



เรียนรู้เพื่อรับใช้สังคม

**โครงการพัฒนางานประจำสู่งานวิจัย R to R (Routine to Research)
ประจำปีการศึกษา 2562**

**“พัฒนาการให้บริการงานจัดเลี้ยงในระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยง
ทาง Intranet”**

**กองกลาง
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ**

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

แผนกสารบรรณ เป็นหน่วยงานในสังกัดกองกลาง รับผิดชอบดูแลงานสารบรรณ งานประชุม งานจัดเลี้ยง งานรับ – ส่งเอกสาร และงานไปรษณีย์ ซึ่งงานจัดเลี้ยงเป็นงานบริการที่กองกลางให้ความสำคัญเนื่องจากต้องให้บริการแก่ผู้มีเกียรติ ผู้บริหาร บุคลากร ทั้งจากหน่วยงานภายในและหน่วยงานภายนอก โดยให้บริการด้านการจัดเลี้ยงอาหารว่าง เครื่องดื่ม และอาหารกลางวัน สำหรับผู้เข้าร่วมประชุม อบรม สัมมนา รวมถึงงานสำคัญต่างๆ ของทางมหาวิทยาลัย

ปัจจุบันการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงสำหรับหน่วยงานต่างๆ สามารถดำเนินการได้ 3 วิธีด้วยกัน คือ

วิธีที่ 1 ส่งหนังสือขอใช้บริการงานจัดเลี้ยง (งบประมาณส่วนกลาง)

วิธีที่ 2 ส่งผ่านระบบส่งคำร้องขอใช้บริการหอประชุม ห้องประชุม ห้องบรรยายพิเศษทาง Intranet (งบประมาณส่วนกลาง)

วิธีที่ 3 ส่งผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet (งบประมาณอื่นๆ ที่ไม่ใช่เงินงบประมาณส่วนกลาง เช่น งบประมาณโครงการ ,งานรับจ้างจัดเลี้ยงฯ เป็นต้น)

โดยในส่วนของการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet (งบประมาณอื่นๆ ที่ไม่ใช่เงินงบประมาณส่วนกลาง เช่น งบประมาณโครงการ,งานรับจ้างจัดเลี้ยงฯ เป็นต้น) พบว่าในระบบการขอใช้บริการจัดเลี้ยงยังมีส่วนที่ต้องปรับปรุงเพิ่มเติมเนื่องจากการขอใช้บริการจัดเลี้ยงพ่วงติดอยู่กับระบบการขอให้บริการงานประชาสัมพันธ์หากต้องการใช้บริการเพียงจัดเลี้ยงอย่างเดียวไม่สามารถดำเนินการได้ และในการเลือกบริการจัดเลี้ยงไม่สามารถระบุรายการอาหารว่าง เครื่องดื่ม หรืออาหารกลางวันได้ ทำให้ผู้ขอใช้บริการไม่ได้รับความสะดวกเท่าที่ควร

ดังนั้น แผนกสารบรรณ กองกลาง จึงมีแนวคิดในการพัฒนางานประจำด้วยการวิจัย (Routine to Research: R2R) ด้วยการพัฒนาระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet ของมหาวิทยาลัยให้รองรับต่อการขอใช้บริการจัดเลี้ยงที่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จากแผนกสื่อสารองค์กร กองกลาง ในการสร้างและพัฒนาระบบดังกล่าว ผ่านโปรแกรม Edit plus เพื่อช่วยเพิ่มความสะดวกในการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงให้กับคณะวิชา/หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาการให้บริการงานจัดเลี้ยงในระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงผ่านระบบของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ให้ดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ลดขั้นตอนการทำงาน
3. ประหยัดกระดาษตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

1.3 ประโยชน์ของการนำงานวิจัยไปใช้

1. แผนกสารบรรณ กองกลาง มีระบบขอใช้บริการจัดเลี้ยงระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet ของมหาวิทยาลัย เพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. บุคลากรสามารถปฏิบัติงานได้สะดวก รวดเร็วมากขึ้น
3. ตอบสนองความต้องการของผู้ขอใช้บริการงานจัดเลี้ยง

1.4 ระเบียบวิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการพัฒนาระบบสารสนเทศ เพื่อให้ได้สารสนเทศที่ใช้ในการปฏิบัติงาน ควบคุมการทำงาน และบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะใช้แนวทางการพัฒนาระบบสารสนเทศ มาประยุกต์ และดำเนินการสร้างและพัฒนาระบบโดยใช้การสร้าง Web ที่สามารถใช้งานบน Brower ต่างๆ เช่น Internet Explorer, Google Chrome หรือ Firefox เป็นต้น ผ่านเครือข่ายภายในมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ Intranet ใช้โปรแกรม Edit plus เป็นเครื่องมือในการสร้างและพัฒนา และใช้เครื่องมือในการจัดการฐานข้อมูลเป็น Microsoft SQL Server 2000 โดยมีการวิเคราะห์ขั้นตอนและรูปแบบการใช้งานจากบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาปรับปรุงขั้นตอนการทำงานใหม่ ควบคู่กับการพัฒนาระบบ เพื่อให้มีความเหมาะสม ครอบคลุมกับการดำเนินงาน เริ่มตั้งแต่กระบวนการขอใช้บริการแผนกประชาสัมพันธ์ การบันทึกข้อมูลรายละเอียดการสั่งดำเนินการ การเรียกรายงานแสดงผลการขอใช้บริการ และสรุปค่าใช้จ่ายในการขอใช้บริการเพื่อให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพมากขึ้นทั้งในด้านความสะดวก รวดเร็ว และลดขั้นตอนในการทำงาน รวมทั้งสามารถค้นหาและประมวลผลข้อมูลสารสนเทศเพื่อตอบสนองการนำเสนองานต่อผู้บริหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	กิจกรรม	การเก็บข้อมูล	ระยะเวลาดำเนินกิจกรรม
เพื่อพัฒนาการให้บริการงานจัดเลี้ยงในระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงผ่านระบบ PR-Service ของมหาวิทยาลัยหัวเฉียว	1.มีระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงที่ปรับปรุงพัฒนาขึ้นจำนวน 1 ระบบ	1.สำรวจและวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการใช้งานระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยง	1.ข้อมูลความถี่ในการใช้บริการระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงทางระบบ Intranet ของคณะวิชา/หน่วยงาน ในช่วงระยะเวลา 1 เดือน ก่อนการพัฒนา ระบบ	ธันวาคม 2562 - มกราคม 2563
		2.กำหนดรูปแบบและความต้องการในการพัฒนาระบบ	2. รายงานการกำหนดรูปแบบและความต้องการในการพัฒนาระบบของผู้ที่เกี่ยวข้อง	มกราคม 2563
		3.ดำเนินการพัฒนาระบบให้ตรงกับความต้องการใช้	3.รูปแบบของระบบที่ดำเนินการพัฒนา	มกราคม 2563 - มีนาคม 2563
		4.ทดลองใช้งานเบื้องต้นและสรุปปัญหาและแก้ไขปัญหา	4. ข้อมูลสรุปปัญหาและวิธีการแก้ไขปัญหา	สิงหาคม 2563
		5.ประชาสัมพันธ์แจ้งเวียนคณะวิชา/หน่วยงานเข้าใช้งานและสรุปผลการศึกษา	5.ข้อมูลการเข้าใช้งานของคณะวิชา/หน่วยงาน ในช่วงระยะเวลา 1 เดือน หลังจากที่มีการประชาสัมพันธ์	สิงหาคม - กันยายน 2563
	2.ผู้รับบริการงานจัดเลี้ยงที่ขอใช้บริการผ่านระบบมีระดับความพึงพอใจมากกว่าหรือเท่ากับ 3.51	1.สำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการงานจัดเลี้ยงหลังจากที่มีการใช้งานระบบ 1-3 เดือน	1. แบบประเมินผลความพึงพอใจระบบภายหลังจากที่มีการใช้งานระบบ	กันยายน-ธันวาคม 2563

1.5 ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเกี่ยวกับระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงผ่านระบบ PR -Service ของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ผู้ขอใช้บริการ คือ คณะวิชา/หน่วยงาน ของมหาวิทยาลัยที่ขอใช้บริการจัดเลี้ยงผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และงานจัดเลี้ยงทาง Intranet

โดยศึกษาผลการใช้งานระบบการขอใช้บริการจัดเลี้ยงผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์ PR - Service ของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

งานจัดเลี้ยง หมายถึง งานที่เกี่ยวกับการบริการด้านการจัดเลี้ยง อาหารกลางวัน อาหารว่าง เครื่องดื่ม

ผู้ขอใช้บริการ หมายถึง เจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติงาน ผู้ใช้ระบบในการการนำเข้าข้อมูล

ระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์ PR-Service หมายถึง โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมาเพื่อให้บริการงานจัดเลี้ยง โดยใช้งานผ่านระบบเครือข่าย intranet ของมหาวิทยาลัย

บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดเลี้ยง (Catering) หมายถึง การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Catering Service) ไปยังสถานที่จัดเลี้ยง ซึ่งความหมายของคำว่า บริการ ในที่นี้หมายถึง การทำอาหารและเครื่องดื่มแล้วนำไปส่งยังสถานที่จัดเลี้ยง ทั้งให้บริการภายในงาน และนำไปส่งเพียงอย่างเดียว โดยจำแนกออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. การจัดเลี้ยงในสถานที่ (On-Premise-Catering) หมายถึง การจัดเลี้ยงที่เกิดขึ้นภายในบริเวณสถานที่ของผู้จัดการงานเลี้ยง (Caterers) เช่น ในโรงแรม หรือภายในร้านอาหาร โดยที่บริการจัดสถานที่และบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในห้องจัดเลี้ยงของทางผู้จัดการ โดยจะไม่นำอาหาร หรือเครื่องดื่มออกไปภายนอกสถานที่
2. การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (Off-premise-Catering) หมายถึง การนำอาหาร และเครื่องดื่มออกไปให้บริการนอกสถานที่ (Cater-out) ซึ่งอาหาร จะผลิตจากครัวกลาง (Central kitchen) ภายในสถานที่ของผู้จัดงานจัดเลี้ยง และมีการนำอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตได้นี้ รวมไปถึงอุปกรณ์สำหรับบริการ (Serving Products) และพนักงานออกไปให้บริการนอกสถานที่ที่ไม่ใช่ของผู้จัดการงานเลี้ยง (Caterers) โดยใช้รถขนอาหารที่มีความเพียงพอพร้อมในการรักษาสภาพอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เพื่อให้สดใหม่จนถึงช่วงเวลาของการให้บริการ

ปรัชญา แพมมงคล (2555) ได้กล่าวว่าการจัดเลี้ยง (Catering) เป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage industry) มีลักษณะพิเศษอยู่ที่ เป็นการบริการที่ไม่เฉพาะเจาะจงอยู่ที่พื้นที่ใด พื้นที่หนึ่ง สามารถเคลื่อนย้ายการบริการอาหารและเครื่องดื่มไปยังสถานที่ต่างๆได้ ตามแต่ความต้องการของผู้บริโภค (Customer) ไม่ว่าจะเป็นงานจัดเลี้ยง (Function) นั้นๆ จะเป็นรูปแบบใด เช่น งานเลี้ยงขนาดใหญ่ (Banquet) งานเลี้ยงรับรอง (Reception) หรือ แม้กระทั่งงานที่มีหลากหลาย รูปแบบรวมกันระหว่างประชุม กับ การแสดงสินค้า (event) ซึ่งถ้าลูกค้ามีความต้องการให้มีการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถใช้บริการ การจัดเลี้ยงได้

นภาพร เลื่อนเครือ (2549) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารในการจัดเลี้ยงของโรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบสารสนเทศในการจัดทำรายงานการขายอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการบริหารการจัดงานเลี้ยง ของโรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จ.เชียงใหม่ โดยผู้ศึกษาได้ใช้เทคนิคการพัฒนาระบบสารสนเทศด้วยการพัฒนาฐานข้อมูลต้นแบบ เพื่อรวบรวมและออกแบบรายงานตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานแผนกต่างๆ ซึ่งผลจากการพัฒนาระบบ ทำให้ผู้ใช้งานสามารถเรียกดูรายงานต่างๆได้ง่ายขึ้น ลดระยะเวลาและขั้นตอนในการทำงาน อีกทั้งสามารถจัดการกับอุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้ได้ รวมไปถึงสถานที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการบริหารสินค้า หรือ วัตถุดิบที่ดีขึ้น ช่วยลดระยะเวลาในการตัดสินใจ เพราะสามารถวิเคราะห์ข้อมูลที่มีอยู่ได้อย่างดี

บทที่ 3

สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

3.1 ผลการศึกษา

3.1.1 การวิเคราะห์ปัญหา

งานประชุม แผนกสารบรรณ กองกลาง เป็นหน่วยงานสนับสนุน ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยงเป็นส่วนใหญ่ เริ่มตั้งแต่การจัดเตรียมอุปกรณ์ การจัดเตรียมอาหารว่าง อาหารกลางวัน เครื่องดื่ม การจัดเก็บและทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์จัดเลี้ยง ซึ่งงานจัดเลี้ยงเป็นงานบริการที่กองกลางให้ความสำคัญเนื่องจากต้องให้บริการแก่ผู้มีเกียรติ ผู้บริหาร บุคลากร ทั้งจากหน่วยงานภายในและหน่วยงานภายนอก โดยให้บริการด้านการจัดเลี้ยงอาหารว่าง เครื่องดื่ม และอาหารกลางวัน สำหรับผู้เข้าร่วมประชุม อบรม สัมมนา รวมถึงงานสำคัญต่างๆ ของทางมหาวิทยาลัย

ปัจจุบันการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงสำหรับหน่วยงานต่างๆ สามารถดำเนินการได้ 3 วิธีด้วยกัน คือ

วิธีที่ 1 ส่งหนังสือขอใช้บริการงานจัดเลี้ยง (งบประมาณส่วนกลาง)

วิธีที่ 2 ส่งผ่านระบบส่งคำร้องขอใช้บริการหอประชุม ห้องประชุม ห้องบรรยายพิเศษทาง Intranet (งบประมาณส่วนกลาง)

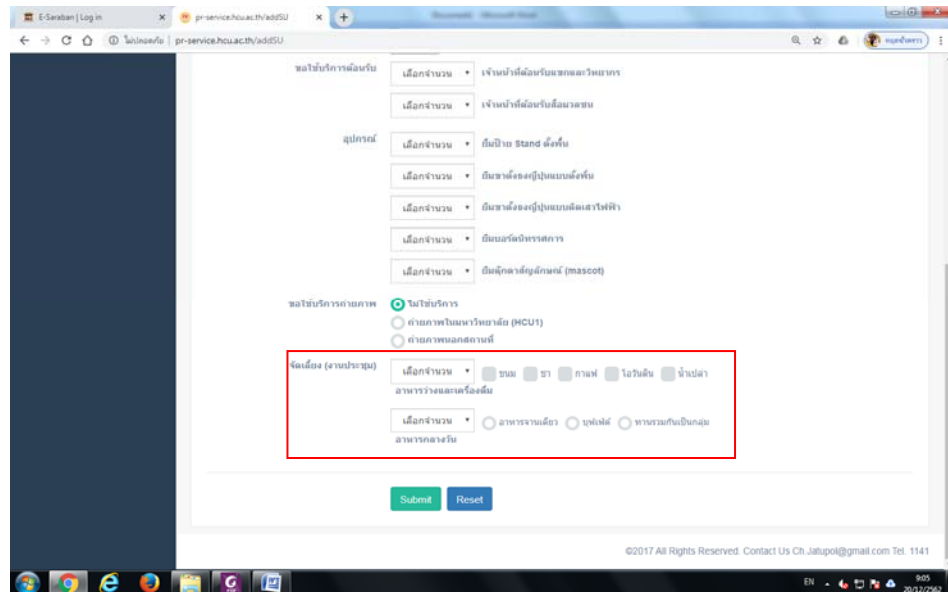
วิธีที่ 3 ส่งผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet (งบประมาณอื่นๆ ที่ไม่ใช่เงินงบประมาณส่วนกลาง เช่น งบประมาณโครงการ ,งานรับจ้างจัดเลี้ยงฯ เป็นต้น)

โดยในส่วนของการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงผ่านระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยงทาง Intranet (งบประมาณอื่นๆ ที่ไม่ใช่เงินงบประมาณส่วนกลาง เช่น งบประมาณโครงการ,งานรับจ้างจัดเลี้ยงฯ เป็นต้น) พบว่าในระบบการขอใช้บริการจัดเลี้ยงยังมีส่วนที่ต้องปรับปรุงเพิ่มเติมเนื่องจากการขอใช้บริการจัดเลี้ยงพ่วงติดอยู่กับระบบการขอใช้บริการงานประชาสัมพันธ์หากต้องการใช้บริการเพียงจัดเลี้ยงอย่างเดียวไม่สามารถดำเนินการได้ และในการเลือกบริการจัดเลี้ยงไม่สามารถระบุรายการอาหารว่าง เครื่องดื่ม หรืออาหารกลางวันได้ ทำให้ผู้ขอใช้บริการไม่ได้รับความสะดวกเท่าที่ควร จึงต้องการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น ดังนี้

- 1) ระบบการขอใช้บริการจัดเลี้ยงพ่วงติดอยู่กับระบบการขอใช้บริการงานประชาสัมพันธ์หากต้องการใช้บริการจัดเลี้ยงเพียงอย่างเดียวไม่สามารถดำเนินการได้

HCU INTRANET

HCU SERVICES		
ลำดับ	บริการ	หน่วยงานให้บริการ
1	ระบบสรุปการประชุมคณะ	กองกลาง
2	ระบบสรุปการประชุมสภา	กองกลาง
3	ระบบส่งคำร้องขอใช้บริการ หอประชุม ห้องประชุม ห้องบรรยายพิเศษ	กองกลาง กองอาคารและสถานที่ สำนักทะเบียนและประมวลผล
4	ระบบประมวลข้อบังคับ ระบบยื่น คำสั่ง ประกาศ มอก.	กองกลาง แผนกสารบรรณ
5	ระบบหนังสือเวียน ประกาศ คำสั่ง ระบบยื่น ข้อบังคับ	กองกลาง แผนกสารบรรณ
6	ระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์และจัดเลี้ยง	กองกลาง แผนกสื่อสารองค์กร
7	ระบบรายงานผลการโอนเงิน DirectCredit	กองคลัง



2) การเลือกบริการจัดเลี้ยงไม่สามารถระบุเมนูรายการอาหารว่าง เครื่องดื่ม หรืออาหารกลางวันได้

ถ่ายภาพนอกสถานที่

จัดเลี้ยง (งานประชุม) ☐ ขนม ☐ ชา ☐ กาแฟ ☐ โอวัลติน ☐ น้ำเปล่า

อาหารว่างและเครื่องดื่ม

☐ อาหารจานเดียว ☐ บุฟเฟต์ ☐ ทานรวมกันเป็นกลุ่ม

อาหารกลางวัน

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้น แผนกสารบรรณ จึงมีแนวคิดพัฒนาระบบการให้บริการงานประชาสัมพันธ์ และจัดเลี้ยงทาง Intranet ของมหาวิทยาลัยให้รองรับต่อการขอใช้บริการจัดเลี้ยงที่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จากแผนกสื่อสารองค์กร กองกลาง ในการสร้างและพัฒนาระบบดังกล่าวสำหรับใช้งานในงานจัดเลี้ยงต่อไป

3.1.2 กำหนดความต้องการใช้งานระบบ

จากการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นดังกล่าวข้างต้น นำมากำหนดความต้องการใช้งานระบบสารสนเทศสำหรับงานประชาสัมพันธ์ในส่วนของการงานจัดเลี้ยง ดังนี้

สำหรับผู้ใช้งานระบบ

ผู้ใช้งานระบบ สามารถขอใช้บริการงานประชาสัมพันธ์ผ่านระบบ PR-Service โดยระบบสามารถระบุข้อมูลดังนี้

1. ชื่อโครงการ/กิจกรรม
2. เลือกประเภท โดยแบ่งเป็น อาหารกลางวัน อาหารว่าง เครื่องดื่ม
3. เลือกจำนวนผู้เข้าร่วม
4. เลือกราคา
5. ระบุสถานที่จัดเลี้ยง
6. กำหนดวันที่และเวลา

ผู้ใช้ระบบ สามารถเลือกเมนูอาหารตามความต้องการ ตามราคาที่เหมาะสมไว้ข้างต้น โดยผู้ทำระบบกำหนดหมวดหมู่และจำนวนอาหาร ตามเซตราคาอาหารที่เลือก ดังนี้

1.เมนูอาหารตามประเภท

1.1 เมนูอาหารกลางวัน

ประเภทต้ม			
1.ต้มยำกุ้ง	2.ต้มมะระยัดไส้หมู	3.แกงเขียวหวานไก่	4.ตุ๋นเห็ดไข่กระดุกอ่อน
5.ต้มมะระกระดุกอ่อน	6.แกงเลียงกุ้งสด	7.ต้มจืดหัวไชเท้า	8.ต้มยำรวมมิตร
9.แกงเขียวหวานปลา	10.แกงส้มผักรวม	11.ต้มยำไก่	12.แกงส้มปลาช่อนทอด
ประเภทผัด			
1.ผัดปลอกโคลีกุ้ง	2.หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง	3.ผัดผักรวม	4.ปลาผัดคื่นไจ้
5.ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	6.ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	7.กุ้งคั่วเกลือ	8.ผัดแขนงหมูกรอบ
9.ผัดผักสีสหายน้ำมันหอย	10.ผัดโป๊ยเซียน	11.ผัดยอดมะพร้าวกุ้ง	12.ทะเลพริกเผา
ประเภทยำ			
1.ยำสามกรอบ	2.ยำหมูยืม	3.ยำรวมมิตร	4.ยำเห็ดสามอย่าง
5.ยำรวมมิตรทะเล	6.ปลาแรดฟู	7.ยำขามหูสไลด์	8.ปลาดุกฟู
ประเภททอด			
1.ปลาสามรส	2.ปลาสมุนไพร	3.ทอดมันปลา	4.ปลาช่อนสมุนไพร
5.ไก่กระเทียม	6.ปีกไก่ทอด	7.หมูแดดเดียว	8.ปลากะพงทอดน้ำปลา
อื่นๆ			
1.ห่อหมกหมู	2.น้ำพริกขี้หนือ+ผักสด	3.น้ำตักปลาช่อน	4.ถั่วลิสง
5.กุ้งอบวุ้นเส้น	6.ปลากะพงนึ่งซีอิ้ว	7.น้ำพริกหนุ่ม+ผักลวก+แคปหมู	
ผลไม้ตามฤดูกาล,ขนมหวาน			

1.2 เมนูอาหารว่าง

1.ขนมปังสังขยา(ใบเตย,ขานม)	2.ฟรุ๊ตเค้ก/บัตเตอร์เค้ก	3.ขนมไทย	4.เค้กกล้วยหอม
5.ทาร์ตไข่	6.มาเบิลเค้ก/ชอว์เค้ก	7.มินิพาย	8.แยมโรล
9.ชิฟฟอน	10.ปิ่นชิลิ	11.ซาลาเปา	12.ขนมจีบ
13.ผลไม้			

1.3 เครื่องดื่ม

1.ชา	2.กาแฟ	3.โอวัลติน
------	--------	------------

2. เมนูอาหารตามราคางบประมาณ/หัว

อาหารกลางวัน

ราคาเซตละ 180 บาท (อาหาร 3 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล)

ราคาเซตละ 230 บาท (อาหาร 4 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน)

ราคาเซตละ 270 บาท (อาหาร 5 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน)

อาหารว่าง

ราคาเซตละ 20 บาท (ของว่าง 1 อย่าง+เครื่องดื่ม)

ราคาเซตละ 25 บาท (ของว่าง 2 อย่าง+เครื่องดื่ม)

ราคาเซตละ 30 บาท (ของว่าง 1 อย่าง+ผลไม้+เครื่องดื่ม)

สำหรับผู้จัดเลี้ยง

ผู้จัดเลี้ยงสามารถรายการอาหารที่ผู้ใช้ระบบเลือกเพื่อนำไปจัดให้ตรงความต้องการของผู้ใช้ระบบ

3.1.2 ออกแบบและพัฒนาระบบ

ดำเนินการสร้างและพัฒนาระบบโดยการใช้โปรแกรม Edit plus เป็นเครื่องมือในการสร้าง และพัฒนา และใช้เครื่องมือในการจัดการฐานข้อมูลเป็น Microsoft SQL Server 2000 โดยมีการวิเคราะห์ขั้นตอนและรูปแบบการใช้งานจากบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาปรับปรุงขั้นตอนการทำงานใหม่ ควบคู่กับการพัฒนาระบบ เพื่อให้มีความเหมาะสม ครอบคลุมกับการดำเนินงาน

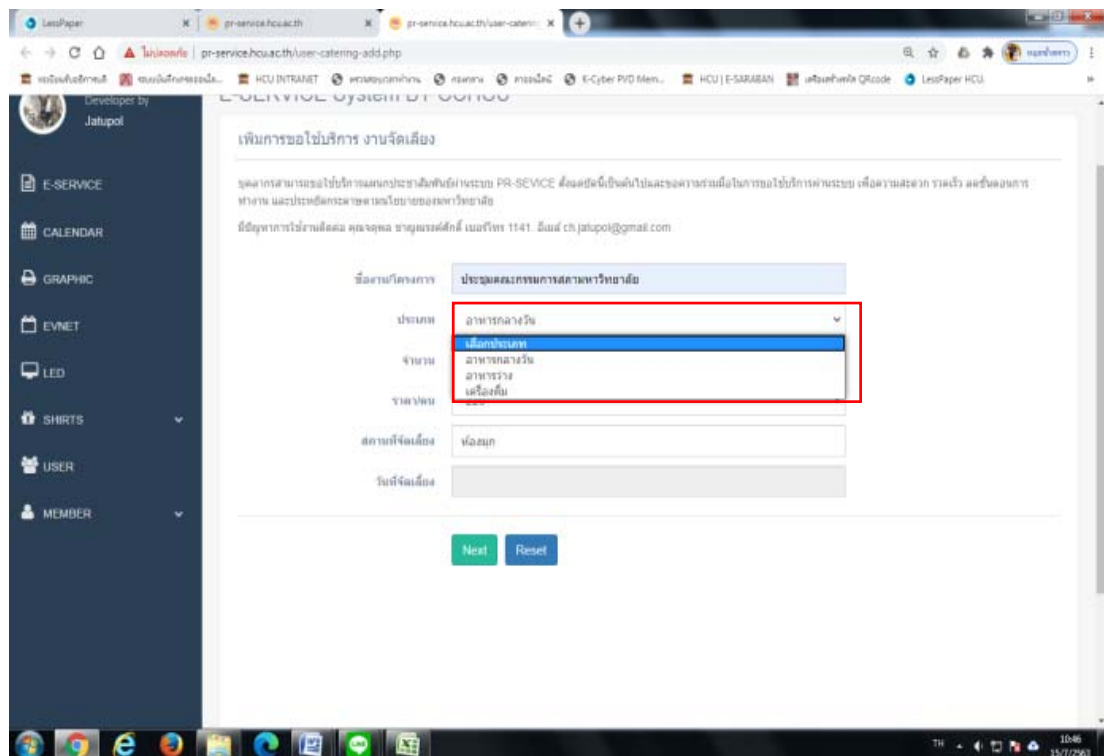
จากการกำหนดความต้องการใช้งานระบบสารสนเทศสำหรับงานประชาสัมพันธ์ในส่วนของการจัดเลี้ยง ผู้จัดทำระบบนำไปออกแบบระบบ ดังนี้

สำหรับผู้ใช้ระบบ

ผู้ใช้งาน สามารถขอใช้บริการงานประชาสัมพันธ์ผ่านระบบ PR-Service โดยระบบสามารถระบุข้อมูล ดังนี้

1. ระบุชื่อโครงการ/กิจกรรม

2. เลือกประเภท โดยแบ่งเป็น อาหารกลางวัน อาหารว่าง เครื่องดื่ม



เพิ่มการขอใช้บริการ งานจัดเลี้ยง

บุคลากรสามารถขอใช้บริการแผนกประชาสัมพันธ์ฯ ระบบ PR-SERVICE เพื่อขออนุมัติและขอทราบเงื่อนไขการขอใช้บริการฝ่ายระบบ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ลดขั้นตอนการ
ทำงาน และประสิทธิภาพการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย

ข้อมูลทางการใช้งานติดต่อ คุณจุฑา ขาวชุมพร 081-1141-1141 Email: ch.jatupol@gmail.com

ชื่อส่วนโครงการ: ประชุมคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

ประเภท: **อาหารกลางวัน**

จำนวน: **เลือกประเภท**

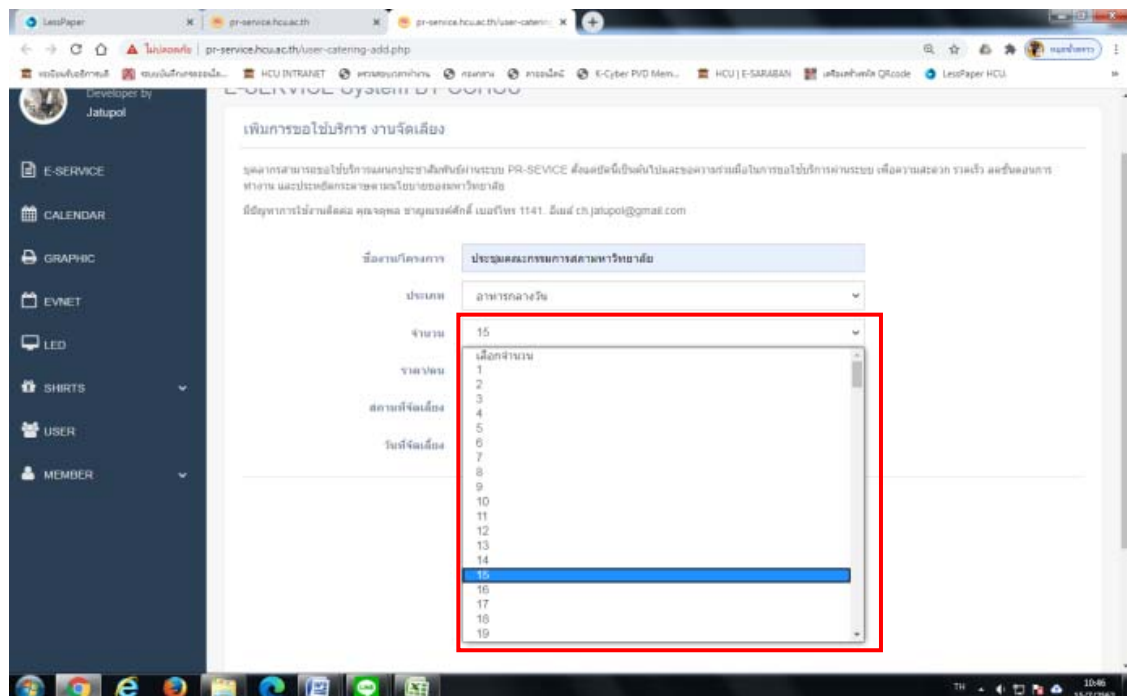
รายการ: **อาหารกลางวัน**

สถานที่จัดเลี้ยง: ห้องประชุม

วันที่จัดเลี้ยง:

Next Reset

3. เลือกจำนวนผู้เข้าร่วม



เพิ่มการขอใช้บริการ งานจัดเลี้ยง

บุคลากรสามารถขอใช้บริการแผนกประชาสัมพันธ์ฯ ระบบ PR-SERVICE เพื่อขออนุมัติและขอทราบเงื่อนไขการขอใช้บริการฝ่ายระบบ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ลดขั้นตอนการ
ทำงาน และประสิทธิภาพการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย

ข้อมูลทางการใช้งานติดต่อ คุณจุฑา ขาวชุมพร 081-1141-1141 Email: ch.jatupol@gmail.com

ชื่อส่วนโครงการ: ประชุมคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

ประเภท: อาหารกลางวัน

จำนวน: **15**

รายการ: **เลือกจำนวน**

สถานที่จัดเลี้ยง: ห้องประชุม

วันที่จัดเลี้ยง:

Next Reset

4. เลือกราคาชุดอาหาร

เพิ่มการขอใช้บริการ งานจัดเลี้ยง

บุคลากรสามารถขอใช้บริการแผนกประชาสัมพันธ์ หรือ PR-SERVICE เพื่อจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มในการขอใช้บริการตามระบบ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และลดภาระ
 ทางการ และประหยัดงบประมาณของหน่วยงาน

ข้อมูลการใช้งานระบบ คุณจุฑา ช่างบุญสวัสดิ์ เบอร์โทร 1141 อีเมล ch.jatupol@gmail.com

ชื่อสายโครงการ: **ประชุมคณะกรรมการสถานศึกษา**

ประเภท: **อาหารกลางวัน**

จำนวน: **15**

ราคาจาน: **220**

สถานที่จัดเลี้ยง: **โรงอาหาร**

วันที่จัดเลี้ยง: **220**

Next Reset

5.ระบุสถานที่จัดเลี้ยง

เพิ่มการขอใช้บริการ งานจัดเลี้ยง

บุคลากรสามารถขอใช้บริการแผนกประชาสัมพันธ์ หรือ PR-SERVICE เพื่อจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มในการขอใช้บริการตามระบบ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และลดภาระ
 ทางการ และประหยัดงบประมาณของหน่วยงาน

ข้อมูลการใช้งานระบบ คุณจุฑา ช่างบุญสวัสดิ์ เบอร์โทร 1141 อีเมล ch.jatupol@gmail.com

ชื่อสายโครงการ: **ประชุมคณะกรรมการสถานศึกษา**

ประเภท: **อาหารกลางวัน**

จำนวน: **15**

ราคาจาน: **220**

สถานที่จัดเลี้ยง: **โรงอาหาร**

วันที่จัดเลี้ยง: **15**

July 2020

Su Mo Tu We Th Fr Sa

28 29 30 1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

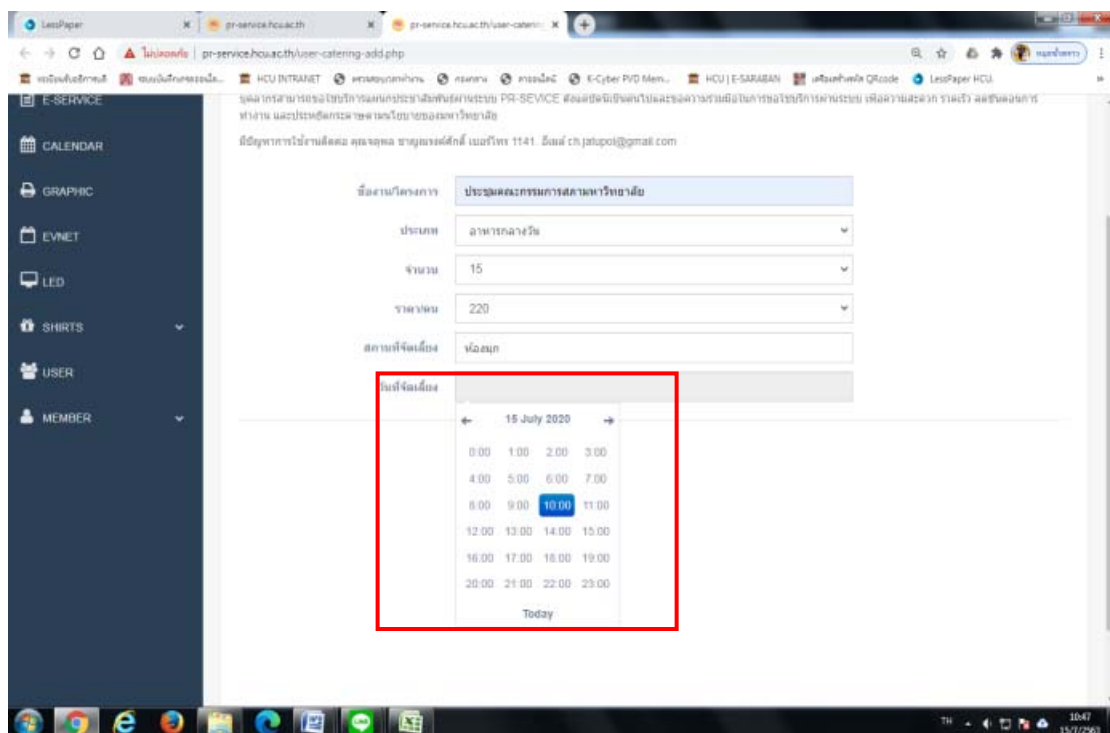
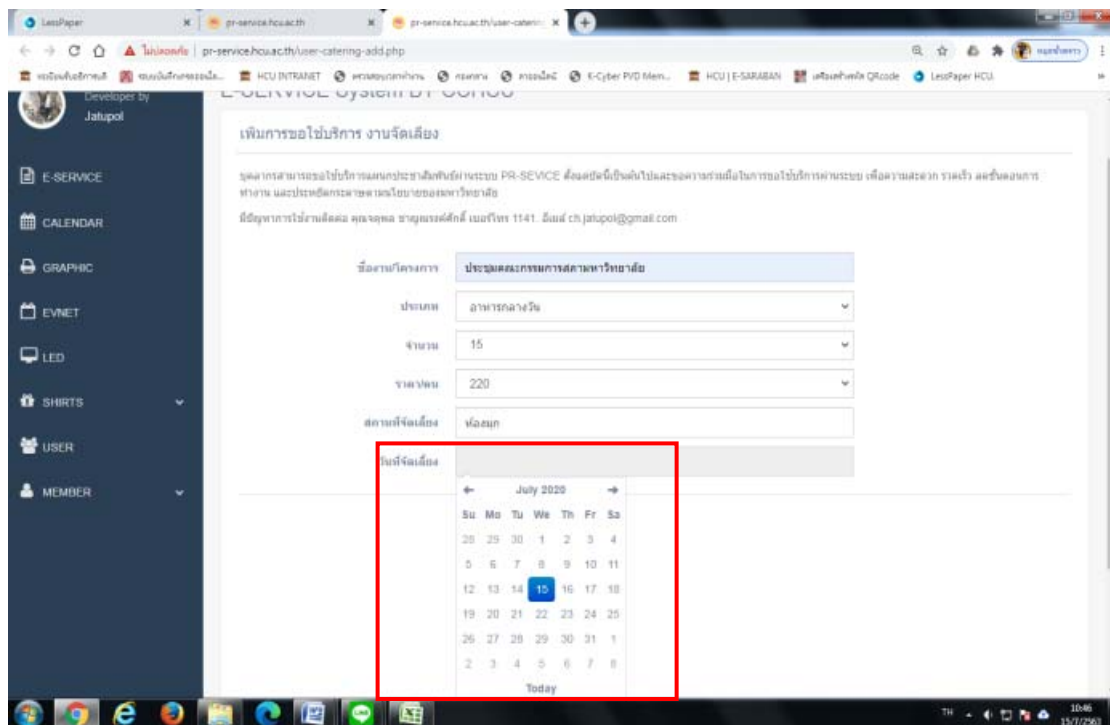
19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30 31

2 3 4 5 6 7 8

Today

6. ระบุวันที่และเวลา



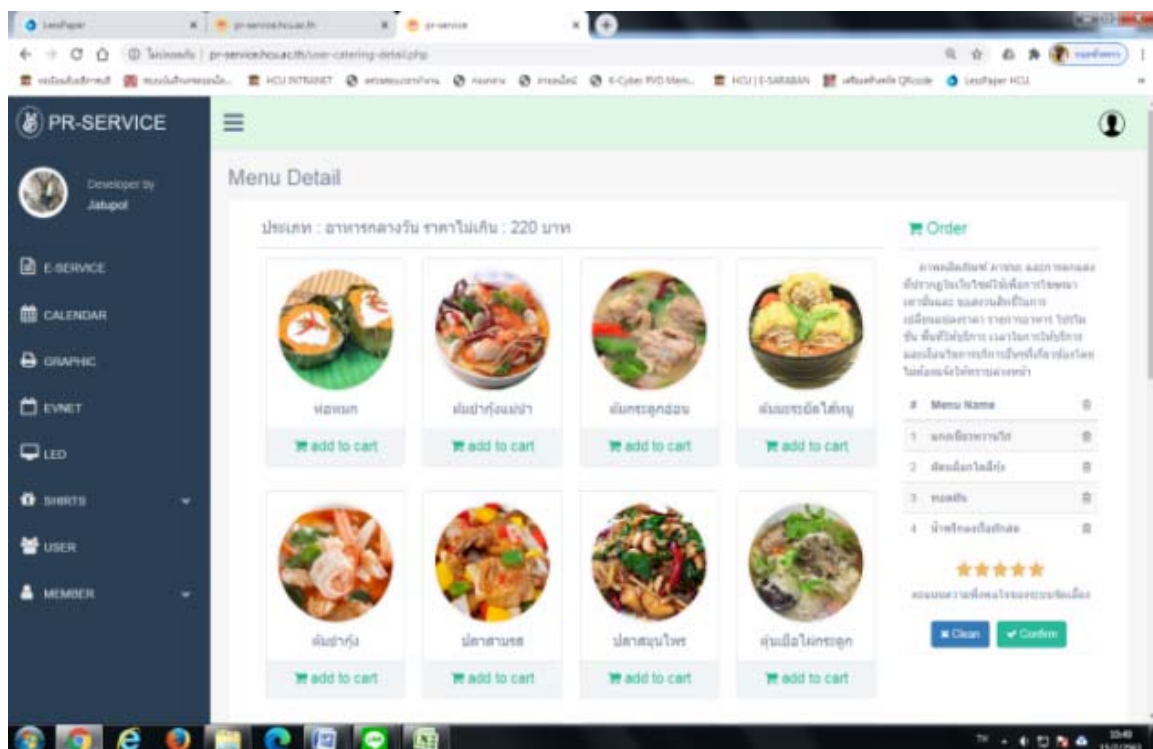
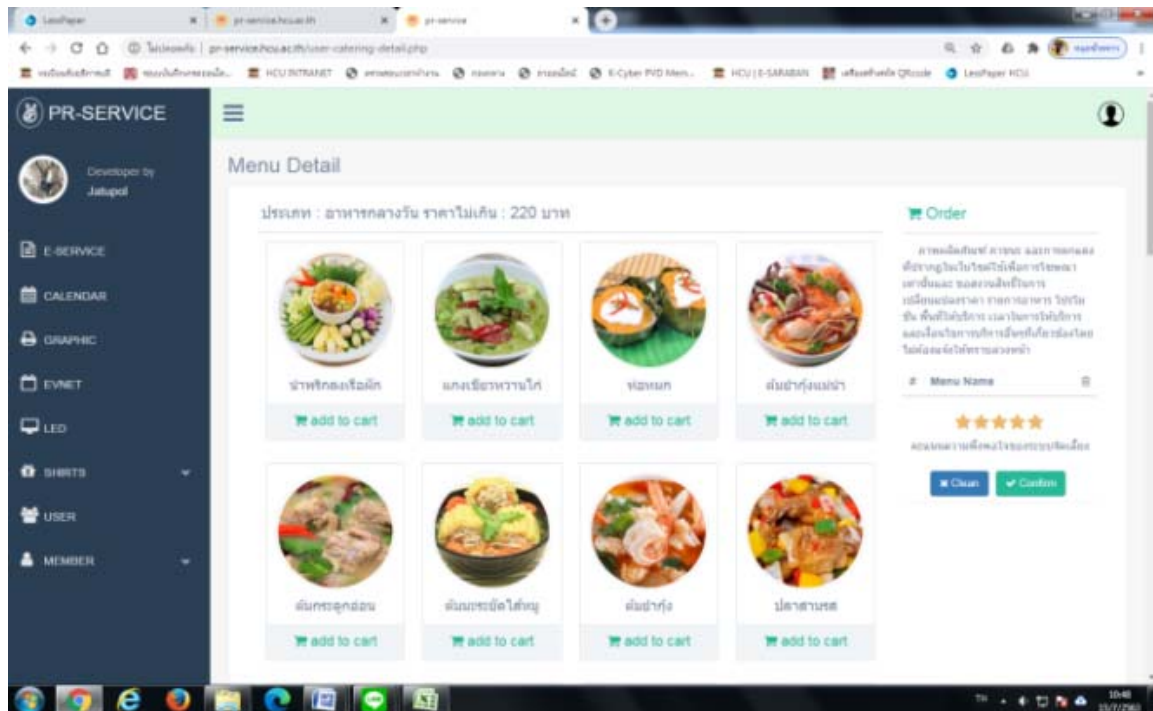
7. ผู้ใช้ระบบ สามารถเลือกเมนูอาหารตามความต้องการ ตามราคาที่เหมาะสมไว้ข้างต้น โดยผู้ทำระบบกำหนดหมวดหมู่และจำนวนอาหาร ตามเซตราคาอาหารที่เลือก ดังนี้

อาหารกลางวัน (ราคาปรับหลังจากจัดทำระบบ)

ราคาเซตละ 180 บาท (อาหาร 3 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล)

ราคาเซตละ 230 บาท (อาหาร 4 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน)

ราคาเซตละ 270 บาท (อาหาร 5 อย่าง+ข้าว+ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน)

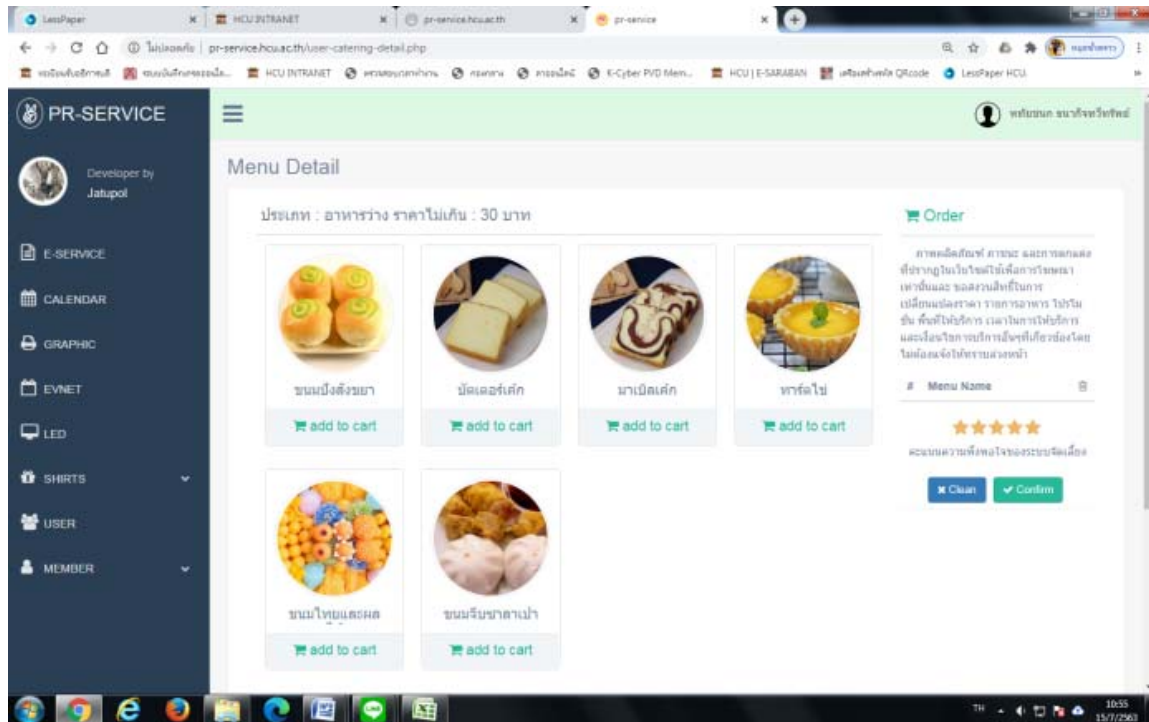


อาหารว่าง

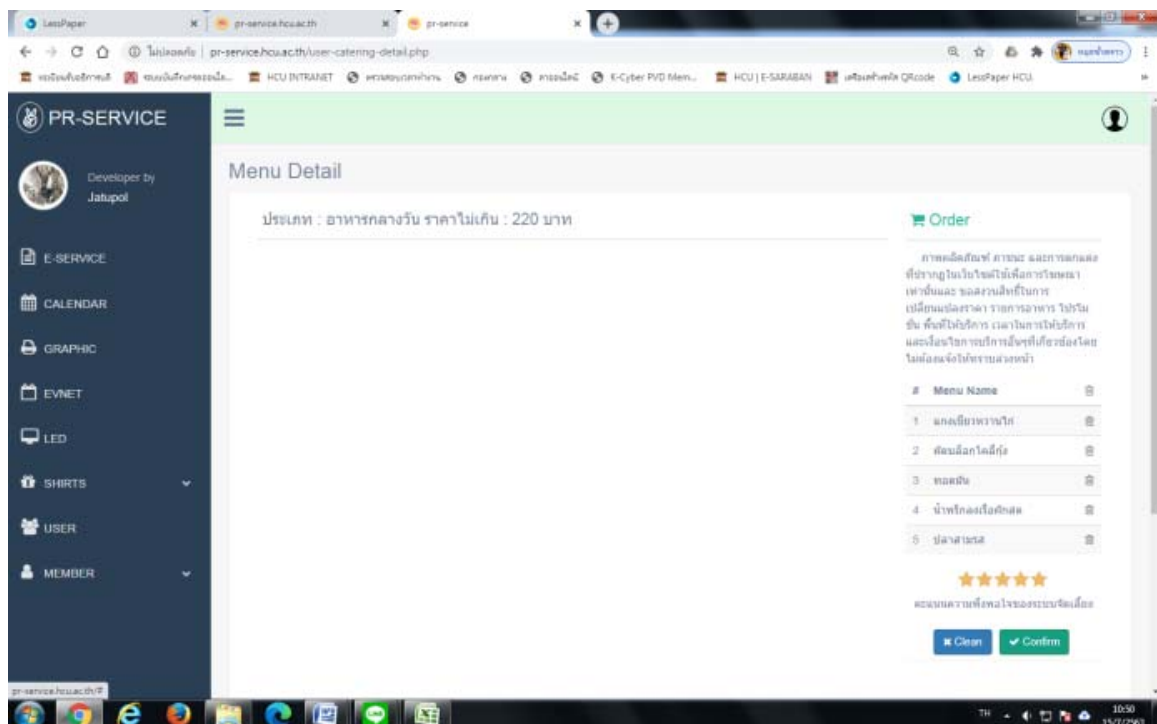
ราคาชุดละ 20 บาท (ของว่าง 1 อย่าง+เครื่องดื่ม)

ราคาชุดละ 25 บาท (ของว่าง 2 อย่าง+เครื่องดื่ม)

ราคาชุดละ 30 บาท (ของว่าง 1 อย่าง+ผลไม้+เครื่องดื่ม)



8. เมื่อเลือกเมนูครบแล้ว รายการอาหารที่เลือกจะอยู่ขวามือ (สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้) และกดยืนยันรายการ



3.1.3 ใช้งานและสรุปผลการศึกษา

เนื่องจากในช่วงที่ผู้จัดทำระบบ ดำเนินการสร้างระบบในการขอใช้บริการงานจัดเลี้ยงในระบบงานประชาสัมพันธ์ PR-Service ทางมหาวิทยาลัยได้มีประกาศปิดมหาวิทยาลัยเนื่องจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรค COVID-19 และทางร้านที่ทางผู้จัดเลี้ยงติดต่อประสานจัดทำอาหาร มีการปรับราคาอาหาร ทำให้ผู้จัดทำระบบต้องปรับปรุงข้อมูลในระบบ จึงยังไม่สามารถนำระบบไปทดลองใช้ในปีการศึกษานี้ได้

สรุปผลการศึกษา

3.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

3.3 ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

บรรณานุกรม