

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและปัญหา

โอกาสธุรกิจ ตามนโยบาย"ครัวไทยสู่ครัวโลก"นั้น มีหลากหลายธุรกิจ หลากหลายวิธีที่จะนำไปสู่ต่างประเทศ การเปิดร้านอาหารไทยในต่างแดน เป็นทางเลือกหนึ่ง ซึ่งหนึ่งในบรรดาร้านอาหารไทยในต่างแดนนั้น อัตราการเติบโตค่อนข้างรวดเร็วเนื่องจากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยเฉพาะศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งจะเป็นหลักในการผลักดันรวมทั้งการประชาสัมพันธ์อาหารไทยในต่างแดนอย่างต่อเนื่อง โดยล่าสุดได้เปิดเจรจานำหลักสูตรอาหารไทยสอนให้กับวิทยาลัยชื่อดังในประเทศออสเตรเลีย ซึ่งจุดนี้เองทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักกับชาวต่างชาติทั่วโลก (หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ : วันที่ 25 พฤศจิกายน 2548)

จากแนวโน้มดังกล่าวจึงทำให้ผู้ทำวิจัยมีความสนใจในการที่จะทำการพัฒนาระบบสืบค้นฐานข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค ของประเทศไทย ด้วยการจำลองการทำงานของแฟ้มข้อมูลประเภท Inverted File โดยเพิ่มข้อมูลประเภทนี้มีการจัดเก็บข้อมูลรายชื่ออาหารไทยพร้อมรูปประกอบ ในการเก็บข้อมูลอาหารจะแยกการเก็บแบ่งตามภาค คือ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ภาคอีสาน) ภาคกลาง และภาคใต้ โดยในแต่ละภาคก็จะทำการแยกประเภทของอาหารตามลักษณะการทำอาหาร ได้แก่ แกง น้ำพริก ผัด ชุป ทอด ต้ม ตำ ย่าง ยำ ซึ่งโปรแกรมสามารถปรับข้อมูลที่จัดเก็บ และสามารถสืบค้นข้อมูลโดยใช้ชื่ออาหาร ภาค และประเภทอาหารในการสืบค้นข้อมูลเพื่อให้มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารและวิธีการประกอบอาหารให้อยู่ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถอำนวยความสะดวกในการสืบค้นได้อย่างรวดเร็ว และมีความคงทนถาวรในการจัดเก็บข้อมูลอาหารไทย มากกว่าอยู่ในรูปของเอกสารและตำรา พร้อมกับให้เกิดการสนับสนุนการพัฒนาด้านนวัตกรรมเชิงพาณิชย์สำหรับบุคคลหรือหน่วยงานที่นำระบบสืบค้นฐานข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค สามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อประกอบอาชีพร้านอาหารไทยในต่างประเทศหรือในประเทศต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1.2.1 เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภาคในการจัดเก็บข้อมูลอาหารไทย
- 1.2.2 เพื่ออำนวยความสะดวกในการสืบค้นข้อมูลการทำอาหารในแต่ละภาค
- 1.2.3 สืบค้นข้อมูลตามชื่ออาหารในแต่ละภาค
- 1.2.4 สืบค้นตามลักษณะหรือประเภทของอาหาร
- 1.2.5 เพื่ออำนวยความสะดวกในการนำไปเผยแพร่หรือการนำไปใช้เพื่อนำไปสู่

การพัฒนานวัตกรรมเชิงพาณิชย์ สำหรับร้านอาหารไทยในต่างแดนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

1.2.6 เพื่อให้เป็นแหล่งสืบค้นข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค สำหรับคนไทยและชาวต่างชาติ
ที่สนใจการประกอบอาหารไทยแยกตามภาค

1.2.7 เพื่อเป็นสื่อการเรียนการสอนสำหรับ อาจารย์ ทางด้าน คหกรรมศาสตร์

1.2.8 เพื่อเป็นสื่อการเรียนการสอนด้านคอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษากลุ่มคอมพิวเตอร์

1.2.9 เพื่อให้สามารถสร้างโปรแกรม และประยุกต์ใช้ในงานระบบเพิ่มข้อมูลแบบ

Inverted File

1.2.10 เพื่อเสริมทักษะในการสืบค้นข้อมูล โดยใช้คีย์รอง (Secondary Key) และการสืบค้นข้อมูลจากหลาย Secondary Key ตามเงื่อนไข And หรือ Or

1.2.11 เพื่อสร้างโปรแกรมเก็บข้อมูลอาหารไทยในทั่วทุกภาค และสามารถทำการสืบค้นหารายชื่ออาหารได้อย่างรวดเร็ว

1.3 ขอบเขตการศึกษา

โปรแกรมที่พัฒนานี้ จำลองการทำงานของเพิ่มข้อมูลประเภท Inverted File โดยจัดเก็บข้อมูลอาหารไทยพร้อมรูปประกอบ และจัดเก็บส่วนใช้เป็น Secondary Key คือ ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้ และลักษณะการทำอาหาร ได้แก่ แกง น้ำพริก ผัด ซุป ทอด ต้ม ต้ำ ย่าง ยำ และจัดทำดัชนี (index) เพื่อความสะดวกในการสืบค้นจะสามารถจัดการงานต่างๆ ได้ดังนี้

1.3.1 สามารถจัดเก็บข้อมูลอาหาร ในรูปแบบภาพและวิธีการประกอบอาหารในแต่ละภาคของประเทศไทย

1.3.1.1 การปรับปรุงข้อมูลอาหารไทย

- 1) การเพิ่มข้อมูลอาหารไทยแยกตามภาค
- 2) การแก้ไขข้อมูลอาหารเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง
- 3) การลบข้อมูลอาหารที่ไม่ถูกต้อง

1.3.1.2 การค้นหาและแสดงผลการค้นหาภาพอาหารและวิธีการประกอบอาหาร

- 1) ค้นหาตามชื่ออาหารแยกตามภาค
- 2) ค้นหาตามภาคและประเภทอาหาร

1.4 ขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1.4.1 กำหนดปัญหาสำหรับการจัดทำวิจัย

1.4.2 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยที่อยู่ รูปอาหารและวิธีการในการประกอบอาหารเพื่อให้มีเอกลักษณ์ของอาหารไทย

1.4.3 ศึกษาเครื่องมือและเทคนิคทั้งฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ ที่เป็นปัจจัยพื้นฐานในการจัดการข้อมูล

1.4.4 การออกแบบฐานข้อมูลและการออกแบบ User Interface

1.4.5 พัฒนาโปรแกรม

1.4.6 ทดสอบและแก้ไขข้อผิดพลาดของ โปรแกรม

1.4.7 จัดทำคู่มือการใช้โปรแกรม

1.4.8 ติดตั้งระบบ

1.4.9 เผยแพร่โปรแกรม

ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มค. 2550	กพ.	มีค.	เม.ย	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	ตค.	พย.	ธค.
1	←————→											
2			←————→									
3			←————→									
4				←————→								
5					←————→							
6							←————→					
7								←————→				
8									←————→			

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ได้รวบรวมข้อมูลอาหารไทยโดยแยกข้อมูลอาหารตามแต่ละภาคในประเทศไทย

1.5.2 ได้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ช่วยในการจัดเก็บข้อมูลอาหารและวิธีการประกอบ

อาหาร

- 1.5.3 ได้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพสำหรับผู้นำโปรแกรมไปใช้ในการทำอาหารไทยขาย
- 1.5.4 ได้ความสะดวกในการนำไปใช้เมื่อข้อมูลอาหารอยู่ในรูปของสื่ออิเล็กทรอนิกส์
- 1.5.5 ได้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำไปเผยแพร่อาหารไทย
- 1.5.6 ได้จัดเก็บข้อมูลอาหารไทยไว้ในรูปแบบที่คงทนถาวร
- 1.5.7 ได้นำไปสู่การพัฒนานวัตกรรมเชิงพาณิชย์ สำหรับอาชีพร้านอาหารไทย

1.6 สถานที่ทำโครงการวิจัย

ภาควิชาคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY