

**โครงการวิจัยระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2568**  
**สาขาวิชาวิศวกรรมซอฟต์แวร์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

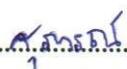
**หัวข้อเรื่อง** : การพัฒนาระบบจัดการร้านอาหารของ ร้านป.ปลาคังกุ้งเต็น  
(Development of Restaurant Management System of Por Pla Kang Goong  
Ten Restaurant)

**จำนวนผู้วิจัย** 1 คน

**ความนำ**

ร้าน ป.ปลาคังกุ้งเต็น เป็นร้านอาหารที่เกิดจากความตั้งใจของครอบครัว ซึ่งมีต้นกำเนิดจากคุณพ่อของแฟนเจ้าของร้านที่เปิดร้านอาหารอยู่บริเวณอ่างเก็บน้ำดอกกวางตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 ร้านดังกล่าวเป็นที่รู้จักในชุมชนและได้รับความนิยมจากลูกค้าทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด ด้วยความมุ่งมั่นในการสืบทอดกิจการและพัฒนาร้านให้เติบโต เจ้าของร้านรุ่นปัจจุบันได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจการตั้งแต่หลังเรียนจบ โดยเริ่มจากการช่วยงาน เรียนรู้ขั้นตอนการทำงานภายในร้าน และฝึกฝนการบริหารจัดการร้านอาหารในทุกมิติ ทั้งในด้านการคัดเลือกวัตถุดิบ การบริหารพนักงาน การควบคุมคุณภาพอาหาร และการให้บริการลูกค้า จนกระทั่งสามารถเปิดร้านอาหารของตนเองได้สำเร็จ มีจุดเด่นอยู่ที่เมนูอาหารพื้นบ้านไทยที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบ โดยเฉพาะเมนูซิกเนเจอร์ของร้านอย่าง ปลาคัง และ กุ้งเต็น ซึ่งเป็นเมนูที่ลูกค้าส่วนใหญ่ต้องสั่งทุกครั้งที่มาเยือน นอกจากนี้ยังมีอาหารปลาน้ำจืดหลากหลายชนิดที่ปรุงด้วยสูตรเฉพาะของทางร้าน จุดแข็งของร้านคือความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการปรุงอาหาร ความสะอาดของวัตถุดิบ รวมถึงการบริการด้วยความเป็นกันเองของพนักงาน ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนสร้างความประทับใจแก่ลูกค้า และส่งผลให้ร้านสามารถรักษาลูกค้าที่มั่นคงได้มาโดยตลอด

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันร้านกำลังเผชิญกับ ความท้าทายทางธุรกิจที่รุนแรงมากขึ้นเนื่องจากตลาดร้านอาหารมีการแข่งขันสูง มีร้านเปิดใหม่จำนวนมากที่พยายามดึงดูดลูกค้าด้วยการปรับลดราคาและจัดโปรโมชั่นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ภาวะเศรษฐกิจที่ชะลอตัวหลังการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ยังส่งผลให้พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไป ลูกค้าระมัดระวังค่าใช้จ่ายมากขึ้น ส่งผลให้ยอดขายของร้านลดลงอย่างเห็นได้ชัดเมื่อเทียบกับช่วงก่อนการแพร่ระบาด อีกทั้งราคาวัตถุดิบ เช่น ปลา กุ้ง ผัก และเครื่องปรุงต่าง ๆ ก็ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ต้นทุนการดำเนินงานของร้านเพิ่มขึ้นตามไปด้วย โดยร้านเน้นการจัดเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขายเป็นหลัก ทำให้วิเคราะห์เรื่องต้นทุน การจัดหาวัตถุดิบไม่ชัดเจน บางครั้งไม่ครบถ้วน รวมถึงการจัดซื้อวัตถุดิบเพิ่ม ต้องตรวจสอบวัตถุดิบเป็นรายครั้ง หรือรายวัน ทำให้เสียเวลา คลาดเคลื่อน และหากตรวจสอบไม่ครบก็ทำให้ต้องจัดหาแต่ละวันหลายรอบ

.....  


ผู้เสนอและจัดทำโครงการ  
(นายศุภกรณ์ กวางตุง)

.....  


ผู้เห็นชอบโครงการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณพนันท์ สุขสมบุรณ์)

ดังนั้น เพื่อให้ร้านสามารถปรับตัวและรับมือกับสถานการณ์ และแก้ไขปัญหาที่กล่าวไว้ข้างต้น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีแนวคิดในการพัฒนาระบบบริหารจัดการร้านอาหารในด้านการจัดการสต็อกและต้นทุน(Inventory Management System) เข้ามาช่วยสนับสนุนการทำงาน ระบบดังกล่าวจะช่วยให้ร้านสามารถบันทึกข้อมูลการรับเข้า-เบิกออกของวัตถุดิบได้อย่างเป็นระบบ สามารถตรวจสอบปริมาณคงเหลือแบบเรียลไทม์ ลดปัญหาการขาดวัตถุดิบหรือสั่งซื้อเกินจำเป็น อีกทั้งยังช่วยควบคุมต้นทุนการผลิต ลดการสูญเสียจากวัตถุดิบหมดอายุหรือเก็บรักษาไม่ถูกวิธี รวมถึงสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจด้านการจัดซื้อ และการวางแผนการดำเนินงานในอนาคต นอกจากนี้ เพื่อรักษาฐานลูกค้าเดิมและเพิ่มความภักดีของลูกค้า ร้านยังสามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการตลาด เช่น การจัดโปรโมชั่นหรือการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ เพื่อให้เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ได้มากขึ้น การผสมผสานระหว่างระบบบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพกับกลยุทธ์การตลาดเชิงรุก จะช่วยยกระดับศักยภาพของร้านป.ปลาคังกุ้งเต็น ให้สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนในระยะยาว

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อออกแบบและพัฒนาระบบจัดการร้านอาหาร ให้แก่ร้าน ป.ปลาคังกุ้งเต็น
2. เพื่อช่วยลดปัญหาในการจัดหาวัตถุดิบ และลดการสูญเสีย (Food Waste) ด้วยการจัดการสต็อกที่มีประสิทธิภาพ
3. เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ดูแลวัตถุดิบในการรับ-เบิกรายการวัตถุดิบได้
4. เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ดูแลเรื่องบริการอาหารและชำระค่าอาหารได้
5. เพื่ออำนวยความสะดวกให้เจ้าของร้านในการติดตามยอดขายและข้อมูลลูกค้าได้
6. เพื่อประชาสัมพันธ์การบริการและรายการอาหารแก่บุคคลที่สนใจได้อย่างแพร่หลาย

### ขอบเขตโครงการ

1. ระบบสามารถตรวจสอบและกำหนดสิทธิ์ให้แก่ผู้ใช้งานได้(Staff/Admin)
2. ส่วนของพนักงาน(Staff)
  - 2.1. ระบบสามารถ รับออเดอร์จากลูกค้าที่มาทานที่ร้าน
  - 2.2. ระบบสามารถ รับชำระเงินและออกใบเสร็จได้

  
.....  
ผู้เสนอและจัดทำโครงการ  
( นายศุภกรณ์ กวางตั้ง )

  
.....  
ผู้เห็นชอบโครงการ  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนันท์ สุขสมบูรณ์ )

3. ส่วนของเจ้าของร้าน/ผู้ดูแลระบบ (Admin)
  - 3.1. ระบบสามารถ จัดการข้อมูลเมนูอาหาร (เพิ่ม/ลบ/แก้ไข)
  - 3.2. ระบบสามารถ จัดการคลังวัตถุดิบ (Inventory Management)
  - 3.3. ระบบสามารถ จัดการรายการนำเข้ารายการวัตถุดิบได้
  - 3.4. ระบบสามารถ จัดการรายการเบิกรายการวัตถุดิบได้
  - 3.5. ระบบสามารถ จัดการข้อมูลพนักงานและสิทธิ์ (เพิ่ม/ลบ/แก้ไข)
  - 3.6. ระบบสามารถ ออกรายงานสรุปผล (Reporting)
    - 3.6.1. รายงานยอดขาย (รายวัน, รายเดือน, รายปี)
    - 3.6.2. รายงานต้นทุนวัตถุดิบ (รายวัน, รายเดือน, รายปี)
    - 3.6.3. รายงานการเบิกวัตถุดิบ (รายวัน, รายเดือน, รายปี)
    - 3.6.4. รายงานวัตถุดิบที่มีจำนวนต่ำกว่าจุดต่ำสุด (Low-Stock Report)
4. ส่วนสาธารณะ
  - 4.1. แสดงเมนูอาหารขายดี
  - 4.2. แสดงและค้นหารายการเมนูอาหารทั้งหมด

จากการเสนอโครงการ (ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2568) ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขอยืนยัน ว่าได้รับ  
ดำเนินการจัดทำโครงการเพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ และขอบเขตโครงการที่ได้ระบุไว้ข้างต้น ทุกประการ

.....<sup>ศุภกรณ์</sup>.....ผู้เสนอและจัดทำโครงการ  
( นายศุภกรณ์ กวางตุง )

.....<sup>Chien</sup>.....อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนันท์ สุขสมบูรณ์ )

.....<sup>[Signature]</sup>.....ประธานสาขาผู้อนุมัติโครงการ  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพจิตร สุขสมบูรณ์ )