บทที่ 6

การประเมินและบทสรุป

6.1 การประเมินผล

การประเมินผลการติดตั้งระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟตะวา โดยการให้พนักงานขายหน้าร้านจำนวน 4 คน ผู้จัดการร้าน 1 คน และเจ้าของร้าน 1 คน ของร้านเธอทดลองใช้ระบบ

การประเมินผลจะใช้แบบสอบถามด้านล่าง ผลการประเมินจะประเมินแต่ละหัวข้อออกมาในรูปค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินของผู้ประเมินทุกคน แสดงดังตารางด้านล่าง

ตาราง 6.1 แสดงผลการให้คะแนนจากแบบสอบถาม

หัวข้อที่ให้คะแนน	คะแนนเฉลี่ย
1. ความสะดวกในการใช้งาน	4.25
2. จอภาพของโปรแกรมเข้าใจง่าย	4.25
3. การประมวลผลโปรแกรมถูกต้อง	4.75
4. การแก้ไขปรับปรุงข้อมูลสามารถทำได้ง่ายและสะดวก	4.00
5. ค้นหาข้อมูลได้ตรงกับความต้องการ	4.00
6. โปรแกรมสามารถใช้งานได้จริง	4.25
7. ลดขั้นตอนที่ปฏิบัติการอยู่เป็นประจำ	4.25
8. ความสมบูรณ์ของรายงาน	4.50
9. รายงานครบตามความต้องการ	4.25
10. คู่มือการใช้โปรแกรม เข้าใจง่ายชัดเจน และสะดวกต่อการใช้งาน	4.00
1. รวมคะแนนเฉลี่ย	4.25

จากการประเมินผลการทดลองใช้งานระบบ โดยให้เกณฑ์สูงสุดคือ 5 คะแนน เกณฑ์ต่ำสุดคือ 1 คะแนน ได้คะแนนเฉลี่ย 4.25 คะแนน เฉลี่ยโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ที่ดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

6.2 สรุปผลการศึกษา

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟของร้านตะวา ได้พัฒนาเพื่อนำระบบสารสนเทศเข้าไปช่วยในการดำเนินงานและช่วยให้บริหารจัดการร้านกาแฟให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ขั้นตอนการดำเนินงานเริ่มจากการศึกษาระบบงานเดิม สัมภาษณ์พนักงาน ผู้จัดการร้านและเจ้าของร้านเพื่อรวบรวมข้อมูลและนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ออกแบบระบบ โดยแบ่งการทำงานของระบบออกเป็น 5 ส่วนด้วยกันคือ การขายหน้าร้าน การจัดการวัตถุดิบคงคลัง การจัดการพนักงาน ส่วนของการจัดการร้านสาขาและส่วนตรวจสอบผู้ใช้ จากนั้นจึงได้พัฒนาระบบขึ้นมาใหม่ โดยใช้เครื่องมือในการพัฒนาคือโปรแกรมไมโครซอฟท์วิชวลเบสิก 6.0 โปรแกรมฐานข้อมูลมายเอสคิวแอล โปรแกรมมายโอดีบีซีและโปรแกรมมายเอสคิวแอลแอดมินนิสเตเตอร์ ซึ่งทั้งหมดติดตั้งบนระบบปฏิบัติการไมโครซอฟท์วินโดว์เอ็กพี เมื่อพัฒนาระบบสมบูรณ์และติดตั้งระบบเพื่อให้ผู้ใช้งานได้ทดลองใช้ระบบและผลการประเมินอยู่ในระดับดี

6.3 ปัญหาและอุปสรรค

จากการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟของร้านตะวา พบปัญหาและอุปสรรคดังต่อไปนี้

6.3.1 ระบบสามารถตัดสต๊อกวัตถุดิบได้เฉพาะวัตถุดิบที่ซื้อมาขายไป(แบบ 1 ต่อ1) แต่เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบหลายอย่างหรือที่มีอัตราส่วนผสมที่วัดได้ไม่แน่นอน จะไม่สามารถตัดสต๊อกในส่วนนี้ได้

6.3.2 เนื่องจากข้อมูลวัตถุดิบมีแบ่งเป็นประเภทวัตถุดิบที่ต้องการควบคุมวัตถุดิบคงคลังและวัตถุดิบสิ้นเปลือง ซึ่งวัตถุดิบที่เป็นวัตถุดิบคงคลังเมื่อเพิ่ม แก้ไขหรือลบข้อมูลจะต้องไปแก้ในจอภาพวัตถุดิบคงคลังด้วย

6.3.3 การบันทึกข้อมูลสั่งซื้อวัตถุดิบ ถ้าต้องการยกเลิกจะต้องยกเลิกทุกรายการในใบสั่งซื้อนั้น

6.3.4 การบันทึกข้อมูลวัตถุดิบนำเข้าต้องรับรายการทั้งหมดของใบสั่งซื้อที่อ้างถึง

6.3.5 การลดราคาเครื่องดื่มอาหารตามโปรโมรชั่นไม่สามารถลดอัตโนมัติได้ ต้องให้พนักงานระบุส่วนลดเอง

6.3.6 ส่วนกลางสามารถนำเข้าและเรียกดูข้อมูลร้านสาขาได้ที่ละสาขา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

6.4 ข้อเสนอแนะ

6.4.1 ควรเพิ่มรายงานที่กราฟต่างๆ เพื่อใช้ในการตัดสินใจเช่น รายงานวัตถุดิบที่ถูกใช้ไปในแต่ละเดือนเปรียบเทียบกันเป็นต้น

6.4.2 ควรพัฒนาเพิ่มความสามารถใช้ร่วมกับเครื่องอ่านบาร์โค๊ด เพื่อให้การทำงานสะดวกรวดเร็วขึ้น

6.4.3 ควรพัฒนาเพิ่มจอภาพสำหรับส่งออกข้อมูลสาขาไปยังส่วนกลาง และจอภาพนำเข้าข้อมูลจากสาขาแทนที่การใช้งานผ่านโปรแกรม MySQL Administrator เพื่อเพิ่มความสะดวกแก่ผู้ใช้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved