ได้รับจากครัว ว่าปริมาณมากกว่าหรือน้อยกว่ามาตรฐานมากน้อยแค่ไหน รูปแบบของรายงาน ดังนั้นจึงได้มีการออกแบบให้มีลักษณะของรายงานเหมือนกับใบโอนวัตถุดิบ ส่วนวิธีการคำนวณต้นทุนประมาณการใช้หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้เดียวกันกับ รายงานที่ 2.1 รายงานประมาณการใช้วัตถุดิบ คือนำหลักการในเรื่องต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost และ อัตราส่วนผลได้ Yield Cost ผู้ศึกษามีแนวคิด ว่า หากพนักงานต้นทุนได้รับเอกสารใบโอนที่ระบุประมาณการใช้จากครัวมาแล้ว จะได้นำมาเปรียบเทียบกับปริมาณที่ได้จากระบบ เพื่อให้พนักงาน ต้นทุนมีข้อมูลเบื้องต้นในการวิเคราะห์ข้อมูล หากต้องหาเหตุผลที่ต้นทุนสูงกว่ามาตรฐานในเชิงลึกจะ ได้ทำการ ตรวจสอบก่อนจะถึงสิ้นเดือนได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.48 )



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 22:29:32

### ประมาณการใช้จ่ายวัตถุดิบ (Transfer Slip)

#### FOOD

รหัสลูกค้า : T001

วันที่จัดงาน : 29/12/2548

PAX : 80 คน

ชื่อลูกค้า : เทกโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี - มหา

TIME FOOD : LUNCH

ราคา : 200.00 บาท

FUNCTION NO : 4811-736

ห้องอาหาร : หมั่นท่ากอง

รายได้ : 16,000.00 บาท

ลำดับ	ชื่อวัตถุดิบ	CODE	หน่วย	อัตรา ผลได้	ประมาณการใช้	ประมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา	รวมต้นทุน
<b>ข้าวผัดหมู</b>								
1	ผัสดอกขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80	3.20	4.00	15.00	60.00
2	ผัสดอกขาว	F01-002	กิโลกรัม	0.85	4.80	5.65	10.00	56.47
3	เนื้อหมู	F03-001	กิโลกรัม	0.90	8.00	8.89	90.00	800.00
<b>รวมข้าวผัดหมู</b>					16.00	18.54	51.00	916.47
<b>ยำปลาสด</b>								
4	ผัสดอกขาว	F01-003	กิโลกรัม	0.80	40.00	50.00	85.00	4,250.00
5	เนื้อไก่	F05-001	กิโลกรัม	0.95	40.00	42.11	55.00	2,315.79
<b>รวมยำปลาสด</b>					80.00	92.11	70.00	6,565.79
<b>เนื้อย่าง</b>								
6	ผัสดอกขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80	16.00	20.00	15.00	300.00
7	ผัสดอกขาว	F01-002	กิโลกรัม	0.85	16.00	18.82	10.00	188.24
8	เนื้อปลา	F06-001	กิโลกรัม	0.85	48.00	56.47	70.00	3,952.94
<b>รวมเนื้อย่าง</b>					80.00	95.29	47.00	4,441.18
<b>ตำยำรวม</b>								
9	ผัสดอกขาว	F01-001	กิโลกรัม	0.80	8.00	10.00	15.00	150.00
10	เนื้อหมู	F03-001	กิโลกรัม	0.90	16.00	17.78	90.00	1,600.00
11	เนื้อวัว	F04-001	กิโลกรัม	0.95	8.00	8.42	15.00	126.32
12	เนื้อไก่	F05-001	กิโลกรัม	0.95	8.00	8.42	55.00	463.16
<b>รวมตำยำรวม</b>					40.00	44.62	53.00	2,339.48
<b>รวมทั้งสิ้น</b>					216.00	250.56	525.00	14,262.92

รายงานโดย.....

ภาพที่ 4.48 ตัวอย่างรายงานประมาณการใบโอนวัตถุดิบ (Estimator Transfer Slip)

### 3.18 ไบโอนเครื่องคั่วไปปรุงอาหาร (Beverage for Cooking) (รายงานลำดับที่ 34 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

รายงานที่ออกแบบมาเพื่อสรุปยอดการ โอนต้นทุนเครื่องคั่วไปเป็นต้นทุนอาหาร เพื่อใช้เปรียบเทียบกับยอดตามไบโอนวัตถุดิบจริง เนื่องจากปัญหาในการทำงานที่พนักงานลืมเขียนในโอน ทำให้การคำนวณต้นทุนผิดพลาด ทำให้ต้นทุนเครื่องคั่วสูงเกินความเป็นจริง จึงออกแบบรายงานนี้ขึ้น เพื่อหาปริมาณการใช้วัตถุดิบเครื่องคั่วไปปรุงอาหารที่แท้จริง เพื่อใช้เทียบเคียงกับไบโอนวัตถุดิบเครื่องคั่วไปเป็นเป็นอาหาร

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการส่งพิมพ์ไบโอนวัตถุดิบ จะต้องเลือกข้อมูลคือ

1. วันที่จัดงาน
2. เลือก WING คือสุเทพวิง หรือ ห้วยแก้ววิง

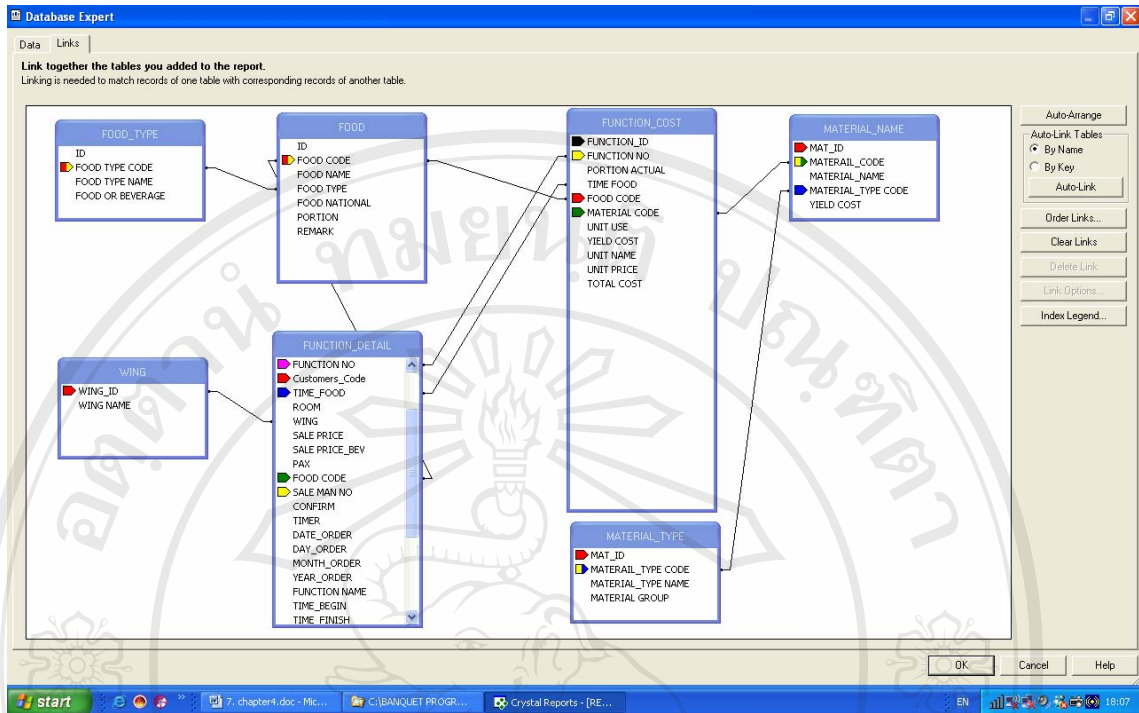
#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากไบโอนวัตถุดิบ หรือไบแ่งต้นทุนงานเลี้ยงที่ส่งมาจากครัว รายการอาหาร 1 อย่าง ประกอบด้วยวัตถุดิบ 10 ชนิด โดยมี 1 ชนิดเป็นเครื่องคั่ว รายงานจะคำนวณรายการต้นทุนของเครื่องคั่ว 1 อย่างนั้นออกมา เพื่อแสดงเป็นรายการเครื่องคั่วที่นำไปปรุงอาหาร

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้ และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลมี 8 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.49 ) ตารางหลักของรายงานนี้คือ FUNCTION\_DETAIL และตารางย่อยประกอบด้วย

FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องคั่ว
FOOD_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารหรือเครื่องคั่ว
MATERIAL_NAME	เก็บข้อมูลชื่อวัตถุดิบ
MATERIAL_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทวัตถุดิบ
FUNCTION_COST	เก็บข้อมูลต้นทุน
WING	เก็บข้อมูลเป็นชื่อสุเทพวิง หรือห้วยแก้ววิง



ภาพที่ 4.49 ตารางและความสัมพันธ์ของรายงานใบโอนเครื่องดื่มไปปรุงอาหาร (Beverage for Cooking)

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

หลักการในการสร้างรายงานนี้ อยู่ที่การกำหนดประเภทของวัตถุดิบว่าเป็นวัตถุดิบประเภทไหน เป็นอาหารหรือเครื่องดื่ม ในกรณีการโอนเครื่องดื่มไปประกอบอาหาร เช่น ไวน์หรือสุรา จะมียอดโอนจาก BAR เข้าไปในครัว บางครั้งไม่สามารถทราบได้ว่า ปริมาณที่แท้จริงเท่าไร หรือเขียนใบโอนครบถ้วนหรือไม่ จึงได้ออกแบบรายงานนี้ขึ้นเพื่อให้ทราบปริมาณการใช้วัตถุดิบที่เป็นเครื่องดื่ม มาประกอบเป็นอาหาร จริง เทียบกับใบโอนวัตถุดิบจาก Bar มายังครัว

ปกติ Bar เครื่องดื่มจะมีควบคุมสต็อกและมีการสุ่มตรวจนับจากแผนกบัญชีต้นทุน เนื่องจากเป็นสินค้าราคาแพง การโอนวัตถุดิบเข้าไปในครัวจึงควรมีรายงานที่ใช้สอบย้อนปริมาณการใช้วัตถุดิบ กับใบโอนที่ Bar ใช้เป็นเอกสารตัด Stock

## รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.50 )

วันที่ /เลขที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้	อัตราผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา/หน่วย	รวมต้นทุนประมาณ
06/05/2549							
2006-001	ไวส์แดง	กรัม	150.00	1.00	150.00	200.00	30,000.00
							30,000.00
							30,000.00

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

Page 1 of 1

DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.50 แสดงตัวอย่างใบโอนเครื่องดื่มนำไปปรุงอาหาร



3.19 ใบบอนอาหารไปผสมเครื่องดื่ม (FOOD TO BAR)  
(รายงานลำดับที่ 35 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

รายงานนี้ออกแบบขึ้นเพื่อใช้ในการสรุปยอดของอาหารที่นำไปผสมเป็นเครื่องดื่มของงานเลี้ยง ใช้เป็นเอกสารประกอบการบันทึกบัญชีได้ ปกติในครัวจะมีการเขียนใบบอนวัตถุดิบไปยัง Bar เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่ม บางครั้งอาจเขียนใบบอนไม่ครบถ้วน เนื่องจากอาหารสดไม่มีระบบการจัดการ Stock เหมือนเครื่องดื่ม รายงานจึงออกแบบเพื่อให้พนักงานต้นทุนทราบว่าวัตถุดิบประเภทอาหารที่นำไปผสมเครื่องดื่มเป็นจำนวนเท่าไร โดยไม่รวมส่วนที่ยังไม่ได้ใช้หรือเหลือค้างที่ Bar ดังนั้นจึงเป็นส่วนเทียบเคียงใบบอนวัตถุดิบที่เขียนมานั้นมีค่าน้อยไปหรือไม่ (แสดงตัวอย่างรายงาน ภาพที่ 4.51)



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/08/2006 23:17:49

### ใบโอน Food to Bar -

ระหว่างวันที่ 01/12/2548 ถึงวันที่ 31/01/2549

วันที่ / เลขที่	รายการวัตถุดิบ	หน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้	อัตราผลได้	ปริมาณใช้รวม ส่วนสูญเสีย	ราคา/หน่วย	รวมต้นทุนประมาณ

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

ภาพที่ 4.51 ตัวอย่างใบโอนอาหารไปผสมเครื่องดื่ม (FOOD TO BAR)

#### 4. รายงานข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน

นอกเหนือจากรายงานที่เกิดขึ้นจากการออกแบบระบบงานใหม่ ยังมีรายงานอื่นที่ประยุกต์ใช้เรื่องต้นทุนมาตรฐาน เช่น รายงานต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามลักษณะอาหาร และรายงานต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน ตามประเภทอาหาร (วิธีการปรุง) ซึ่งสามารถใช้เป็นข้อมูลภายในในการเสนอขายของฝ่ายขายได้ และรายงานที่ได้ออกแบบขึ้นเป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดต้นทุนมาตรฐาน เช่น ใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip) แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (ทั้งหมด) และ แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (เลือกประเภทวัตถุดิบ)

##### 4.1 . รายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามลักษณะอาหาร (รายงานลำดับที่ 2 รายงานกลุ่มที่ 1 ข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน (Standard Cost))

##### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

เป็นรายงานที่แสดงถึงต้นทุนอาหารต่อคนเฉพาะลักษณะอาหารที่ผู้ใช้เลือกเท่านั้น โดยจะจัดเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของอาหาร ผู้ศึกษามีแนวคิดที่ว่า ลูกจ้างงานเลี้ยงจะระบุลักษณะของอาหาร เพื่อใช้ในการกำหนดระดับของราคาเบื้องต้น เนื่องจากอาหารต่างประเทศจะมีราคาเริ่มต้นที่สูงกว่าอาหารไทย จึงได้ออกแบบให้ผู้ใช้ในที่นี้คือ พนักงานขายสามารถเรียกดูข้อมูลราคาต้นทุนเบื้องต้น เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการเสนอแนะรายการอาหาร หรือต่อรองกับลูกค้าได้

##### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้ต้องการสั่งพิมพ์รายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามลักษณะอาหารจะต้องเลือกข้อมูล

1. เลือกอาหารสรุปต้นทุนของอาหาร หรือ เครื่องดื่ม
2. เลือกลักษณะอาหาร

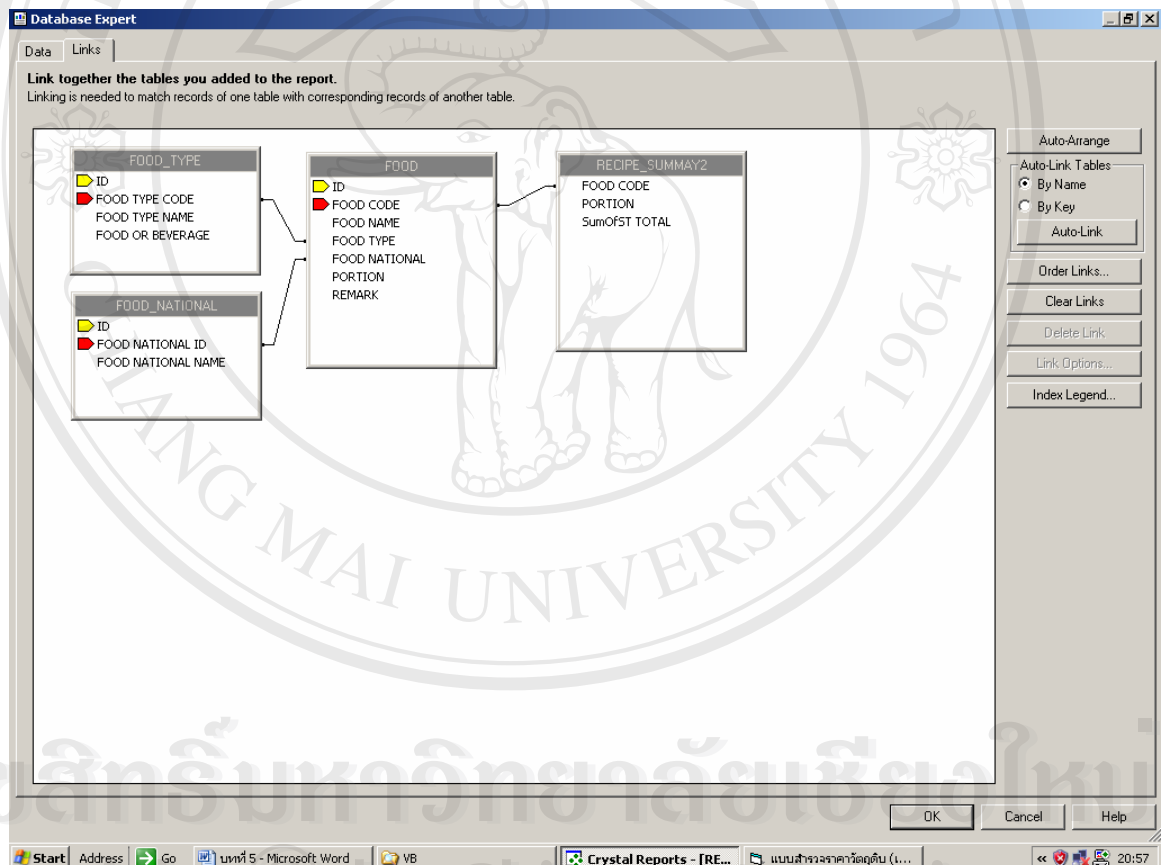
##### แหล่งข้อมูลของรายงาน

มาจากการบันทึกใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip) ที่ได้รับจากหัวหน้าพ่อครัวเข้าไปในฐานข้อมูล โดยรายงานเป็นการสรุปข้อมูลต้นทุนมาตรฐานต่อคน ในรูปแบบแยกตามลักษณะของอาหารและเครื่องดื่ม

### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลในรายงาน มี 4 ตาราง ( ดังแสดงในภาพที่ 4.52 ) ตารางหลักคือ RECIPE\_SUMMARY2 เป็นตารางเก็บข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน ในตารางประกอบด้วย รหัสอาหาร จำนวนลูกค้าที่รองรับได้จากสูตร และต้นทุนรวมของสูตร ตารางย่อยประกอบด้วย

FOOD_TYPE	เก็บข้อมูลประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD_NATIONAL	เก็บข้อมูลสัญชาติอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารและเครื่องดื่ม



ภาพที่ 4.52 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของ แบบรายงานสรุปต้นทุนอาหารต่อคนตามสัญชาติอาหาร

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

ราคาต้นทุนของราคาอาหารแต่ละรายการ หาได้โดยการนำข้อมูลจากตาราง RECIPE มาหาค่าผลรวมของต้นทุนอาหาร แล้วนำมาสร้างเป็นตารางใหม่ที่มีชื่อว่า RECIPE SUMMARY2 โดยมีข้อมูลในตารางคือ รหัสอาหาร จำนวนลูกค้าที่สามารถรองรับได้ของสูตรนี้ และต้นทุน

อาหารรวม รายงานนี้จะนำต้นทุนอาหารรวมมาหารด้วยจำนวนลูกค้าที่สามารถรองรับได้ของสูตรนี้ เพื่อจะหาต้นทุนอาหารต่อคน

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( คังแสดงในภาพที่ 4.53 )

รายละเอียดในรายงานประกอบด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร วิธีการประกอบอาหาร สัตยชาติอาหาร และต้นทุนต่อคน โดยสรุปรวมตามวิธีการประกอบ เนื่องจากรายงานใช้เป็นข้อมูล ภายใน ในการเสนอขายรายการอาหารหรือแนะนำรายการอาหารกับลูกค้า โดยปกติลูกค้ามักจะเลือกอาหารให้ครบทุกวิธีการปรุงสำหรับอาหารแต่ละมื้อ เพื่อให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย จึงออกแบบให้ จัดกลุ่มตามวิธีการปรุงเพื่อความสะดวกในการค้นหารายการอาหาร



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

รายงานสรุปต้นทุนอาหารต่อคนเรียงตามสัญชาติอาหาร

03/05/2006

14:51:59

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	การประกอบ	สัญชาติอาหาร	ต้นทุน /คน
สัญชาติอาหาร : FN01 - อาหารไทย				
การประกอบ : ผัด				
SKP006	ผัดไทย	ผัด	อาหารไทย	10.38
SKP001	ข้าวผัดหมู	ผัด	อาหารไทย	11.46
การประกอบ : ต้มยำ				
SKP008	ต้มยำปลา	ต้มยำ	อาหารไทย	43.27
SKP007	ต้มยำทะเล	ต้มยำ	อาหารไทย	219.26
SKP004	ตำยำรวม	ต้มยำ	อาหารไทย	29.24



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

หมายเหตุ

รายงานโดย.....  
แผนกบัญชีต้นทุน

ภาพที่ 4.53 ตัวอย่างรายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคนตามสัญชาติอาหาร

4.2 รายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน ตามประเภทอาหาร  
(รายงานลำดับที่ 3 รายงานกลุ่มที่ 1 ข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน (Standard Cost))

**วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ**

เป็นรายงานที่แสดงถึงต้นทุนอาหารต่อคน เฉพาะประเภทอาหารที่ผู้ใช้เลือกเท่านั้น (ในที่นี้ ประเภทอาหารคือวิธีการประกอบอาหารนั้นขึ้นมา) สามารถใช้เป็นข้อมูลภายในในการเสนอขาย หรือ แนะนำรายการอาหารได้

**วิธีใช้งานระบบรายงาน**

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์รายงานสรุปต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มต่อคน ตามประเภทของอาหารนั้น ผู้ใช้ต้องเลือกข้อมูล

1. เลือกออกรายงานสรุปต้นทุนสำหรับรายการอาหาร หรือ เครื่องดื่ม
2. เลือกประเภทอาหาร หรือ วิธีการปรุงที่ต้องการ

**แหล่งข้อมูลของรายงาน**

มาจากการบันทึกใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip) ที่ได้รับจากหัวหน้าพ่อครัว นำมาบันทึกเข้าไปในฐานข้อมูล

**ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์**

เหมือนรายงานที่ 4.1

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

รายงานนี้มีรูปแบบความสัมพันธ์ และวิธีการคำนวณต้นทุนต่อคน เหมือนกับรายงานรายงานสรุปต้นทุนอาหารต่อคนตามสัญชาติอาหาร สาเหตุที่ต้องมีรายงานนี้เพราะ ปกติลูกค้ามักเลือกรายการอาหาร 1 อย่างในแต่ละประเภท จากรายการอาหารที่เลือกได้ของงานเลี้ยงทั้งหมด เช่นเลือกรายการอาหารได้ 8 อย่าง จะเลือกประเภท ผัด 2 อย่าง ต้มจืด 1 อย่าง ยำ 1 อย่าง ทอด 1 อย่าง นึ่ง 1 อย่าง ต้มยำ 1 อย่าง ของย่าง 1 อย่าง รวม 8 อย่าง เป็นต้น ซึ่งเป็นปกติในการเลือกอาหารงานเลี้ยง ซึ่งลูกค้าต้องเลือกรายการอาหารให้คละกันในแต่ละประเภท การที่สามารถรู้ว่าต้นทุนอาหารแต่ละอย่างเป็นอย่างไร ถ้าลูกค้าต้องการให้เสนอรายการอาหารให้ หรือแนะนำลูกค้าในรายการอาหารที่ยังเลือกไม่ได้ พนักงานจะมีข้อมูลในการนำเสนอได้ดี โดยรายงานนี้จะใช้เป็นรายงานภายในเท่านั้น

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.54 )

ข้อมูลในรายงานประกอบด้วยรหัสอาหาร ชื่ออาหาร สัญชาติอาหาร และต้นทุนต่อคน โดยออกรายงานเฉพาะวิธีการปรุงหรือประเภทอาหารที่ผู้ใช้ได้เลือกเท่านั้น



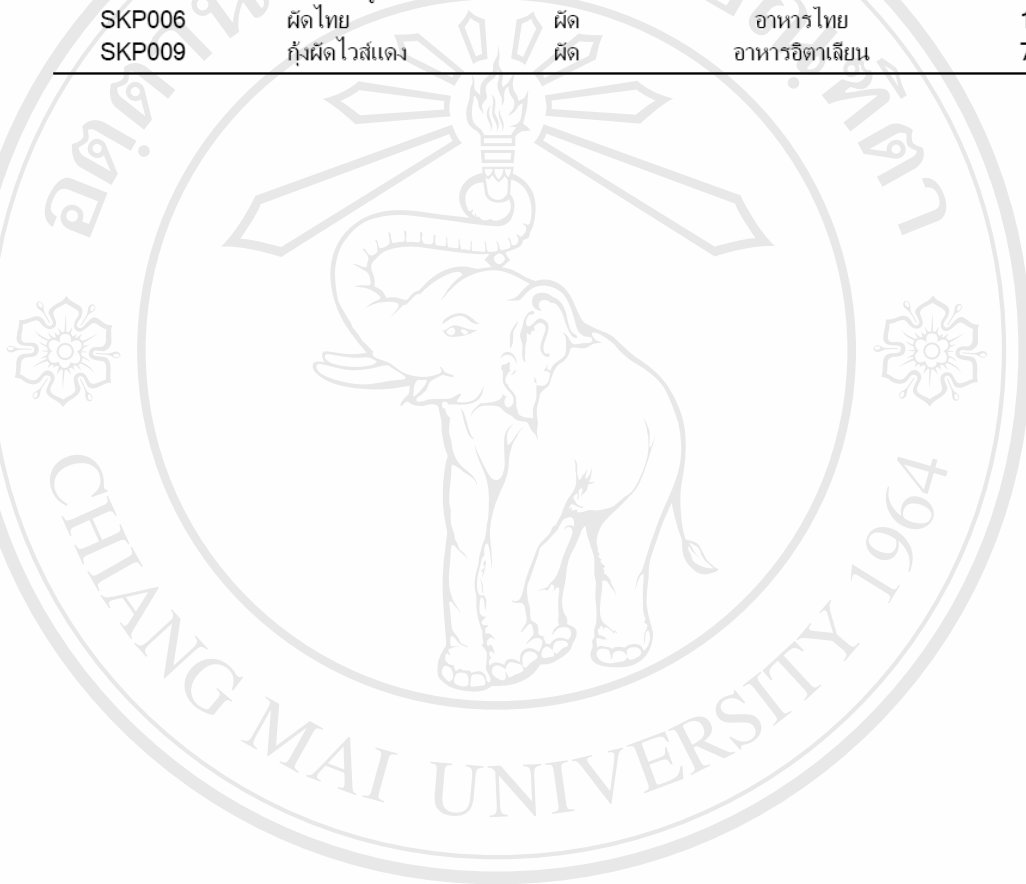
## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

รายงานสรุปต้นทุนอาหารต่อคนเรียงตามรหัสประเภทอาหาร

03/05/2006

15:44:47

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	การประกอบ	สัญชาติอาหาร	ต้นทุน/คน
การประกอบ : ผัด				
SKP001	ข้าวผัดหมู	ผัด	อาหารไทย	11.46
SKP006	ผัดไทย	ผัด	อาหารไทย	10.38
SKP009	กุ้งผัดไวส์แดง	ผัด	อาหารอิตาลี	76.37



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

หมายเหตุ

รายงานโดย.....



### 4.3 ใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip)

(รายงานลำดับที่ 1 รายงานกลุ่มที่ 1 ข้อมูลต้นทุนมาตรฐาน (Standard Cost))

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

ใบแสดงต้นทุนมาตรฐานที่จะแสดงถึงรายละเอียดของสูตรอาหาร อันประกอบด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ชื่อวัตถุดิบที่ใช้ ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ อัตราผลได้ที่ ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้จริง ราคาต้นทุนต่อหน่วย รวมต้นทุน จำนวนลูกค้านั่งที่รองรับได้ ต้นทุนต่อลูกค้า และหมายเหตุ (เพื่อขั้นตอนวิธีการปรุง) เนื่องจากในระบบต้นทุนมาตรฐานต้องมีใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน ซึ่งปกติจะเขียนด้วยรายชื่อของหัวหน้าพ่อครัว การเรียกดูข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูล ประมวลผล ทำได้ช้า และใบแสดงต้นทุนของหัวหน้าพ่อครัวไม่ได้คำนึงถึงส่วนเสียหายที่เกิดจากวิธีการจัดเตรียม วัตถุดิบ ทำให้ข้อมูลในใบแสดงต้นทุนมาตรฐานของหัวหน้าพ่อครัวน้อยกว่าความเป็นจริง

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้จะต้องการสั่งพิมพ์ใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน จะต้องเลือกข้อมูลรหัสอาหารที่ต้องการ ผลลัพธ์ที่ได้จะเป็นใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip) 1 ใบต่อ 1 รหัส

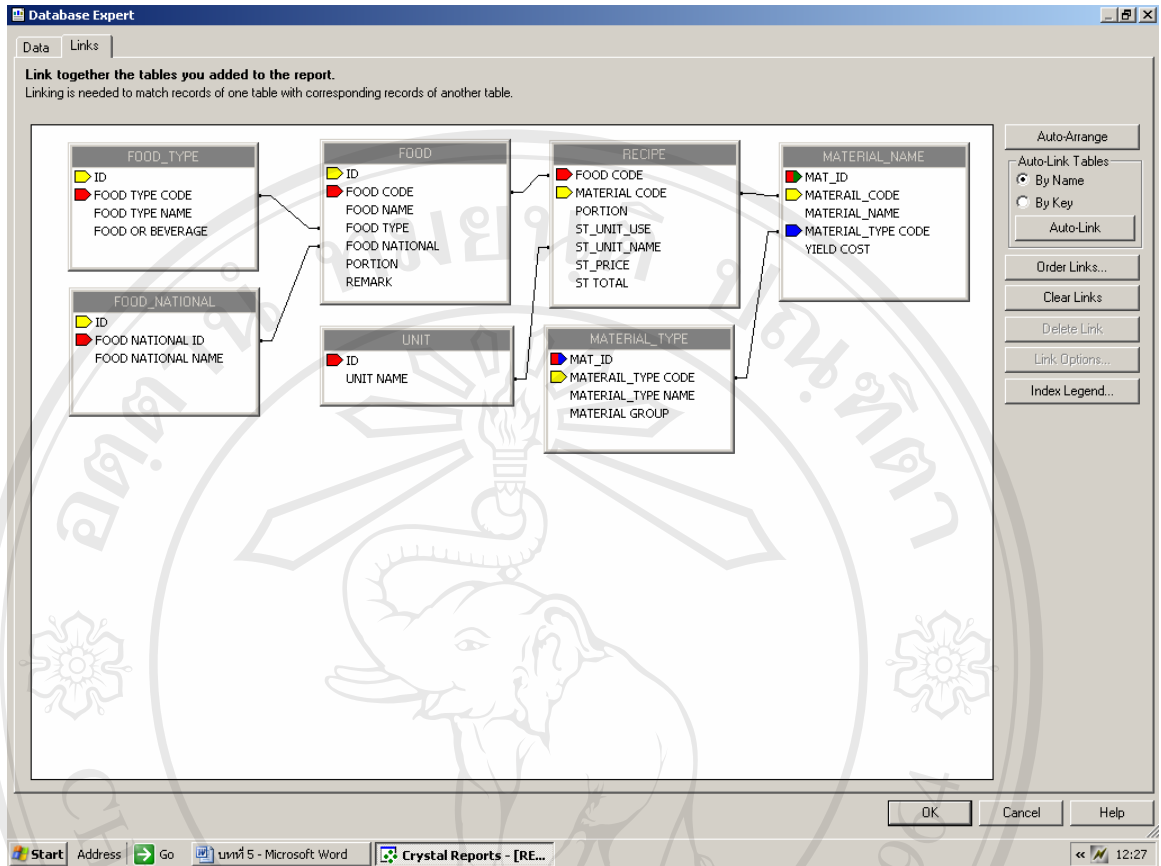
#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

ใบแสดงต้นทุนมาตรฐานจากหัวหน้าพ่อครัว

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้และความสัมพันธ์ของตารางข้อมูลในรายงานมี 7 ตาราง ( ดังแสดงใน ภาพที่ 4.55 ) ตารางหลักได้แก่ RECIPE เก็บรายละเอียดสูตรอาหาร และตารางย่อยประกอบด้วย

FOOD	เก็บข้อมูลชื่ออาหารหรือเครื่องดื่ม
FOOD_TYPE	เก็บประเภทอาหารหรือวิธีการปรุง
FOOD_NATIONAL	เก็บรายละเอียดลักษณะอาหารและเครื่องดื่ม
UNIT	เก็บรายละเอียดชื่อหน่วยของวัตถุดิบ
MATERIAL_TYPE	เก็บรายละเอียดประเภทวัตถุดิบ
MATERIAL_NAME	เก็บรายละเอียดชื่อวัตถุดิบ



ภาพที่ 4.55 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของรายงานแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip)

**หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้**

นำข้อมูลหลักจากตาราง RECIPE ซึ่งในตารางนี้จะเก็บสูตรการผลิตเอาไว้ วัตถุประสงค์ที่ใช้ต้องวัตถุประสงค์ที่ตัดส่วนสูญเสียออกไปแล้ว เช่น กุ้ง 1 กิโลกรัม แกะเปลือกออก มีส่วนสูญเสีย 4 ชีด เหลือที่ใช้ได้จริง 6 ชีด นั่นคือใน RECIPE จะบอกว่าใช้ 6 ชีด แต่ถ้าต้องเตรียมให้ได้กุ้ง 6 ชีดต้องใช้กุ้งจำนวน 1 กิโลกรัม นั่นคือต้องคำนึงถึงส่วนสูญเสียด้วย โดยข้อมูลส่วนสูญเสียเก็บไว้ในตาราง MATERIAL\_NAME โดยใช้การวิเคราะห์ผลได้และส่วนสูญเสีย (Yield Cost and Waste Cost Analysis)

$$\text{ต้นทุนอาหารสุกต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุนอาหารดิบ}}{\text{อัตราส่วนผลได้}}$$

ใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip) ที่กิจการใช้อยู่ในปัจจุบันไม่ได้คำนึงถึงส่วนสูญเสียข้างต้น ทำให้ต้นทุนใน Recipe Slip ของกิจการมีค่าน้อยกว่าที่ควรจะเป็น ผู้ศึกษาจึงได้เสนอให้นำมาร่วมในการจัดทำใบแสดงต้นทุนมาตรฐาน


**รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้** ( ดังแสดงในภาพที่ 4.56 )

รายละเอียดประกอบด้วย รหัสอาหาร ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร สัตว์ขาดอาหาร จำนวน ลูกค้าที่สูตรอาหารนี้รับรองได้ จำนวนต้นทุนมาตรฐานที่คำนวณได้ต่อคน ( ต้นทุนทั้งหมด / จำนวน ลูกค้า )

ปริมาณมาตรฐาน คือ ปริมาณที่ต้องใช้ประกอบจริง ตามรายละเอียดที่หัวหน้าพ่อครัว แจ้งว่าเป็นปริมาณที่นำไปประกอบอาหารจริง

อัตราผลได้ คือ อัตราส่วนที่จะได้รับสินค้าที่ดีและพร้อมใช้ เช่น อัตราผลได้ 0.85 หมายถึง วัตถุดิบ 1 ส่วน หลังหักส่วนสูญเสียแล้วจะเป็นวัตถุดิบที่พร้อมนำไปปรุงได้ 85% ปริมาณที่ใช้จริง คือ ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้จริงโดยรวมส่วนสูญเสียแล้ว

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

03/05/2006 12:16:33

**ต้นทุนมาตรฐาน (Recipe Slip)**

รหัสอาหาร :	SKP008				
ชื่ออาหาร :	ต้มยำปลา	รองรับลูกค้า	20	คน	
ประเภทอาหาร :	ต้มยำ	ต้นทุนมาตรฐานต่อคน	43.27	บาท	
สัญชาติอาหาร :	อาหารไทย				

ลำดับ	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณมาตรฐาน	อัตรา ผลได้	ปริมาณที่ใช้จริง	ราคาต่อหน่วย	ราคาต้นทุน
1	เนื้อปลา	กิโลกรัม	10.00	0.85	11.76	55.50	652.94
2	ผักคะน้า	กิโลกรัม	2.00	0.80	2.50	85.00	212.50
			12.00		14.26	140.50	865.44

**หมายเหตุ** ต้มยำให้เดือด ใส่เครื่องปรุง

Page 1 of 1

DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.56 ตัวอย่างรายงานต้นทุนมาตรฐาน Recipe Slip

### 4.3 แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (ทั้งหมด) (Survey Market Price form) (รายงานลำดับที่ 30 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

เป็นแบบฟอร์มเปล่าที่ใช้เพื่อให้พนักงานต้นทุน หรือ ผู้ที่เกี่ยวข้องใช้ในการสำรวจราคาสินค้าในตลาด โดยเลือกออกรายงานทุกรหัสของวัตถุดิบเฉพาะที่เป็นอาหารหรือเครื่องดื่ม เพื่อให้เห็นรายละเอียดของวัตถุดิบอาหารหรือเครื่องดื่มทั้งหมด ผู้ศึกษาเห็นว่าหากเป็นฟอร์มเปล่าโดยไม่มีรายการวัตถุดิบ อาจทำให้การออกสำรวจตลาดขอสินค้าไม่ครบถ้วนได้

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการสั่งพิมพ์แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ ผู้ใช้ต้องเลือกว่าต้องการสำรวจวัตถุดิบประเภทอาหาร หรือ เครื่องดื่ม

#### แหล่งข้อมูลของรายงาน

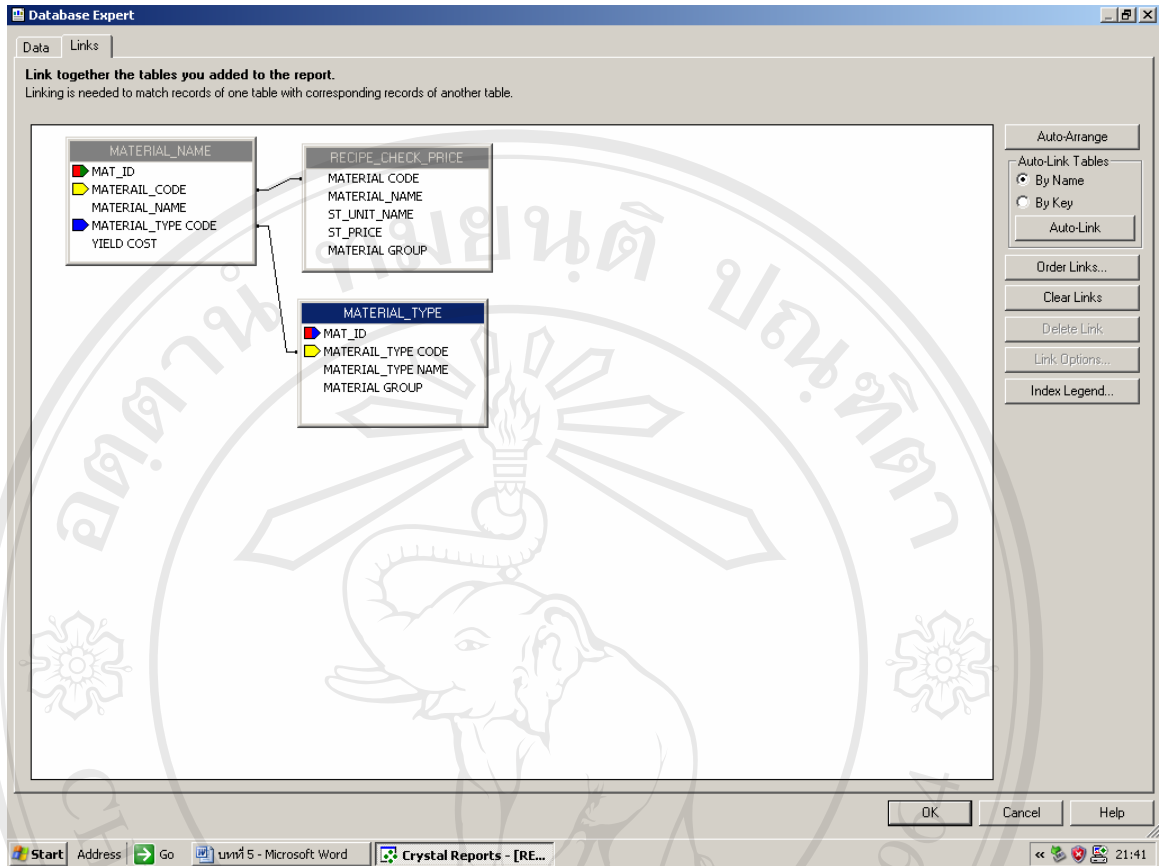
รายงานเป็นแบบฟอร์มเพื่อใช้สำรวจราคาตลาด แหล่งข้อมูลคือ รายละเอียดของวัตถุดิบ ซึ่งเกิดจากการใส่ข้อมูลของค่าเริ่มต้นของวัตถุดิบ

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์

ตารางข้อมูลที่ใช้และความสัมพันธ์ของตาราง ประกอบด้วย 3 ตารางหลัก ( ดังแสดงในภาพที่ 4.57) ตารางหลักคือ RECIPE\_CHECK\_PRICE ซึ่งเก็บข้อมูลวัตถุดิบประกอบด้วย รหัสวัตถุดิบ ชื่อวัตถุดิบ ชื่อหน่วยนับ ราคามาตรฐาน และกลุ่มวัตถุดิบ (อาหารและเครื่องดื่ม) ส่วนตารางย่อยประกอบด้วย

MATERIAL\_NAME เก็บข้อมูลชื่อวัตถุดิบ

MATERIAL\_TYPE เก็บข้อมูลประเภทวัตถุดิบ



ภาพที่ 4.57 แสดงตารางและความสัมพันธ์ของ แบบสำรวจราคาสินค้า (Survey Market Price form)

### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

เนื่องจากกิจการมีทั้งระบบการจัดซื้อวัตถุดิบประเภทอาหารสด ผ่านพ่อค้าคนกลาง และผ่านฝ่ายจัดซื้อของกิจการเอง การสำรวจราคาที่แท้จริงในท้องตลาดจึงเป็นสิ่งจำเป็น ในการพิจารณาตัดสินใจว่าควรซื้อด้วยเงินสดผ่านระบบจัดซื้อ หรือ ซื้อโดยใช้เครดิตผ่านพ่อค้าคนกลาง จึงจะได้ประโยชน์มากกว่ากัน

### รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.58 )

รายงานที่ได้มีลักษณะเป็นฟอร์มเปล่า สามารถให้ผู้ใช้ส่งพิมพ์เพื่อใช้ออกสำรวจราคาสินค้าได้ สามารถตั้งพิมพ์แยกเป็นรายการวัตถุดิบทั้งหมดของอาหาร หรือ เครื่องดื่มได้ โดยจะแยกตามประเภทวัตถุดิบ รายละเอียดในรายงานประกอบด้วย วันที่ หมายถึง วันที่ออกสำรวจราคาสินค้า สถานที่ที่ออกสำรวจ รหัสวัตถุดิบ ชื่อวัตถุดิบ หน่วยวัตถุดิบ ราคามาตรฐาน ราคาปัจจุบัน และหมายเหตุ สาเหตุที่ในรายงาน ออกแบบให้มีการแสดงราคามาตรฐาน เพื่อให้ผู้สำรวจตลาดได้ทราบว่าราคาตลาดขณะนั้น กับราคามาตรฐานมีการเปลี่ยนแปลงไปเท่าไร



## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

วันที่.....

05/03/2006 13:45:12

### แบบสำรวจราคาสินค้าประเภท FOOD-สถานที่

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคา มาตรฐาน	ราคา ปัจจุบัน	หมายเหตุ
ประเภท : F01	ผัก				
F01-003	ผักคะน้า	กิโลกรัม	85.00		
F01-002	ผักกะหล่ำปลี	กิโลกรัม	10.00		
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	15.00		
ประเภท : F03	เนื้อหมู				
F03-002	กระดุกหมู	กิโลกรัม	65.00		
F03-001	เนื้อหมู	กิโลกรัม	90.00		
ประเภท : F04	เนื้อวัว				
F04-001	เนื้อวัว	กิโลกรัม	15.00		
ประเภท : F05	เนื้อไก่				
F05-001	เนื้อไก่	กิโลกรัม	55.00		
ประเภท : F06	เนื้อปลา				
F06-001	เนื้อปลา	กิโลกรัม	300.00		
F06-001	เนื้อปลา	กิโลกรัม	70.00		
F06-001	เนื้อปลา	กิโลกรัม	55.50		
ประเภท : F07	กุ้ง				
F07-001	กุ้งกุลาค่า	กิโลกรัม	200.00		

ผู้สำรวจราคา.....

( / / )

ภาพที่ 4.58 ตัวอย่างรายงาน แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (ทั้งหมด)

4.4 แบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (เลือกประเภทวัตถุดิบ) (Survey Market Price form)  
(รายงานลำดับที่ 31 รายงานกลุ่มที่ 6 แบบฟอร์มต่างๆ)

#### วัตถุประสงค์และความต้องการของระบบ

มีลักษณะคล้ายแบบสำรวจราคาสินค้า รายงานที่ 4.3 แต่สามารถเลือกเฉพาะวัตถุดิบบางประเภทได้ จากเหตุผลที่ว่าตลาดหรือสถานที่บางแห่งเป็นแหล่งของวัตถุดิบเฉพาะอย่าง การจะส่งพิมพ์แบบฟอร์มเปล่าทั้งหมด เพื่อออกไปสำรวจราคาสินค้าเพียงบางชนิด ทำให้ต้องส่งพิมพ์เอกสารจำนวนมาก ดังนั้นจึงออกแบบให้สามารถส่งพิมพ์เฉพาะวัตถุดิบบางประเภทได้

#### วิธีใช้งานระบบรายงาน

เมื่อผู้ใช้งานต้องการส่งพิมพ์แบบสำรวจราคาวัตถุดิบบางประเภท ผู้ใช้ต้องเลือกข้อมูล

1. เลือกออกรายงานแบบสำรวจของวัตถุดิบประเภทอาหารหรือเครื่องดื่ม
2. เลือกประเภทวัตถุดิบที่ต้องการส่งพิมพ์

#### ตารางข้อมูลและความสัมพันธ์


เหมือนรายงานที่ 4.3

#### หลักการอ้างอิง หรือ สูตรที่ใช้

สามารถเลือกออกฟอร์มเปล่าแบบสำรวจราคาเฉพาะวัตถุดิบบางรายการได้ เนื่องจากการสำรวจราคาตลาด อาจไปสำรวจบางแหล่งที่มีวัตถุดิบเพียงบางชนิด การส่งพิมพ์ทั้งหมดอาจไม่สะดวก จึงเพิ่มความยืดหยุ่นให้กับผู้ใช้ได้สามารถเลือกได้

รายงานหรือผลลัพธ์ที่ได้ ( ดังแสดงในภาพที่ 4.59)





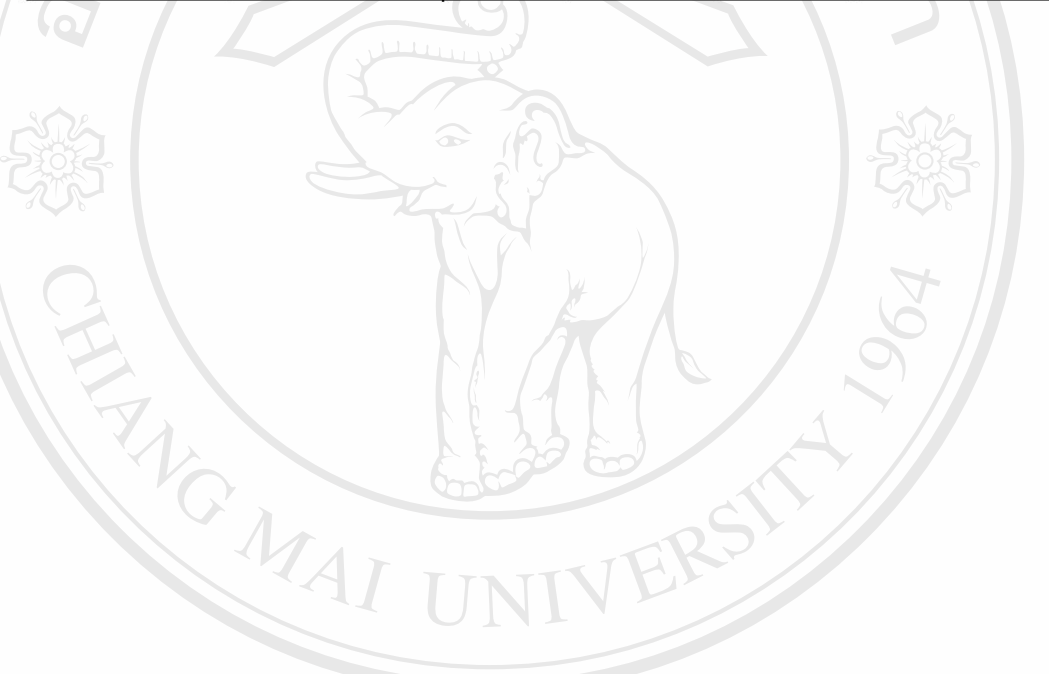
## โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว

วันที่.....

05/03/2006 14:25:05

**แบบสำรวจราคาสินค้าประเภท FOOD-สถานที่**

รหัสวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	ราคา มาตรฐาน	ราคา ปัจจุบัน	หมายเหตุ
ประเภท : F01	ผัก				
F01-003	ผักคะน้า	กิโลกรัม	85.00		
F01-002	ผักกะหล่ำปลี	กิโลกรัม	10.00		
F01-001	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	15.00		



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

---

ผู้สำรวจราคา.....

( )

Page 1 of 1

DESIGN BY. : NAPAPORN L.

ภาพที่ 4.59 ตัวอย่างรายงานแบบสำรวจราคาวัตถุดิบ (เลือกประเภทวัตถุดิบ)

#### 4.3 ขั้นตอนระบบต้นแบบ

ในขั้นการทดสอบระบบงานต้นแบบ เนื่องจากระบบต้นแบบที่ทำการศึกษานั้นที่ผลลัพธ์หรือรายงานได้ จึงไม่ได้ทำการแก้ไขข้อผิดพลาดหรือข้อเสนอแนะของผู้ใช้ สรุปได้ 3 กระบวนการดังนี้

**INPUT** การนำข้อมูลเข้าสู่ระบบ ผู้ศึกษาแยกเป็นการบันทึกรายการ และการปรับปรุงรายการที่นำเข้า

- **การบันทึกข้อมูล** ผู้ใช้ให้ความเห็นว่า ระบบการบันทึกข้อมูลใช้งานง่าย เนื่องจากเป็นการรวบรวมงานประจำที่ใช้งานจริงในปัจจุบัน ลดการทำงานที่ซ้ำซ้อน สะดวกรวดเร็ว ฝ่ายขาย เนื่องจากระบบการทำงานจริงการออกใบจอง ในระบบเอกสารจัดทำโดยพนักงานขาย เป็นการรวบรวมความต้องการของลูกค้าโดยใช้การเขียนเข้าไปในใบจองซึ่งเป็นลักษณะของฟอร์มเปล่า จึงนำไปจัดพิมพ์เป็นใบสั่งงานเลี้ยงและสัมมนาโดยพนักงานธุรการของแผนก โดยวิธีการเรียงลำดับใบสั่งงานประกอบด้วย เลขปี 2 ตำแหน่ง เลขเดือน 2 ตำแหน่ง เลขที่ใบจอง เช่น 4901-001 คือ ใบสั่งงานปี 2549 เดือนมกราคม และ เลขที่ใบจอง 001 ระบบงานที่พัฒนาขึ้นเริ่มตั้งแต่การจัดทำใบจองของพนักงานขายพิมพ์เข้าไปในระบบฐานข้อมูล เมื่อได้รับใบยืนยันการจองจากลูกค้าก็เปลี่ยนสถานะเป็นการจองเป็น Confirm ไม่ต้องนำมาพิมพ์ซ้ำ แล้วส่งพิมพ์ใบสั่งงานได้เลย ฝ่ายขายเสนอแนะให้มีระบบการบันทึกข้อมูลนำเข้า คือ ป้องกันการบันทึกข้อมูลซ้ำ การกำหนดสิทธิผู้มีสิทธิบันทึก และแก้ไขข้อมูล

ฝ่ายต้นทุน แผนกบัญชี เมื่อได้รับใบสั่งงานงานเลี้ยงสามารถสั่งพิมพ์ใบโอนวัตถุดิบงานเลี้ยงซึ่งเป็นฟอร์มเปล่า มาয়คร้วเพื่อให้ลงรายการวัตถุดิบที่ใช้ไปจริง แล้วส่งให้พนักงานต้นทุนก็จะคำนวณราคาวัตถุดิบจริงจากใบรับของแล้วบันทึกเข้าไปในระบบ โดยในรายงานมีรหัสของวัตถุดิบทำให้การกรอกข้อมูลเข้าไปยังฐานข้อมูลทำได้รวดเร็วขึ้น ฝ่ายบัญชีมีข้อเสนอแนะเรื่อง การบันทึกข้อมูลบันทึกด้วยรหัสของอาหารและวัตถุดิบ โดยไม่แสดงชื่อรายการอาหารและวัตถุดิบ ทำให้ผู้บันทึกข้อมูลหรือพนักงานต้นทุนตรวจสอบความถูกต้องได้ยากกว่าบันทึกถูกต้องหรือไม่

นอกจากนี้ยังเสนอให้มีระบบ หลายหน่วยนับเช่น สูตรอาหารบันทึกเป็น กิโลกรัม ใบโอนวัตถุดิบจริงระบุเป็น กรัมผู้ใช้ต้องแปลงค่าให้เป็นหน่วยเดียวกันแล้วบันทึกเข้าไป จึงเสนอแนะให้สามารถบันทึกได้และให้โปรแกรมเทียบปริมาณการใช้ให้เอง

- **การปรับปรุงรายการที่นำเข้า** มีข้อคิดเห็นจากผู้ใช้งานว่า การดึงข้อมูลที่ต้องการแก้ไขออกมาทางหน้าจอ ในลักษณะตารางแล้วให้ผู้ใช้เข้าไปแก้ไขเอง ถ้าหากผู้ใช้ไม่มีความชำนาญอาจแก้ไขผิดพลาดได้ ควรปรับปรุงให้มีลักษณะเหมือนตอนที่ Input ข้อมูลเข้าสู่ระบบ

### PROCESS การประมวลผลข้อมูล แยกได้เป็น 2 ประเภท

- กรณีปกติ ตั้งแต่ การสร้างฐานข้อมูลหลัก การบันทึกการจอง และการบันทึกต้นทุนเป็นประมวลผลแล้วนำไปเก็บไว้ในตารางทันที เมื่อกดปุ่มบันทึก เรียกว่าประมวลผลแบบ Real Time

- กรณีการเปลี่ยนแปลงสูตรมาตรฐาน สูตรมาตรฐานที่อาจเปลี่ยนแปลงได้ ไม่ว่าจะเป็นส่วนประกอบ หรือ ราคาวัตถุดิบ เมื่อต้องมีการเปลี่ยนแปลงจึงต้องเก็บข้อมูลเดิมไว้ในตาราง เพื่อให้สามารถเรียกใช้งานย้อนหลังได้ วิธีการผู้ใช้จะต้องเรียกข้อมูลที่ต้องการเก็บประวัติออกมาแล้วบันทึก เรียกว่าการประมวลผลแบบ Batch

ผู้ใช้เสนอแนะให้มีระบบตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลเช่น ลูกค้าเลือกรายการอาหาร 9 อย่าง บันทึกใบโอนวัตถุดิบสำหรับอาหารมา 5 อย่าง ควรมีระบบเตือนรายการอาหารที่ยังไม่ได้รับใบโอนเมื่อกดบันทึก เพื่อเป็นระบบเตือนหรือถามผู้ใช่ว่ามีรายการอาหาร 5 อย่าง จาก 9 อย่าง ต้องการบันทึกหรือไม่

**OUTPUT** รายงานที่ได้ทางหน้าจอ และรายงานในรูปแบบต่างๆ พบข้อผิดพลาดในการเขียนสูตรคำนวณในบางรายงาน และได้ทำการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว ข้อสังเกตข้อมูลที่ใช้ได้ เป็นเพียงข้อมูลที่สมมุติขึ้นซึ่งอาจมีขนาดเล็ก เมื่อใช้กับข้อมูลจริงที่มีปริมาณมากอาจพบสิ่งที่ต้องปรับปรุงเช่น ช่องตัวเลขเล็กเกินไป หรือ สัมผัสพิมพ์รายงานตกขอบหน้ากระดาษ ซึ่งต้องทำการทดสอบกับข้อมูลที่มากขึ้นอีกครั้ง

#### 4.4 ขั้นปรับปรุงระบบต้นแบบ

ผู้ศึกษาได้นำข้อบกพร่องในเรื่องของรายงานมาปรับปรุง เพื่อให้ได้ระบบรายงานที่ผู้ใช้ต้องการ แต่ยังมีความต้องการบางส่วนเป็นความต้องการพิเศษด้านการนำข้อมูลเข้า Input และการประมวลผล Process ซึ่งอยู่นอกเหนือการศึกษาและพัฒนาในครั้งนี้ จึงได้ทำการสรุปเพื่อส่งต่อให้ทีมพัฒนาของกิจการ ใช้ในการพัฒนาระบบที่สมบูรณ์ดังนี้

1. เรื่องระบบรักษาความปลอดภัย การอนุญาตให้ทำงานในแต่ละ MODULE หรือ รายงาน ให้ผู้ใช้สามารถกำหนดสิทธิ์ได้เอง และมีประวัติผู้เข้าใช้งาน Log File
2. เรื่องระบบการเสนอราคา ให้มีการเก็บประวัติผู้มาติดต่อขอรายละเอียดงานเลี้ยง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในการเสนอขายต่อไป

3. เรื่องระบบการจองที่เชื่อมโยงกับการจองห้องพัก
4. เรื่องระบบการขายอลาคลาส เพื่อให้สามารถออกรายงานรายได้และต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสมบูรณ์ ถึงแม้ว่ายอดขายอาหารและเครื่องดื่มประเภทอลาคลาสจะมีอยู่น้อยมากก็ตาม
5. ให้มีระบบการเตือนและไม่อนุญาตให้ทำการบันทึกการจองลงในระบบ เมื่อมีจองห้องจัดเลี้ยงซ้ำ
6. เรื่องระบบการควบคุมสินค้า
  - 6.1 ให้มีการบันทึกรับสินค้า หรือ ซื้อสินค้า ช่วยในการเก็บประวัติของสินค้าได้ ทำให้พนักงานบัญชีต้นทุนไม่ต้องใส่ราคาเอง
  - 6.2 มีการตั้งค่าสูตรการผลิตสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม A La Carte ให้ตัดวัตถุดิบตามสูตร Recipe โดยไม่ต้องจัดชุดก่อน สามารถปรับเปลี่ยนไปตามการใช้งานจริง
7. เรื่องระบบหน่วยนับ อยากให้มีหลายหน่วยนับและผู้ใช้สามารถกำหนดได้เอง โดยผู้ใช้ไม่ต้องแปลงหน่วยนับจากไบโอนวัตถุให้เป็นหน่วยนับเดียวกันกับ สูตรอาหาร เช่นสูตรอาหารเก็บเป็น กิโลกรัม แต่ไบโอนวัตถุเป็นกรัม ผู้ใช้สามารถบันทึกเป็นกรัมได้เลย โดยไม่ต้องแปลงค่าเป็นกิโลกรัมก่อน
8. ระบบยืนยันก่อนบันทึกเช่น การบันทึกต้นทุนจากไบโอนวัตถุ ผู้บันทึกข้อมูลอาจนำเข้าข้อมูลไม่ครบถ้วน ควรมีระบบยืนยันว่า ตอนนี้นบันทึกเข้าไปที่รายการ และรายการทั้งหมดมีที่รายการ เมื่อบันทึกรายการที่ตกลงกันจากครั้งก่อนสามารถเรียกเฉพาะรายการที่ยังไม่ได้บันทึกของงานเลี้ยงนั้นๆ ออกมาบันทึกได้