

หัวข้อการค้นคว้าแบบอิสระ การพัฒนาโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนอาหารของ
ร้านอาหารจานเดียว

ผู้เขียน นายรัตนพล สงวนศิริธรรม

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ดร.นฤนาถ ศราภักยานิช

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาโปรแกรมต้นแบบ เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนของร้านอาหารจานเดียว โดยใช้คอมพิวเตอร์เป็นฐานในการประมวลผลข้อมูล วิธีการศึกษาเป็นไปตามแนวความคิดเกี่ยวกับวงจรของการพัฒนาระบบ (System Development Life Cycle: SDLC) โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อวิเคราะห์ความต้องการของระบบเบื้องต้น และใช้แบบสอบถามเพื่อวัดความคิดเห็นจากการใช้งาน โปรแกรมต้นแบบ

ผลการศึกษา ได้โปรแกรมต้นแบบที่สมบูรณ์พร้อมใช้งาน ซึ่งสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้ข้อมูลจากโปรแกรมได้เป็นอย่างดี อีกทั้งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน โดยสามารถจัดทำรายงานต้นทุนจริง รายงานต้นทุนมาตรฐาน รายงานเปรียบเทียบต้นทุนจริงและต้นทุนมาตรฐาน และรายงานสินค้าคงเหลือปลายงวดได้ตามต้องการ ช่วยให้การปฏิบัติงานมีความสะดวกรวดเร็วและแม่นยำมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังพบข้อจำกัดในการสร้างระบบ ข้อปัญหาจุดอ่อนของโปรแกรม ข้อควรระวังและแนวทางการแก้ไขในการใช้งานโปรแกรม ตลอดจนข้อเสนอแนะในการบำรุงรักษาและการพัฒนาโปรแกรมเพื่อให้สามารถส่งต่อองค์ความรู้ได้

ทั้งนี้เพื่อให้การพัฒนาระบบทั้ง 6 ขั้นตอนสามารถทำได้อย่างราบรื่น จะต้องมีการวางแผนเพื่อชี้แจงทำความเข้าใจกับพนักงานที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ถึงประโยชน์ที่จะได้รับจากโปรแกรมต้นแบบนี้ ตั้งแต่ก่อนเริ่มการพัฒนาระบบ ระหว่างพัฒนาระบบจนกระทั่งการพัฒนาระบบเสร็จสิ้น รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นเพื่อให้การพัฒนาระบบมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จได้ตามวัตถุประสงค์

การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเรื่องการพัฒนาโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนอาหาร
ของร้านอาหารจานเดียวในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในกิจการร้านอาหารอื่นที่ต้องการ
โปรแกรมในการคำนวณต้นทุนแบบเดียวกันนี้ได้ แต่ทั้งนี้ต้องพิจารณาถึงความเหมาะสมและความ
ต้องการของผู้ใช้ในแต่ละกิจการด้วย



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title	Development of Calculation Prototype of Food Costs for an A La Carte Restaurant
Author	Mr. Ratanapon Sangounsiritham
Degree	Master of Business Administration
Advisor	Lecturer Dr. Narunard Sraphaiwanich

ABSTRACT

This independent study aimed to development of calculation prototype of food costs for an a la carte restaurant by using computer-based data assessment. Method applied in this study was based upon the System Development Life Cycle: SDLC concept with in-depth interview to analyze the primary need of the system. Questionnaires were also used to evaluate opinions of users towards the use of software prototyping.

The findings revealed that the complete and practical software prototyping was successfully launched. It responded well to the need of practitioners and data users and could promote the increase of working efficiency. Reports on actual cost, standard cost, comparison of actual and standard costs, as well as ending inventory could be served as needed. As a result of developing this software prototyping, working performance was bettered to be more convenient, quick, and accurate. However, some limitations of the software including problems, weakness, cautions and solutions as well as the suggestion on software maintenance and development were found and should be recorded and transferred as the body of knowledge.

For smooth development of the software as found in all 6 steps, the well planning, which allowed all involving staff to be explained and understood about benefits of the software prototyping, should be done at pre-developing stage, in-between developing stage and post-

developing stage. Feedback from those involving staff should also be collected in order to make the software prototyping effective and accomplished as planned.

In conclusion, the independent study on development of calculation prototype of food costs for an a la carte restaurant could be applied to other types of restaurant business that the software was needed, depending on appropriateness and need of user in each business type.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved