

เอกสารการ Demo โปรแกรมระบบ FOOD

อุปกรณ์เบื้องต้น

- คอมพิวเตอร์ 1 ชุด,เครื่องพิมพ์ (แล้วแต่หา),ลิ้นชัก
- กระดาษ อยู่ที่เครื่องพิมพ์ แต่ละแบบ สามารถเปลี่ยนแปลงตามกระดาษได้

คีย์บอร์ด Q=น้ำดื่ม (8001)

A=แกงเขียวหวาน (1001)

Z=ข้าวสวย (6000)

กด 1=หมวดอาหาร 2=หมวดผัก 8=หมวดน้ำดื่ม

การทำงานเบื้องต้น

- | | | | |
|---------------------|--|-------------------|----------------|
| -F2 สั่งอาหาร | -F3 เช็คบิล | -F4 เก็บเงิน | -F5 สอบถาม |
| -F6 ยกเลิก | -F7 ย้ายโต๊ะ | -F8 อื่นๆ | |
| -F9 คู่มือ | -F10 บัตรเครดิต | -F11 เชื้อ รับรอง | -F12 เงินสด |
| -F8+1 จองโต๊ะ | +2 บันทึกอาหารเสร็จ | +3 ค่าทิป | +4 ย้ายบางส่วน |
| +5 แบ่งบิล | +6 ปิดโต๊ะ | | |
| -ราคาแบบเปิด | 3011 กุ้งเผา (จาน) | | |
| -ขายแบบ อิงหน่วยขาย | 1003 ตำยำกุ้ง ชาม=80 หม้อเล็ก=150 หม้อใหญ่ 200 | | |
| -อาหารนอกเมนู | 1999 แกง 8999 น้ำ | | |

-ควบคุมลิ้นชัก กด Ctrl+F5

-Shift+F1 เพิ่มสินค้าแบบด่วน -Shift+F2 แก้ไขรายการ

-F2 สามารถสั่งอาหาร โดยบันทึกสมุดจดพนักงาน (ป้องกันการโกงพนักงาน)

-F3 คืนของ ลดอาหารเครื่องดื่มเหล้าอื่น หรือลดทั้งหมด มีใบเช็คบิลหลายแบบ

-F4 เก็บเงิน คู่มือ บัตรฯ เงินเชื่อ รับรอง เงินสด

-ขายแบบซื้อกลับบ้าน

-ระบบสมาชิก แบ่งเป็น 2 ประเภท

ประเภทที่ 1 การให้ส่วนลด อาหาร เครื่องดื่ม สุรา อื่นๆ

ประเภทที่ 2 มีการซื้อสมาชิก และแถมรายการ

-สำหรับเด็กครึ่งราคา

ค่าดริ้ง (9101),ค่าพวงมาลัย (9102)

พนักงาน น้องใหม่(001),น้องเจนนี่(002)

-สินค้าฝากขาย กระเป๋าสาน (9901) ขาย 200 บาท ได้ส่วนแบ่งให้ผู้จำหน่าย 150 บาท

เข้าหัวข้อ 2.2.2 สินค้าฝากขาย

-ควบคุมวัตถุดิบ

-แบบที่ 1 ตัดสต็อกตอนทำอาหาร

-1001 แกงเขียวหวานเนื้อ 1 ชาม

ประกอบด้วย กะทิ(_A001) 1 ถัง,น้ำพริกเขียวหวาน(_A002) 2 g,มะเขือพวง(_V001) 3 ถ้วย,เนื้อวัว(_M001) 250 g.

-1002 แกงเผ็ดเปิดอย่าง 1 ชาม

ประกอบด้วย กะทิ(_A001) 1 ถัง,เนื้อเปิด(_M007) 250 g,มะเขือพวง(_V001) 2 ถ้วย,พริกไทยอ่อน (_M001) 1 ถ้วย

-แบบที่ 2 ตัดสต็อกตอนผลิตของ

-7002 ขนมปังหน้ากุ้ง 1 แถว10 แผ่น

ประกอบด้วย ขนมปัง (_H002) 1 แถว,ไข่ไก่ (_M005) 5 ฟอง,กุ้งกุลาดำ (_M004)100 g.

สามารถขาย 7001 ขนมปังหน้ากุ้ง หน่วยเป็นแผ่นได้

เข้า manager หัวข้อ 2.5 สินค้าสำเร็จ

-แบบที่ 3 สินค้าชุด 7101 ประกอบด้วย แกงเขียวหวานเนื้อ 1 ชาม+แกงเผ็ดเปิดอย่าง 1 ชาม โดยจะตัดวัตถุดิบดังนี้

กะทิ(_A001) 2 ถัง,น้ำพริกเขียวหวาน(_A002) 2 g,มะเขือพวง(_V001) 5 ถ้วย

,เนื้อวัว(_M001) 250 g,เนื้อเปิด(_M007) 250 g, ,พริกไทยอ่อน (_M001) 1 ถ้วย

โปรแกรมหลังร้านหรือ Manager

รับเข้า ส่งคืน ปรับปรุง เจ้าหนี้ ลูกหนี้ ตรวจสอบสต็อก