

จากการวิจัยเรื่องการออกแบบฐานข้อมูลและจัดทำโปรแกรมจัดการวัตถุดิบสำหรับงานบริการอาหาร โดยตัวอย่างที่ใช้คือในโรงพยาบาล ทำการศึกษาขั้นตอนการจัดการวัตถุดิบของแผนกกองโภชนาการ โรงพยาบาลราชวิถี ซึ่งในการจัดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยในแต่ละเดือนนั้นต้องคำนึงถึงปริมาณสารอาหารและพลังงานจากวัตถุดิบให้เหมาะสมกับผู้ป่วย หลักการที่ใช้คำนวณหาปริมาณวัตถุดิบในการจัดซื้อจะใช้ค่าคงที่ของส่วนที่บริโภคได้ของวัตถุดิบ (Yield Percentage) แต่ละชนิดมาคูณเข้ากับน้ำหนักของวัตถุดิบที่ผ่านการปรุงสุก จะได้ค่าของน้ำหนักวัตถุดิบที่จะใช้ในการจัดซื้อ การจัดทำระบบฐานข้อมูลผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วยรายการอาหาร รายชื่อวัตถุดิบ สูตรอาหาร และค่าคงที่ของส่วนที่บริโภคได้ของวัตถุดิบ ทำการออกแบบฐานข้อมูล (Database) จัดทำโปรแกรมการจัดการวัตถุดิบโดยแบ่งการทำงานของโปรแกรมออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกคือส่วนที่ใช้ในการจัดการระบบฐานข้อมูล (Database System) ซึ่งจะเป็นส่วนที่ใช้สำหรับบริหารจัดการฐานข้อมูล ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่ม เปลี่ยนแปลงและแก้ไขข้อมูล รวมถึงการกำหนดสิทธิการใช้งานของผู้ใช้งาน และส่วนที่สองคือส่วนของโปรแกรมคำนวณปริมาณวัตถุดิบ ซึ่งเป็นส่วนที่แสดงผลการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้ในแต่ละวัน รวมทั้งแสดงรายการอาหารและสูตรอาหารของแต่ละวัน การจัดทำโปรแกรมได้ใช้ภาษาเอสคิวแอล (SQL:Standard Query Language) และโปรแกรมพีเอชพีมายแอดมิน (PHPMyAdmin) มาใช้จัดการระบบฐานข้อมูล และใช้ภาษาพีเอชพี (PHP:Personal Hypertext Preprocessor) ในการจัดทำโปรแกรม ทำให้ผู้ใช้งานสามารถใช้โปรแกรมผ่านทางหน้าเว็บเบราว์เซอร์ (web browser) ทั่วไปได้โดยไม่ต้องลงโปรแกรมที่เครื่องของผู้ใช้งาน ทำให้ง่ายต่อการใช้งานและการจัดการระบบฐานข้อมูล อีกทั้งยังช่วยให้ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบัน ซึ่งโปรแกรมนี้สามารถช่วยประหยัดเวลาในการคำนวณปริมาณวัตถุดิบด้วยเครื่องคำนวณ

ABSTRACT

239018

The database design and computer programming for raw material catering management was studied. The nutrition division of the Rajvitee hospital was selected as the sample. The management of patient menus was depended on the energy and nutrient requirement of each patient. To calculate the amount of purchasing raw material, the yield percentage should multiply with the raw material weight. Before the database system has been conducted, all data including menus, raw material lists, food formulation and yield percentage were collected. Moreover, the computer programming for raw material management was divided into two parts. The first part was designed for the database system including user's detail and database edition. The second part was designed for raw material quantity calculating and lists of menu for specific date. Standard Query Language and PHPMyAdmin program were used in this study. In addition the PHP-Personal hypertext Preprocessor was used in order to let the program could be processed on web browser. This program could save time compare to the hand calculator.