

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๑
สารบัญตาราง	๗
สารบัญรูป	๘
บทที่ 1 บทนำ	๑
1.1 หลักการและเหตุผล	๑
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	๑
1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา	๒
1.4 ขอบเขต และวิธีการศึกษา	๒
1.5 สถานที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล	๔
1.6 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา	๔
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๕
2.1 ความรู้เกี่ยวกับข้อมูลและระบบสารสนเทศ	๕
2.2 การพัฒนาระบบสารสนเทศ	๑๐
2.3 ระบบฐานข้อมูล	๑๒
บทที่ 3 การวิเคราะห์และการออกแบบระบบ	๒๐
3.1 การศึกษาและวิเคราะห์ระบบงานเดิม	๒๐
3.2 การออกแบบระบบโดยรวม	๒๑
3.3 การออกแบบการทำงานของระบบ	๒๒
บทที่ 4 การออกแบบฐานข้อมูล	๔๗
4.1 แผนผังแสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์กร	๔๗
4.2 การออกแบบตารางในฐานข้อมูล	๕๐
บทที่ 5 การออกแบบซอฟต์แวร์รายงานและโปรแกรม	๗๖
5.1 ซอฟต์แวร์รายงาน	๗๗
5.2 ซอฟต์แวร์ฐานข้อมูล	๗๘

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.3 จอภาพรายการประจำวัน	90
5.4 จอภาพแสดงรายงาน	95
5.5 จอภาพประมวลผล	99
5.6 การออกแบบโปรแกรม	100
<b>บทที่ 6 การประเมินและบทสรุป</b>	<b>104</b>
6.1 การประเมินผล	104
6.2 สรุปผลการศึกษา	105
6.3 ปัญหาและอุปสรรค	105
6.4 ข้อเสนอแนะ	106
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>107</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>109</b>
ภาคผนวก ก การติดตั้งโปรแกรม	109
ภาคผนวก ข คู่มือการใช้งานโปรแกรม	122
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม	184
<b>ประวัติผู้เขียน</b>	<b>187</b>

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**  
**Copyright © by Chiang Mai University**  
**All rights reserved**

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 แสดงความหมายของสัญลักษณ์ที่ใช้ในการอธิบายการทำงานของระบบ	22
3.2 แสดงรายละเอียด Entity ใน Context Diagram	24
3.3 แสดงรายละเอียด Process : ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟ	24
3.4 แสดงรายละเอียด Process : ตรวจสอบผู้ใช้	29
3.5 แสดงรายละเอียด Process : ระบบขายหน้าร้าน	29
3.6 แสดงรายละเอียด Process : ระบบวัตถุคุณภาพคงคลัง	30
3.7 แสดงรายละเอียด Process : ระบบจัดการข้อมูลพนักงาน	31
3.8 แสดงรายละเอียด Process : ระบบจัดการร้านสาขา	31
3.9 แสดงรายละเอียด Process : รับรายการเครื่องคัมและอาหาร	34
3.10 แสดงรายละเอียด Process : คืนเครื่องคัมและอาหาร	34
3.11 แสดงรายละเอียด Process : ยกเลิกรายการเครื่องคัมและอาหาร	35
3.12 แสดงรายละเอียด Process : เปลี่ยนแปลงโฉะ	35
3.13 แสดงรายละเอียด Process : ออกใบเสร็จ	35
3.14 แสดงรายละเอียด Process : สร้างรายงาน	36
3.15 แสดงรายละเอียด Process : จัดการรายการส่งเสริมการขาย	36
3.16 แสดงรายละเอียด Process : สั่งซื้อวัตถุคุณภาพ	38
3.17 แสดงรายละเอียด Process : นำเข้าวัตถุคุณภาพ	38
3.18 แสดงรายละเอียด Process : ปรับปรุงวัตถุคุณภาพคงคลัง	38
3.19 แสดงรายละเอียด Process : คืนวัตถุคุณภาพ	39
3.20 แสดงรายละเอียด Process : เปิกวัตถุคุณภาพ	39
3.21 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลวัตถุคุณภาพ	39
3.22 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลเครื่องคัมและอาหาร	40
3.23 แสดงรายละเอียด Process : สร้างรายงานวัตถุคุณภาพ	40
3.24 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลผู้ขาย	41

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
3.25 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลพนักงาน	41
3.26 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลการทำงาน	42
3.27 แสดงรายละเอียด Process : สร้างรายงานพนักงาน	42
3.28 แสดงรายละเอียด Process : จัดการข้อมูลร้านสาขา	44
3.29 แสดงรายละเอียด Process : สรุปข้อมูลยอดขาย	44
3.30 แสดงรายละเอียด Process : สรุปข้อมูลวัตถุคิบ	44
3.31 แสดงรายละเอียด Process : สรุปข้อมูลพนักงาน	45
3.32 แสดงรายละเอียด Process : สร้างรายงาน	46
4.1 แสดงสัญลักษณ์ของแผนผังแสดงความสัมพันธ์ระหว่างเอนกประสงค์	47
4.2 แสดงชื่อตารางในฐานข้อมูล	50
4.3 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลหมวดเครื่องคิมและอาหาร	52
4.4 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรหัสที่ใช้อ้างอิงในระบบ	52
4.5 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดร้าน	53
4.6 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดวัตถุคิบ	54
4.7 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลหน่วยนับ	54
4.8 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลการสั่งเครื่องคิมและอาหาร	55
4.9 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดการสั่งเครื่องคิมและอาหาร	56
4.10 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลการคืนและยกเลิกเครื่องคิมและอาหาร	57
4.11 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายการสั่งเสริมอาหาร	58
4.12 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลเครื่องคิมและอาหาร	58
4.13 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลพนักงาน	59
4.14 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลการทำงานของพนักงาน	61
4.15 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลวัตถุคิบคงคลัง	61
4.16 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดวัตถุคิบ	62
4.17 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลวัตถุคิบเสียหาย	63
4.18 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลการสั่งซื้อวัตถุคิบ	63

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.19 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดรายการสั่งซื้อวัสดุคิบ	64
4.20 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลวัสดุคิบที่ได้รับ	65
4.21 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดรายการสั่งซื้อวัสดุคิบที่ได้รับ	66
4.22 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลวัสดุคิบส่งคืน	66
4.23 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดรายการสั่งซื้อวัสดุคิบที่ส่งคืน	67
4.24 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลการเบิกวัสดุคิบ	68
4.25 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลรายละเอียดการเบิกวัสดุคิบ	68
4.26 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลผู้ขายวัสดุคิบ	69
4.27 รายละเอียดตารางการเก็บข้อมูลรายละเอียดร้านสาขา	70
4.28 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลสรุปพนักงานของร้านสาขา	70
4.29 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลสรุปวัสดุคิบเดียวหายของร้านสาขา	71
4.30 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลสรุปการสั่งซื้อวัสดุคิบการใช้วัสดุคิบของร้านสาขา	72
4.31 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลสรุปการขายของร้านสาขา	72
4.32 รายละเอียดตารางเก็บข้อมูลสรุปวัสดุคิบคงคลังของร้านสาขา	73
5.1 แสดงรายละเอียดจากการล็อกอินเข้าใช้งานระบบ	77
5.2 แสดงรายละเอียดจากการเมนูหลักของระบบงาน	78
5.3 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลหมวดเครื่องคิมและอาหาร	79
5.4 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลวัสดุคิบ	81
5.5 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลเครื่องคิมและอาหาร	82
5.6 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลหน่วยน้ำมัน	83
5.7 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลโถต้ม	83
5.8 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลพนักงาน	84
5.9 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลวัสดุคิบคงคลัง	85
5.10 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลผู้ขายวัสดุคิบ	86
5.11 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลรายการสั่งเสริมการขาย	87
5.12 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลร้านสาขา	88
5.13 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลร้าน	89

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
5.14 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลค่าคงที่ระบบ	89
5.15 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลการขาย	90
5.16 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อวัสดุคง	92
5.17 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลวัสดุคงที่ได้รับ	92
5.18 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลวัสดุคงส่งคืน	93
5.19 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลวัสดุคงที่เสียหาย	94
5.20 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลเบิกวัสดุคง	94
5.21 แสดงรายละเอียดจากการบันทึกข้อมูลเวลาทำงาน	95
5.22 แสดงรายละเอียดจากการเงื่อนไขรายงานวัสดุคง	96
5.23 แสดงรายละเอียดจากการเงื่อนไขรายงานการขาย	97
5.24 แสดงรายละเอียดจากการเงื่อนไขรายงานวัสดุคงคลัง	97
5.25 แสดงรายละเอียดจากการเงื่อนไขรายงานพนักงาน	98
5.26 แสดงรายละเอียดจากการเงื่อนไขรายงานสาขา	99
5.27 แสดงรายละเอียดจากการประมวลผลประจำวัน	99
5.28 แสดงรายละเอียดจากการสร้างข้อมูลสาขา	100
6.1 แสดงผลการให้คะแนนจากแบบสอบถาม	104
ข.1 แสดงรายละเอียดเมนูระบบงาน	124
ข.2 แสดงรายละเอียดเมนูระบบงานของพนักงานขาย	126
ข.3 แสดงรายละเอียดเมนูระบบงานของผู้จัดการร้าน	127
ข.4 แสดงความหมายของແຄນເຄື່ອງມືອັນນິນໃນຈອກາພຂອງໂປຣແກຣມ	129

## สารบัญภาพ

รูป	หน้า
2.1 แสดงถึงข้อมูลที่ผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลงให้เป็นสารสนเทศ	5
2.2 แสดงกระบวนการทำงานของระบบสารสนเทศ	7
3.1 แสดงผังโครงสร้างของระบบสารสนเทศร้านกาแฟ	22
3.2 แสดงแผนภาพบริบทของระบบสารสนเทศเพื่อจัดการร้านกาแฟ	23
3.3 แสดงภาพค่าตัวโพลาร์ไซโอะแกรมในระดับที่ 0	27
3.4 แสดงภาพค่าตัวโพลาร์ไซโอะแกรมในระดับที่ 1 ของระบบขายหน้าร้าน	33
3.5 แสดงภาพค่าตัวโพลาร์ไซโଓแกรมในระดับที่ 1 ของระบบวัดคุณภาพคลัง	37
3.6 แสดงภาพค่าตัวโพลาร์ไซโଓแกรมในระดับที่ 1 ของระบบจัดการข้อมูลพนักงาน	41
3.7 แสดงภาพค่าตัวโพลาร์ไซโଓแกรมในระดับที่ 1 ของระบบจัดการร้านสาขา	43
4.1 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเงื่อนที่	48
4.2 แสดงความสัมพันธ์ของข้อมูลในระบบฐานข้อมูล	74
5.1 โครงสร้างของภาพและรายงาน	76
5.2 แสดงการออกแบบของภาพล็อกอิน (Login) เข้าใช้งานระบบ	77
5.3 แสดงการออกแบบของภาพเมนูหลักของระบบงาน	77
5.4 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลหมวดเครื่องคิ่มและอาหาร	79
5.5 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลวัสดุคงคลัง	80
5.6 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลเครื่องคิ่มและอาหาร	81
5.7 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลพนักงาน	84
5.8 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลวัสดุคงคลัง	85
5.9 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลผู้ขายวัสดุคงคลัง	86
5.10 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลรายการส่งเสริมการขาย	87
5.11 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลร้าน	88
5.12 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลค่าคงที่ของระบบ	89
5.13 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลการขาย	90
5.14 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลการสั่งซื้อวัสดุคงคลัง	91
5.15 แสดงการออกแบบของภาพบันทึกข้อมูลเวลาทำงาน	95

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
5.16 แสดงการออกแบบของภาระงานวัตถุคิบ	96
5.17 แสดงการออกแบบของภาพเงื่อนไขรายงานการขาย	96
5.18 แสดงการออกแบบของภาพเงื่อนไขรายงานวัตถุคิบคงคลัง	97
5.19 แสดงการออกแบบของภาพเงื่อนไขรายงานสาขา	98
5.20 แสดงการออกแบบของภาพประมวลผลประจำวัน	99
5.21 แสดงขั้นตอนการทำงานของพนักงานขายหน้าร้าน	101
5.22 แสดงขั้นตอนการบันทึกข้อมูลประจำวันของผู้จัดการ	102
5.23 แสดงขั้นตอนการเพิ่มสาขา นำเข้าข้อมูลและการรายงานสาขา	103
ก.1 หน้าจอเริ่มการติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอล	109
ก.2 หน้าจอเลือกรูปแบบการติดตั้ง	110
ก.3 หน้าจอแสดงรายละเอียดรูปแบบที่ติดตั้งและไดเรคทอรี ที่จะทำการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวแอล	110
ก.4 แสดงหน้าจอการติดตั้ง โปรแกรม	111
ก.5 หน้าจอสร้างบัญชีผู้ใช้งานใน “MySQL.com”	111
ก.6 หน้าจอแสดงการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวแอลสำเร็จ	112
ก.7 หน้าจอเริ่มการตั้งค่า โปรแกรมมายอสคิวแอล	112
ก.8 หน้าจอรูปแบบการตั้งค่า โปรแกรมมายอสคิวแอล	113
ก.9 หน้าจอกำหนดเซอร์วิส ”MySQL” บนระบบปฏิบัติการวิน โควส์เอ็กซ์พี	113
ก.10 หน้าจอกำหนดรหัสผ่านผู้ดูแล โปรแกรมมายอสคิวแอล	114
ก.11 หน้าจอแสดงความพร้อมปรับปรุงค่าที่ตั้งไว้ของ โปรแกรมมายอสคิวแอล	114
ก.12 หน้าจอแสดงเมื่อทำการตั้งค่า โปรแกรมมายอสคิวแอลสำเร็จ	115
ก.13 หน้าจอเริ่มการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวซี	115
ก.14 หน้าจอแสดงเงื่อนไขในการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวซี	116
ก.15 หน้าจอแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับ โปรแกรมมายอสคิวซี	116
ก.16 หน้าจอแสดงความพร้อมในการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวซี	117
ก.17 แสดงหน้าจอการติดตั้ง โปรแกรม	117
ก.18 หน้าจอเมื่อทำการติดตั้ง โปรแกรมมายอสคิวซีสำเร็จ	118

## สารบัญภาพ (ต่อ)

<b>รูป</b>	<b>หน้า</b>
ก.19 หน้าจอเริ่มการติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอลแอคอมนิสเตเตอร์	118
ก.20 หน้าจอแสดงเงื่อนไขในการการติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอลแอคอมนิสเตเตอร์	119
ก.21 หน้าจอแสดงการกำหนดไดเรกทอรี่ ที่จะติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอล แอคอมนิสเตเตอร์	119
ก.22 หน้าจอแสดงการเลือกรูปแบบการติดตั้ง	120
ก.23 หน้าจอแสดงความพร้อมในการติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอลแอคอมนิสเตเตอร์	120
ก.24 หน้าจอแสดงการติดตั้งโปรแกรม	121
ก.25 หน้าจอเมื่อทำการติดตั้งโปรแกรมมายอสคิวแอล แอคอมนิสเตเตอร์สำเร็จ	121
ข.1 ไอคอนระบบงานชื่อ โปรแกรมร้านกาแฟ	122
ข.2 แสดงภาพล็อกอินเข้าสู่ระบบงาน	123
ข.3 แสดงภาพเมนูหลักของระบบ	123
ข.4 แสดงภาพการบันทึกข้อมูลหมวดเครื่องคั่มอาหาร	131
ข.5 แสดงภาพบันทึกข้อมูลวัตถุคิบ	132
ข.6 แสดงภาพบันทึกข้อมูลเครื่องคั่มและอาหาร	133
ข.7 แสดงภาพค้นหาข้อมูลวัตถุคิบ	134
ข.8 แสดงภาพบันทึกข้อมูลหน่วยนับ	134
ข.9 แสดงภาพบันทึกข้อมูลໂຕະ	135
ข.10 แสดงภาพบันทึกข้อมูลพนักงาน	136
ข.11 แสดงภาพค้นหาข้อมูลพนักงาน	136
ข.12 แสดงภาพบันทึกข้อมูลพนักงาน ส่วนกำหนดรหัสผ่าน	137
ข.13 แสดงภาพบันทึกข้อมูลวัตถุคิบคงคลัง	138
ข.14 แสดงภาพบันทึกข้อมูลผู้ขายวัตถุคิบ	138
ข.15 แสดงภาพบันทึกข้อมูลรายการส่งเสริมการขาย	139
ข.16 แสดงภาพบันทึกข้อมูลสาขา	140
ข.17 แสดงภาพบันทึกข้อมูลการขาย	141
ข.18 แสดงภาพบันทึกการขาย ทำส่วนลดราคา	142
ข.19 แสดงภาพบันทึกการขาย รับเงินพิมพ์ใบเสร็จ	143
ข.20 แสดงภาพบันทึกข้อมูลสั่งซื้อวัตถุคิบ	143

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
ข.21 แสดงภาพคันหาข้อมูลสั่งชื่อวัดถูกดิบ	144
ข.22 แสดงภาพบันทึกข้อมูลวัดถูกดิบที่ได้รับ	145
ข.23 แสดงภาพคันหาข้อมูลในรับวัดถูกดิบ	146
ข.24 แสดงภาพบันทึกข้อมูลวัดถูกดิบส่งคืน	147
ข.25 แสดงภาพคันหาข้อมูลใบสั่งคืนวัดถูกดิบ	148
ข.26 แสดงภาพบันทึกข้อมูลวัดถูกดิบเสียหาย	149
ข.27 แสดงภาพบันทึกข้อมูลเบิกวัดถูกดิบ	150
ข.28 แสดงภาพคันหาข้อมูลใบเบิกวัดถูกดิบ	151
ข.29 แสดงภาพบันทึกเวลาทำงาน	152
ข.30 แสดงภาพประมวลผลประจำวัน	153
ข.31 แสดงภาพสร้างข้อมูลสาขา	153
ข.32 แสดงภาพเงื่อนไขสำหรับอกรายงาน	154
ข.33 แสดงตัวอย่างรายงานสั่งซื้อวัดถูกดิบเรียงตามรหัสวัดถูกดิบ	154
ข.34 แสดงตัวอย่างรายงานสั่งซื้อวัดถูกดิบเรียงตามเอกสาร	155
ข.35 แสดงตัวอย่างรายงานสั่งซื้อวัดถูกดิบเรียงตามผู้ขายวัดถูกดิบ	155
ข.36 แสดงตัวอย่างรายงานวัดถูกดิบที่ได้รับเรียงตามรหัสวัดถูกดิบ	156
ข.37 แสดงตัวอย่างรายงานวัดถูกดิบที่ได้รับเรียงตามเอกสาร	156
ข.38 แสดงตัวอย่างรายงานวัดถูกดิบที่ได้รับเรียงตามผู้ขายสินค้า	157
ข.39 แสดงตัวอย่างรายงานวัดถูกดิบส่งคืน	157
ข.40 แสดงตัวอย่างรายงานวัดถูกดิบเสียหาย	158
ข.41 แสดงตัวอย่างรายงานเบิกวัดถูกดิบ	158
ข.42 แสดงตัวอย่างรายงานสรุปการสั่งซื้อวัดถูกดิบประจำเดือนปี	159
ข.43 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานขาย	159
ข.44 แสดงตัวอย่างรายงานขายตามรายการสินค้า	160
ข.45 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานขายตามหมวดสินค้า	160
ข.46 แสดงตัวอย่างรายงานขายตามหมวดสินค้า	161
ข.47 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานขายตามพนักงาน	161

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
ข.48 แสดงตัวอย่างรายงานขายตามพนักงาน	162
ข.49 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานยกเลิกบิล	162
ข.50 แสดงตัวอย่างรายงานยกลि�กบิล	163
ข.51 แสดงตัวอย่างรายงานรับคืน/ยกเลิกรายการ	163
ข.52 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานรายละเอียดวัตถุคิบ	164
ข.53 แสดงตัวอย่างรายงานรายละเอียดวัตถุคิบ	164
ข.54 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานรายละเอียดสินค้า	165
ข.55 แสดงตัวอย่างรายงานรายละเอียดสินค้า	165
ข.56 แสดงตัวอย่างรายงานวัตถุคิบถึงจุดสั่งซื้อ	166
ข.57 แสดงตัวอย่างรายงานวัตถุคิบคงเหลือ	166
ข.58 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานเวลาการทำงานของพนักงาน	167
ข.59 แสดงตัวอย่างรายงานเวลาการทำงานของพนักงาน	167
ข.60 แสดงตัวอย่างรายงานค่าแรงพนักงาน	168
ข.61 แสดงภาพเงื่อนไขการอกรายงานวัตถุคิบคงคลังสาขา	168
ข.62 แสดงตัวอย่างรายงานวัตถุคิบคงคลังสาขา	169
ข.63 แสดงตัวอย่างรายงานวัตถุคิบถึงจุดสั่งซื้อสาขา	169
ข.64 แสดงภาพเงื่อนไขการรายงานสาขา สั่งซื้อวัตถุคิบ	170
ข.65 แสดงตัวอย่างรายงานสาขา สั่งซื้อวัตถุคิบ	170
ข.66 แสดงภาพเงื่อนไขการรายงานสาขา วัตถุคิบเสียหาย	171
ข.67 แสดงตัวอย่างรายงานสาขา วัตถุคิบเสียหาย	171
ข.68 แสดงตัวอย่างรายงานยอดขายสาขา	172
ข.69 แสดงภาพบันทึกข้อมูลร้าน	173
ข.70 แสดงภาพบันทึกข้อมูลค่าคงที่ระบบ	174
ข.71 ภาพพระบูรพาสผู้ใช้และรหัสผ่านเข้าโปรแกรม MySQL Administrator	175
ข.72 หน้าจอหลักของโปรแกรม MySQL Administrator	175
ข.73 หน้าจอแสดงรายละเอียดสำรองข้อมูล	176
ข.74 หน้าจอกำหนดชื่อแฟ้มข้อมูลและไดเรกทอรี	177

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
ข.75 หน้าจอแสดงการสำรองฐานข้อมูลสำหรับ	177
ข.76 แสดงหน้าจอหลักหัวข้อคุ้มกันข้อมูลของโปรแกรม MySQL Administrator	178
ข.77 หน้าจอเลือกแฟ้มข้อมูลที่ต้องการคุ้มกัน	179
ข.78 หน้าจอแสดงรายละเอียดเครื่องพร้อมคุ้มกันฐานข้อมูล	179
ข.79 หน้าจอคุ้มกันฐานข้อมูลสำหรับ	180
ข.80 หน้าจอแสดงรายละเอียดฐานข้อมูลที่จะสำรอง	180
ข.81 หน้าจอกำหนดชื่อแฟ้มข้อมูลและไฟเรืองทอร์	181
ข.82 หน้าจอแสดงการสำรองข้อมูลสำหรับ	181
ข.83 หน้าจอเลือกแฟ้มข้อมูลที่จะคุ้มกัน	182
ข.84 หน้าจอเตรียมพร้อมเริ่มคุ้มกันข้อมูล	182
ข.85 หน้าจอแสดงการคุ้มกันฐานข้อมูลสำหรับ	183

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**  
**Copyright © by Chiang Mai University**  
**All rights reserved**