Jaidee

POS MEMBER PAYMENT

คู่มือการใช้งาน

https://ipos.jaidee.app/

Date: 10 JUNE 2026

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
เริ่มต้นใช้งาน	
• การเข้าสู่ระบบ	3
ตั้งค่าธุรกิจ	
• ตั้งค่าการขาย – ตั้งค่าข้อมูลร้านค้า	7
• ตั้งค่าการขาย – ตั้งค่าภาษี	9
• ตั้งค่าการขาย – การจัดการโต๊ะ	17
• ตั้งค่าการขาย – ระบบคิว	26
• ตั้งค่าการขาย – การปัดเศษ	30
• ตั้งค่าการขาย – จัดการค่าบริการ	32
• ตั้งค่าการขาย – จัดการค่าธรรมเนียม	38
• ตั้งค่าการขาย – ส่วนลด	43
• ตั้งค่าการขาย – ระบบเครดิต	49

สารบัญ

เรื่อง **หน้า**

ตั้งค่าธุรกิจ

- ตั้งค่าการขาย – ระบบของแถม 54
- ตั้งค่าการขาย – ตั้งค่าใบเสร็จ 57
- ตั้งค่าการขาย – รายงานใบเสร็จ 61
- ตั้งค่าการขาย – จัดการช่องทางการชำระเงิน 65

จัดการสินค้า

- จัดการสินค้า – สินค้า 69
- จัดการสินค้า – หมวดหมู่สินค้า 84
- จัดการสินค้า – ตัวเลือกเพิ่มเติม 88
- จัดการสินค้า – การย้ายสินค้า 93

สารบัญ

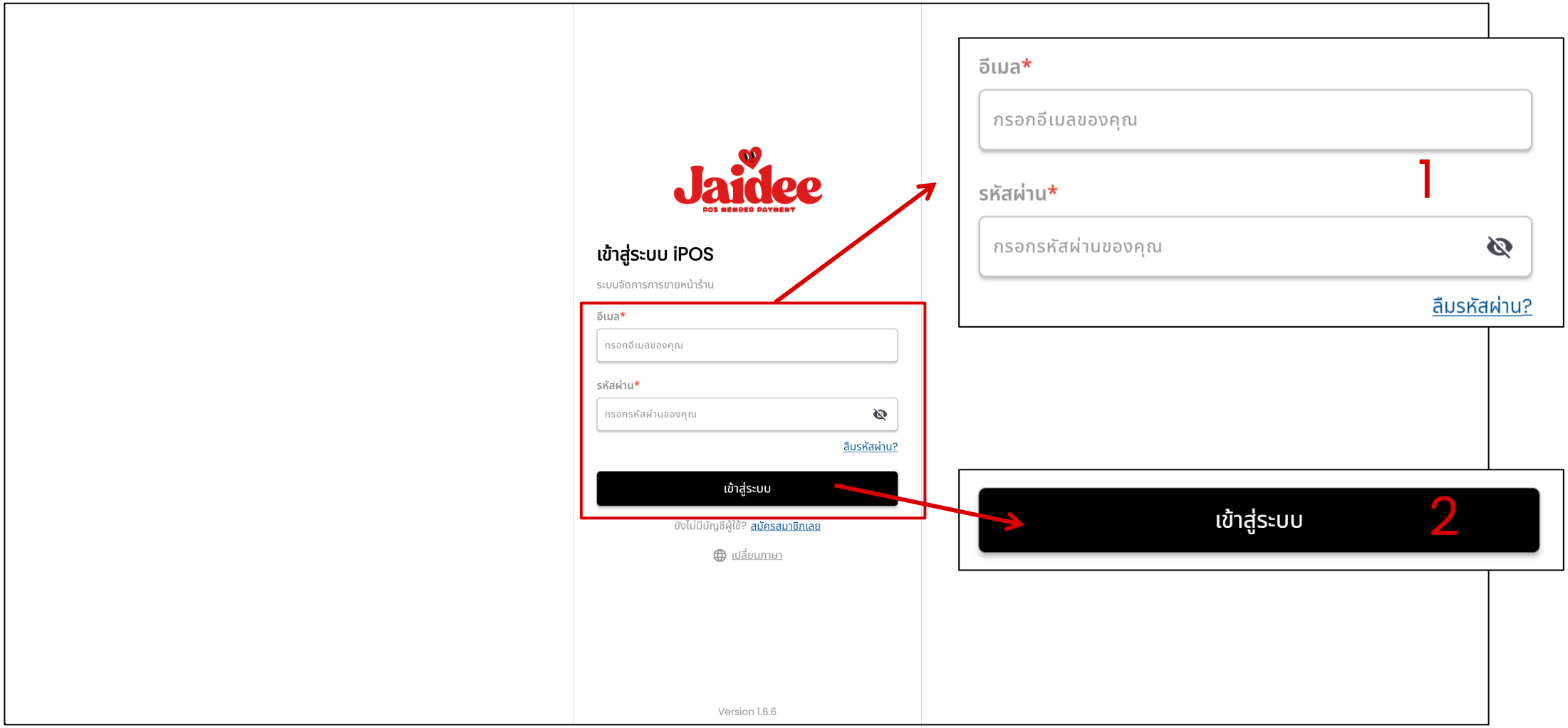
เรื่อง	หน้า
จัดการวัตถุดิบ	
• จัดการวัตถุ – วัตถุดิบ	97
สต็อกสินค้า	
• การนำเข้าสินค้า	104
จัดการพนักงาน	
• **พนักงาน**	107

Jaidee

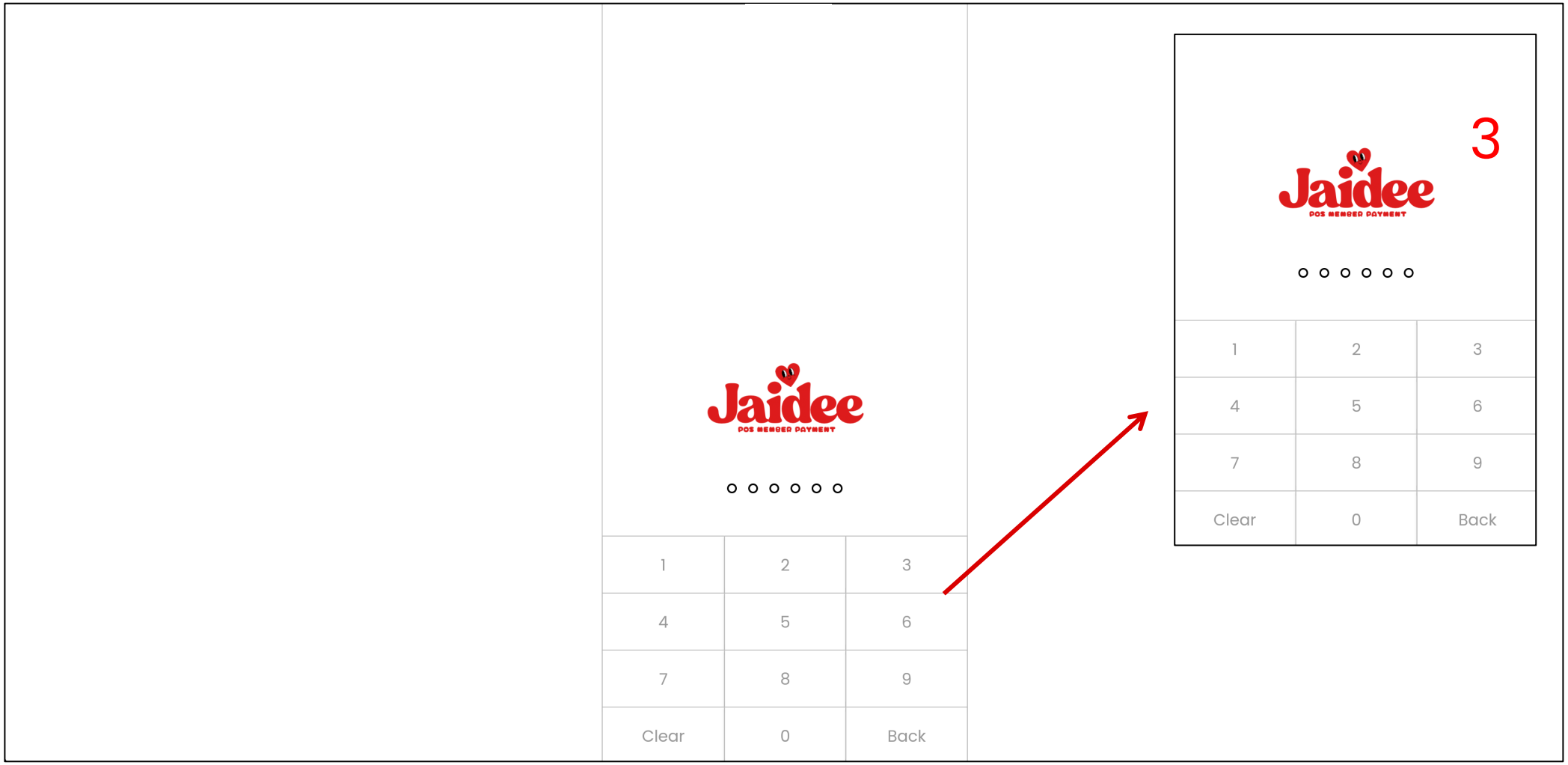
POS MEMBER PAYMENT

เริ่มต้นใช้งาน

การเข้าสู่ระบบ

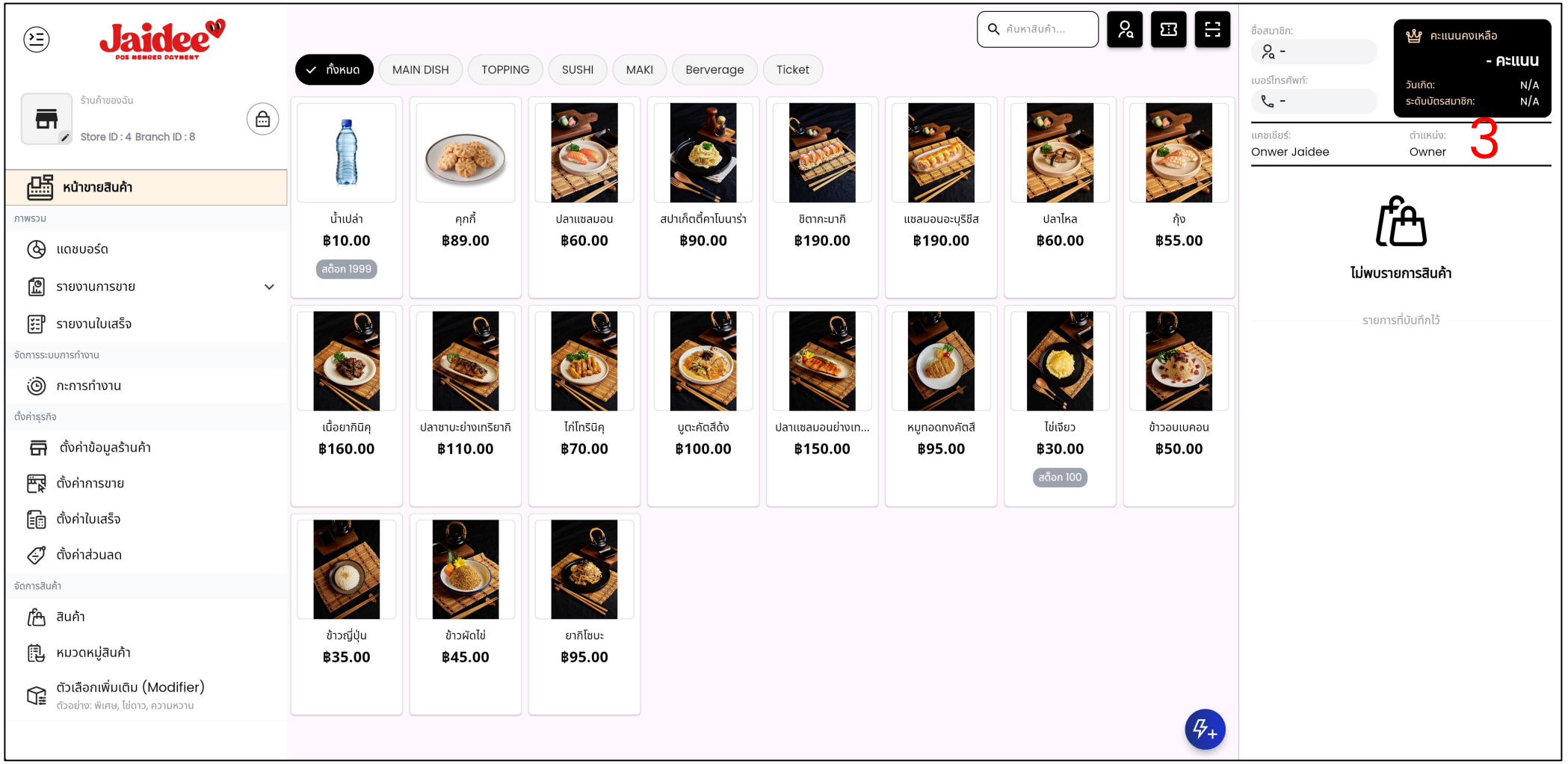


1. กรอก อีเมล (Email) และ รหัสผ่าน (Password) ให้ครบถ้วน
2. คลิกที่ปุ่ม “ เข้าสู่ระบบ ” (Login) เพื่อเข้าใช้งานระบบ



3. ใส่รหัส PIN 6 หลัก เพื่อเข้าถึงหน้าขายหลักของระบบ iPOS

   โดยผู้ดูแลระบบระดับสูงสามารถแก้ไขรหัส PIN ของพนักงานได้ผ่านเมนู “ พนักงาน ”



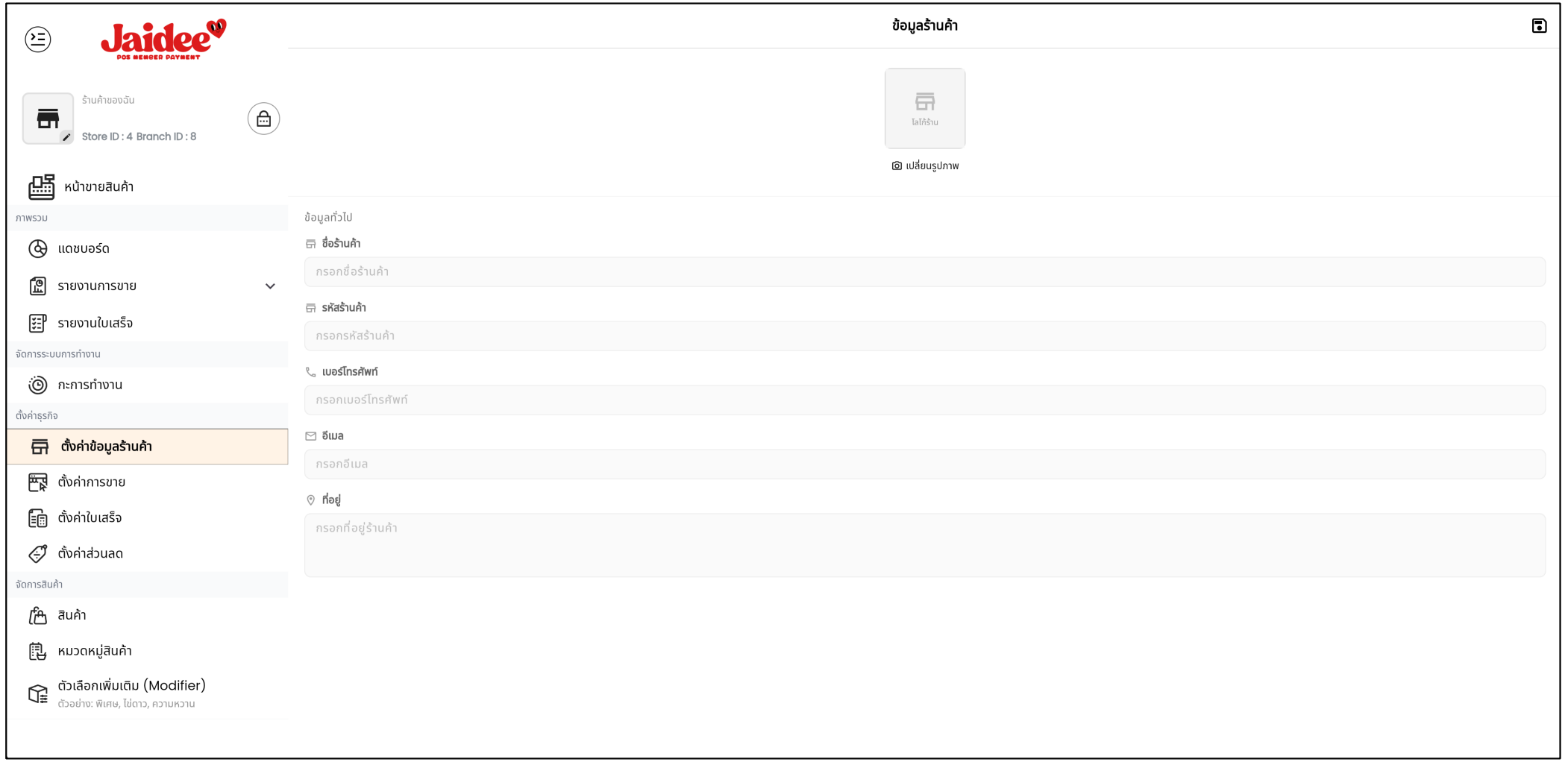
เมื่อใส่รหัส PIN เสร็จเรียบร้อยแล้ว ระบบจะนำคุณเข้าสู่ “ หน้าการขาย ” ซึ่งเป็นหน้าหลัก ของ iPOS โดยจะแสดงข้อมูลและฟังก์ชันต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานระบบ

Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าการขาย - ตั้งข้อมูลร้านค้า

ตั้งข้อมูลร้านค้า

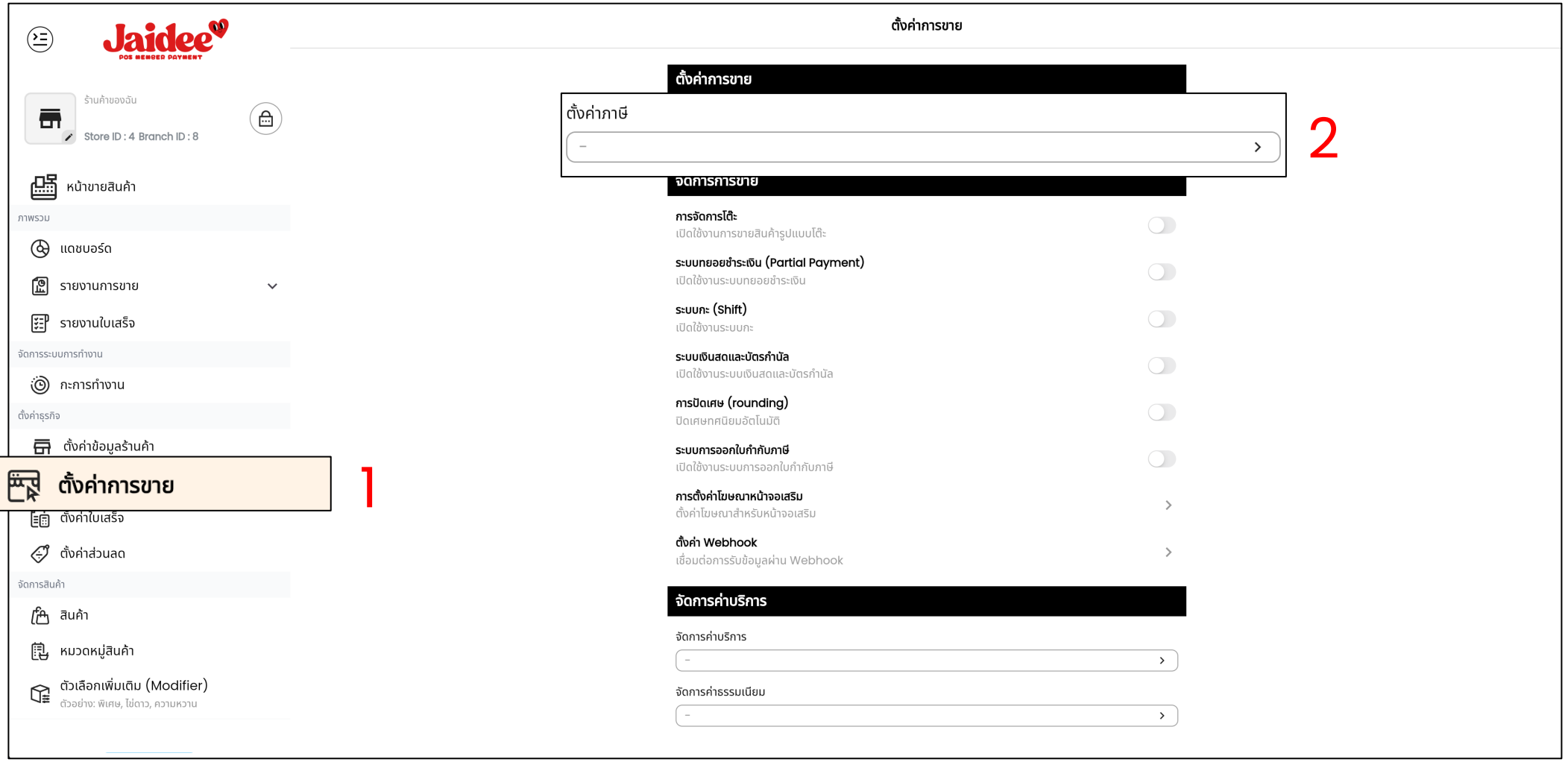


ใส่รายละเอียดของร้านค้า เช่น ชื่อร้านค้า รหัสร้านค้า เบอร์โทร อีเมล และที่อยู่ เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานของร้าน

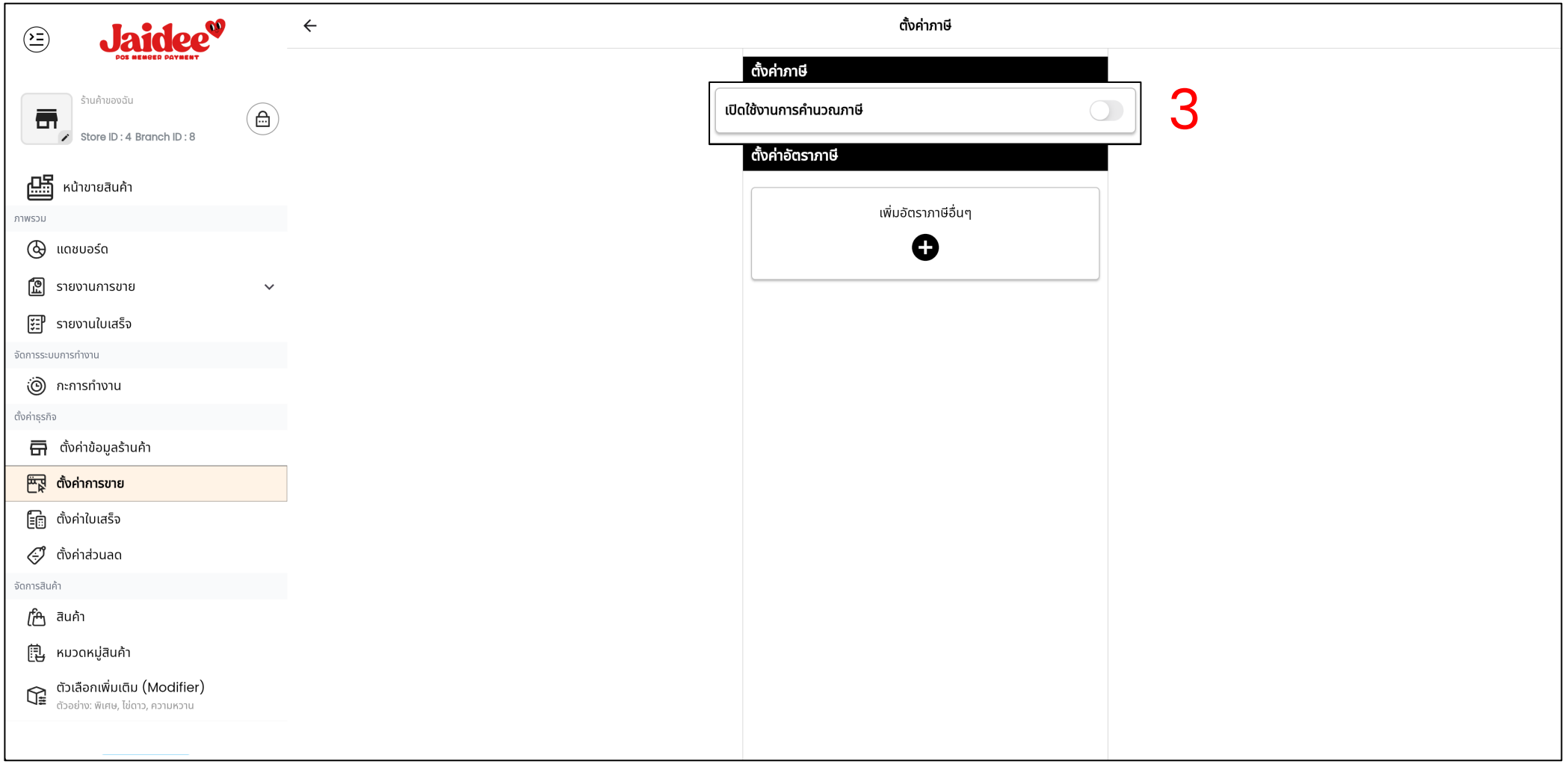
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

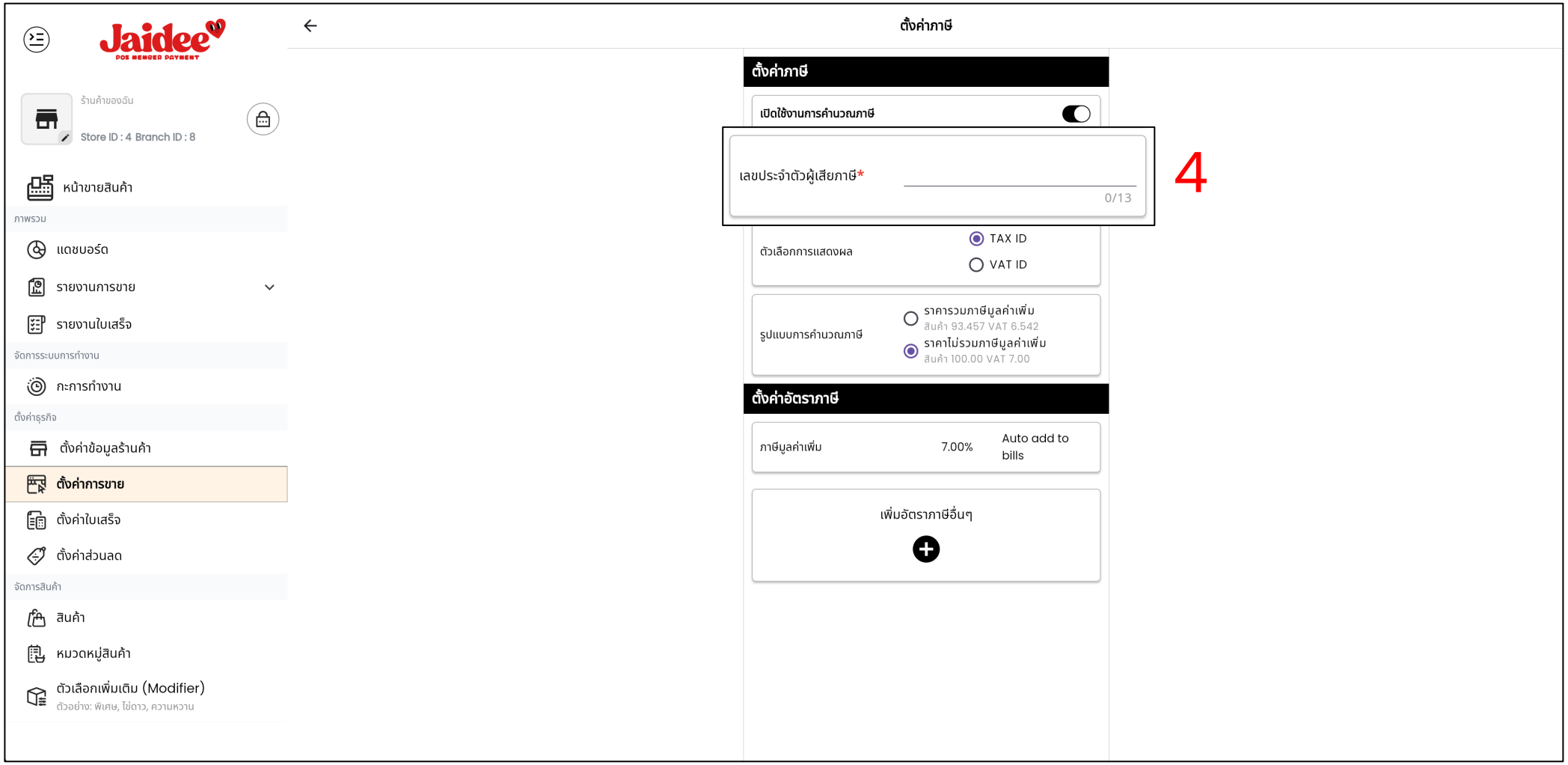
ตั้งค่าการขาย - ตั้งค่าภาษี



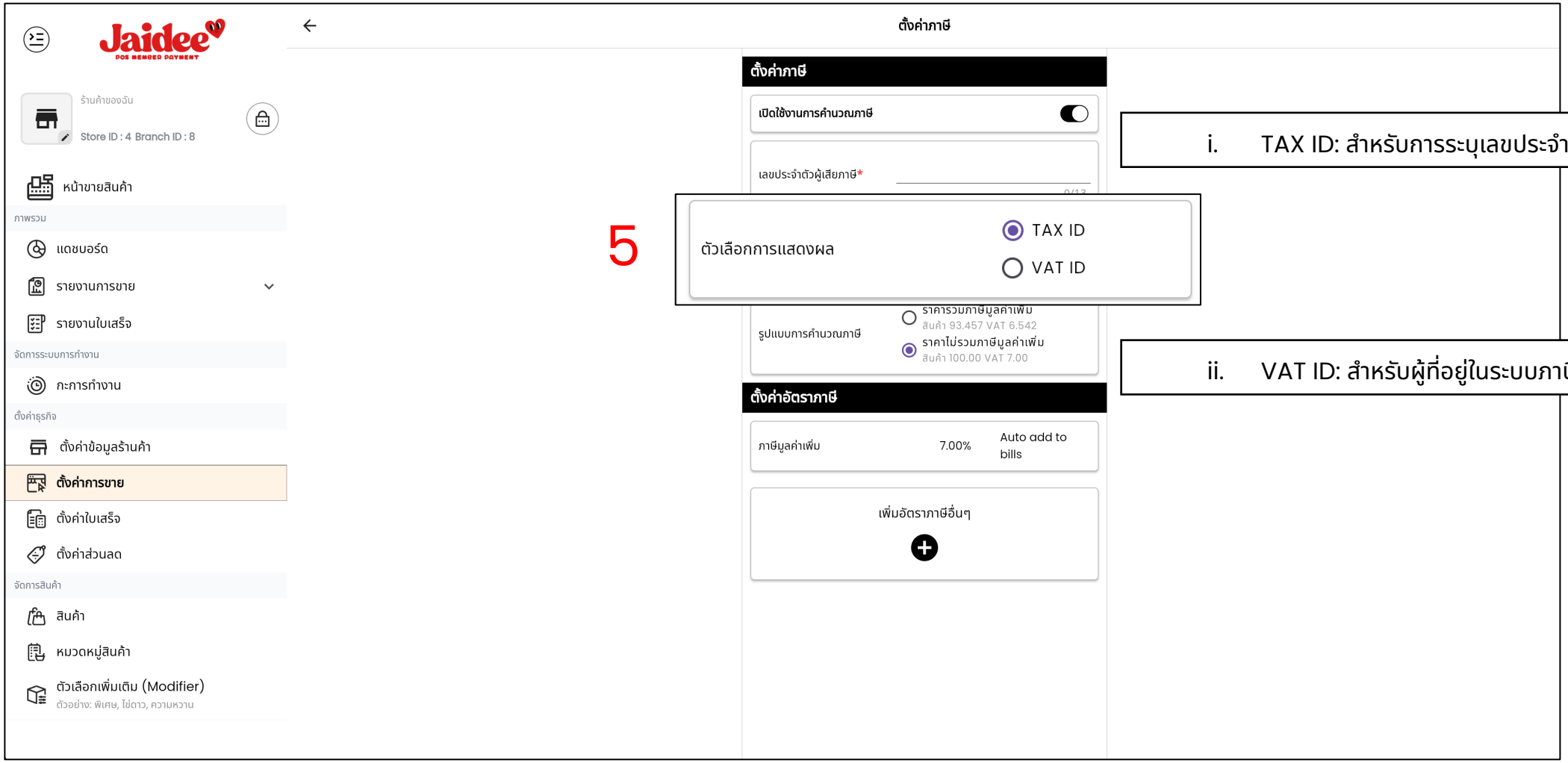
1. กดไปที่ ตั้งค่าการขาย
2. เลือก ตั้งค่าภาษี



3. กด  เพื่อเปิดใช้งานการคำนวณภาษี



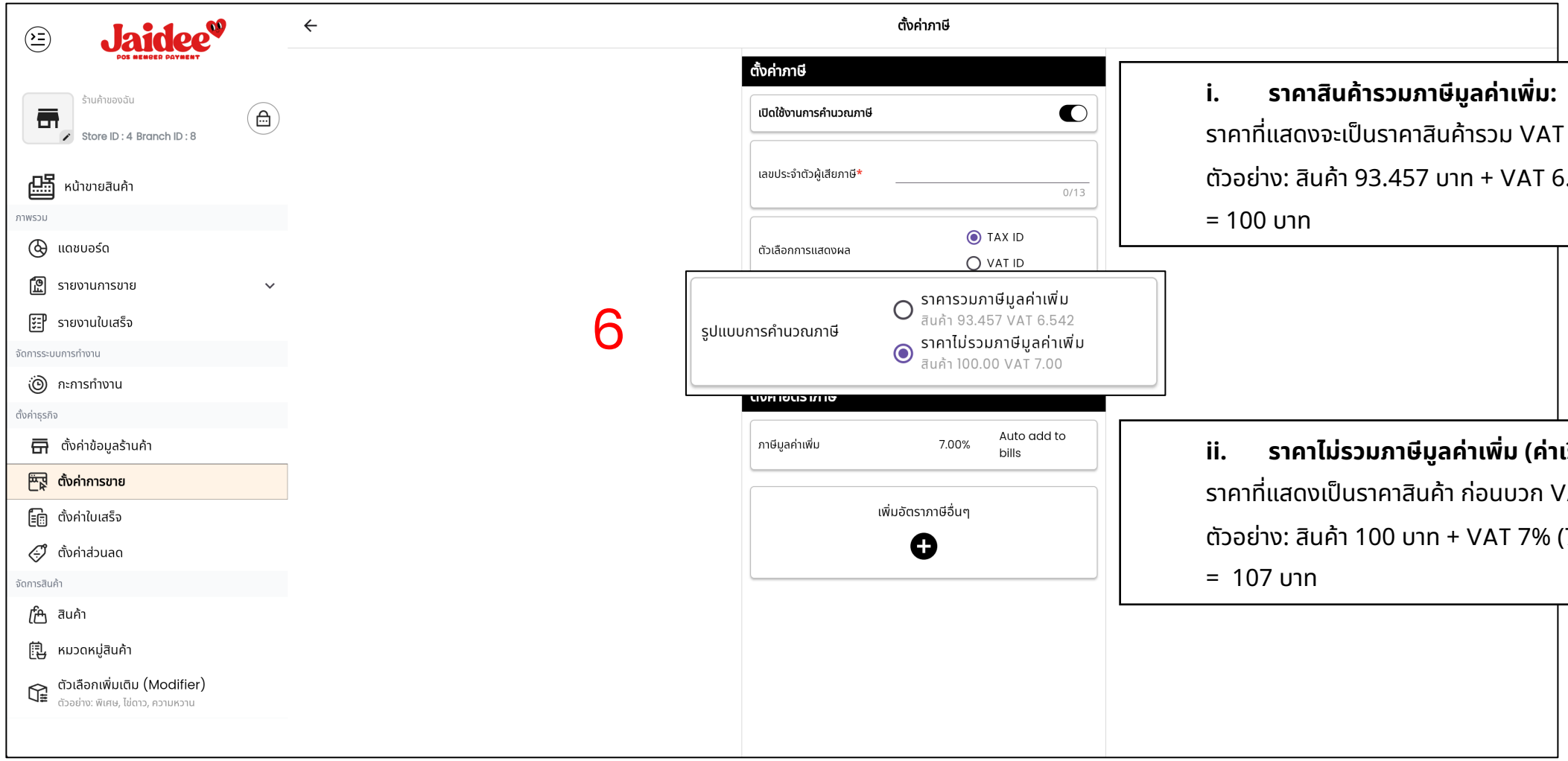
4. ใส่เลขประจำตัวผู้เสียภาษี



i. TAX ID: สำหรับการระบุเลขประจำตัวภาษีทั่วไป

ii. VAT ID: สำหรับผู้ที่อยู่ในระบบภาษีมูลค่าเพิ่ม

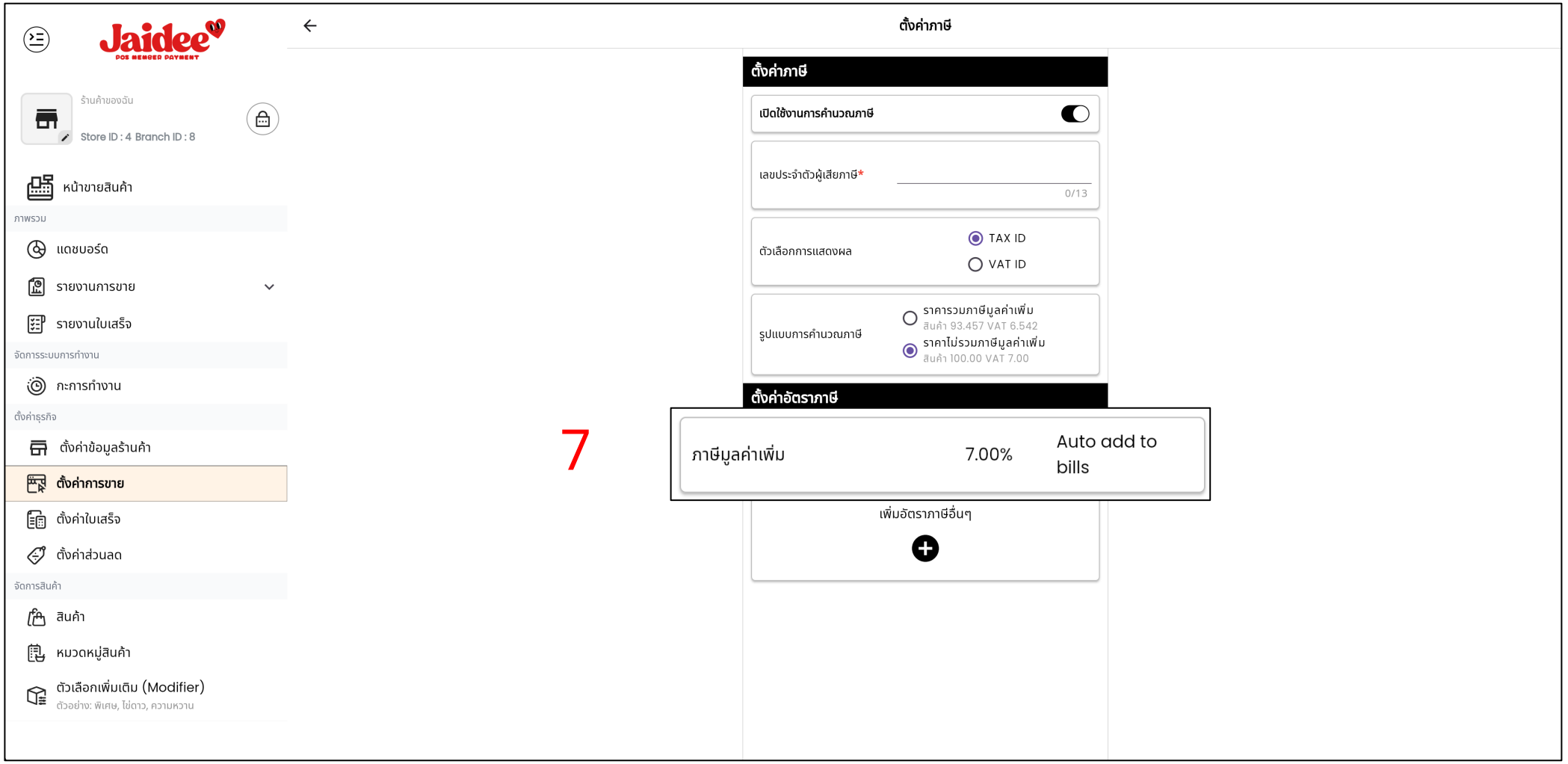
5. ตัวเลือกการแสดงผล: เลือก TAX ID หรือ VAT ID ตามประเภทของธุรกิจหรือข้อกำหนดการใช้งาน



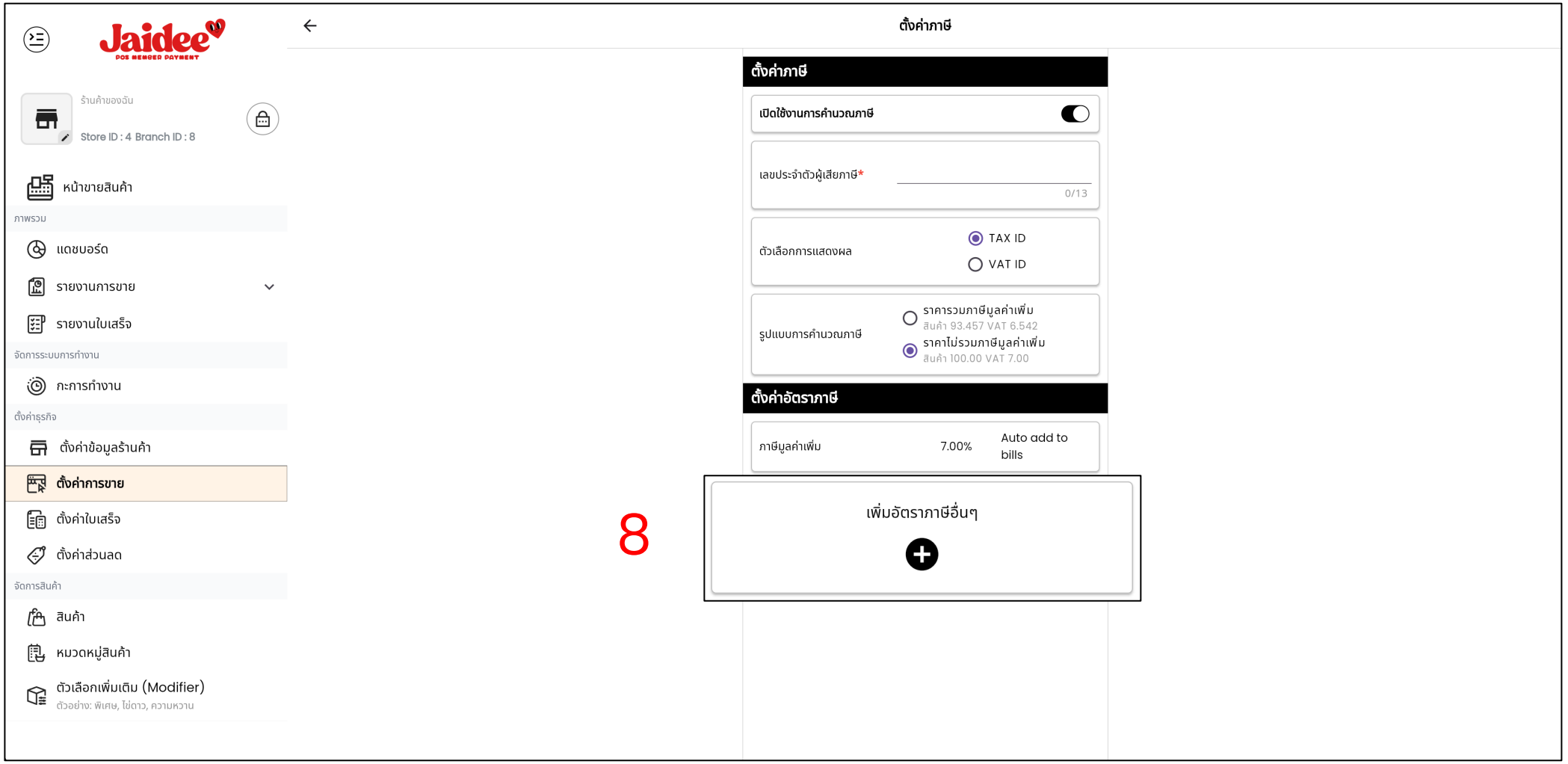
i. ราคาสินค้ารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม:
ราคาที่แสดงจะเป็นราคาสินค้ารวม VAT แล้ว
ตัวอย่าง: สินค้า 93.457 บาท + VAT 6.542 บาท = 100 บาท

ii. ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (ค่าเริ่มต้น):
ราคาที่แสดงเป็นราคาสินค้า ก่อนบวก VAT
ตัวอย่าง: สินค้า 100 บาท + VAT 7% (7 บาท) = 107 บาท

6. รูปแบบการคำนวณภาษี: เลือกวิธีการแสดงการคำนวนภาษี



7. ช่อง “ภาษีมูลค่าเพิ่ม”: ระบบจะคำนวณ Vat ให้ทุกรายการอัตโนมัติ (Auto add to bills) = 7% (ค่าเริ่มต้นของประเทศไทย)



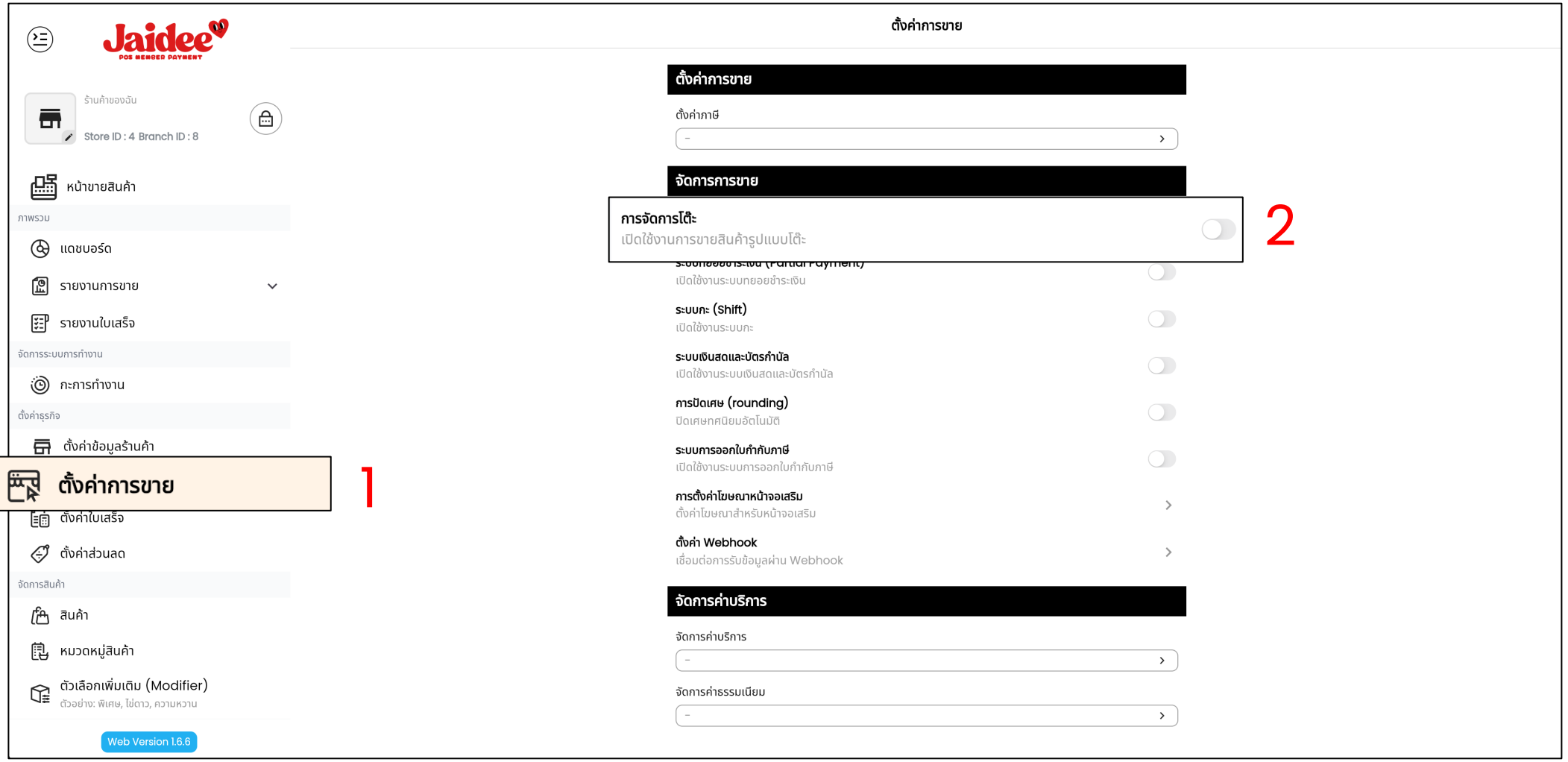
8. เพิ่มอัตราภาษีอื่นๆ: หากธุรกิจของคุณมีหลายอัตราภาษี ให้กดปุ่ม “+ เพิ่มอัตราภาษีอื่นๆ” เพื่อเพิ่มอัตราภาษีใหม่

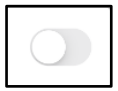
หมายเหตุ: ตรวจสอบว่าการตั้งค่าถูกต้องก่อนใช้งานจริง เพื่อให้ระบบคำนวณภาษีตามข้อกำหนดของกฎหมายและความต้องการธุรกิจของคุณ

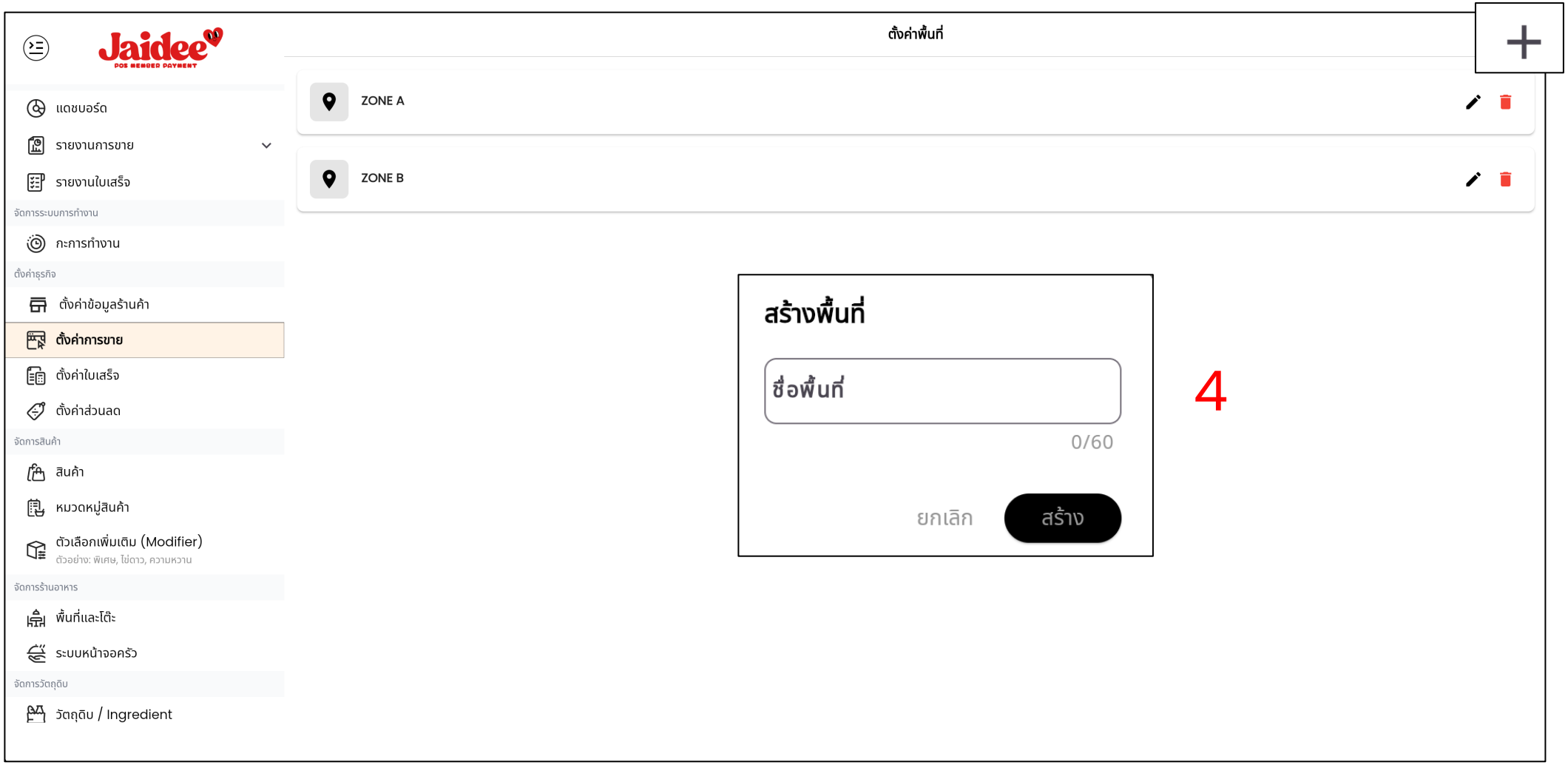
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าการขาย - การจัดการโต๊ะ

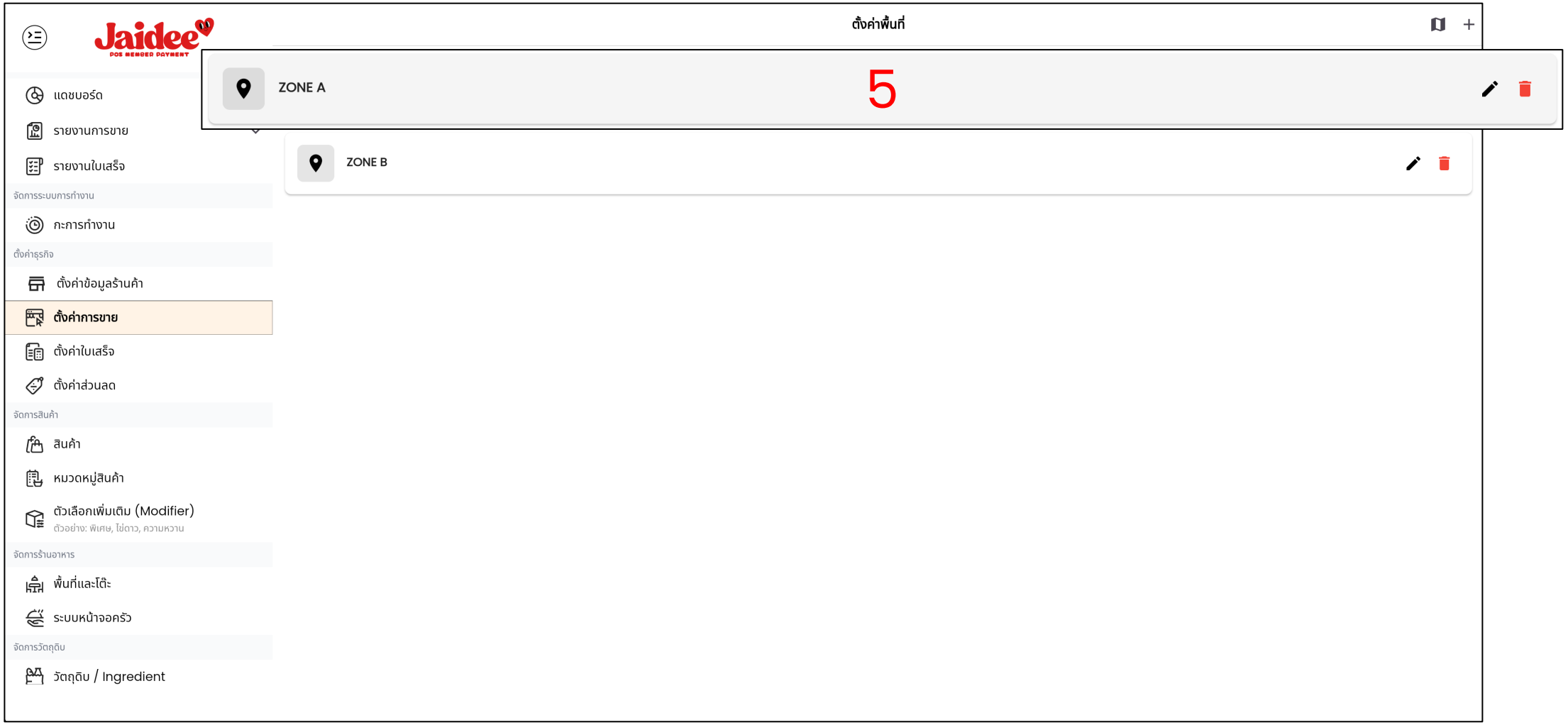


1. กดตั้งค่าการขาย
2. กด  เพื่อเปิดการจัดการโต๊ะ เมื่อกดเปิดแล้วระบบจะให้สร้างพื้นที่และโต๊ะ ก่อน

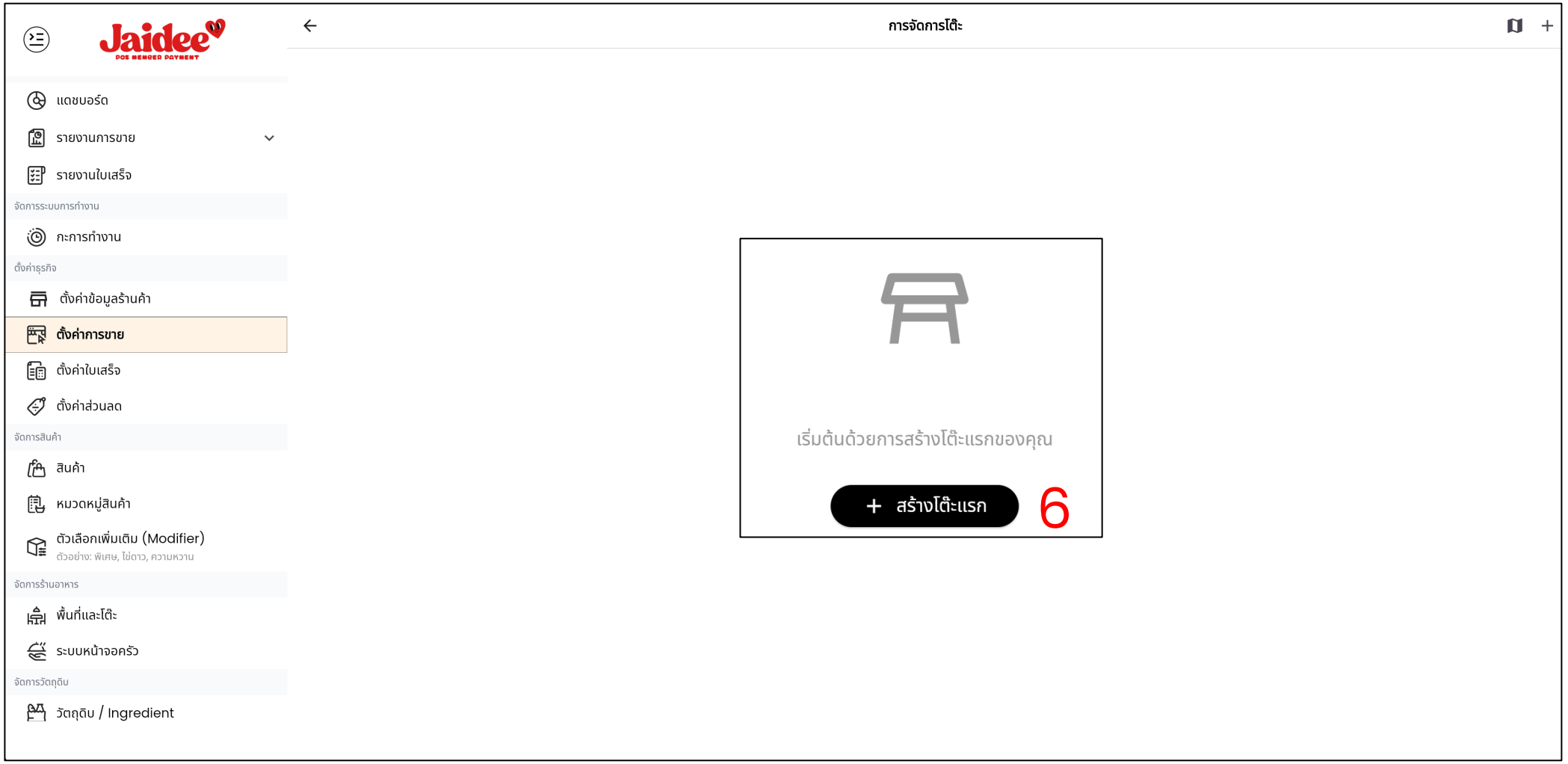


3. กดเครื่องหมาย + ที่มุมขวามือบนเพื่อทำการสร้างพื้นที่

4. ใส่ชื่อพื้นที่ จากนั้นกด “สร้าง”



5. เลือกพื้นที่ที่ต้องการ จากนั้นกดเข้าไปในพื้นที่นั้น เพื่อทำการสร้างและจัดแผนผังร้านตามต้องการ

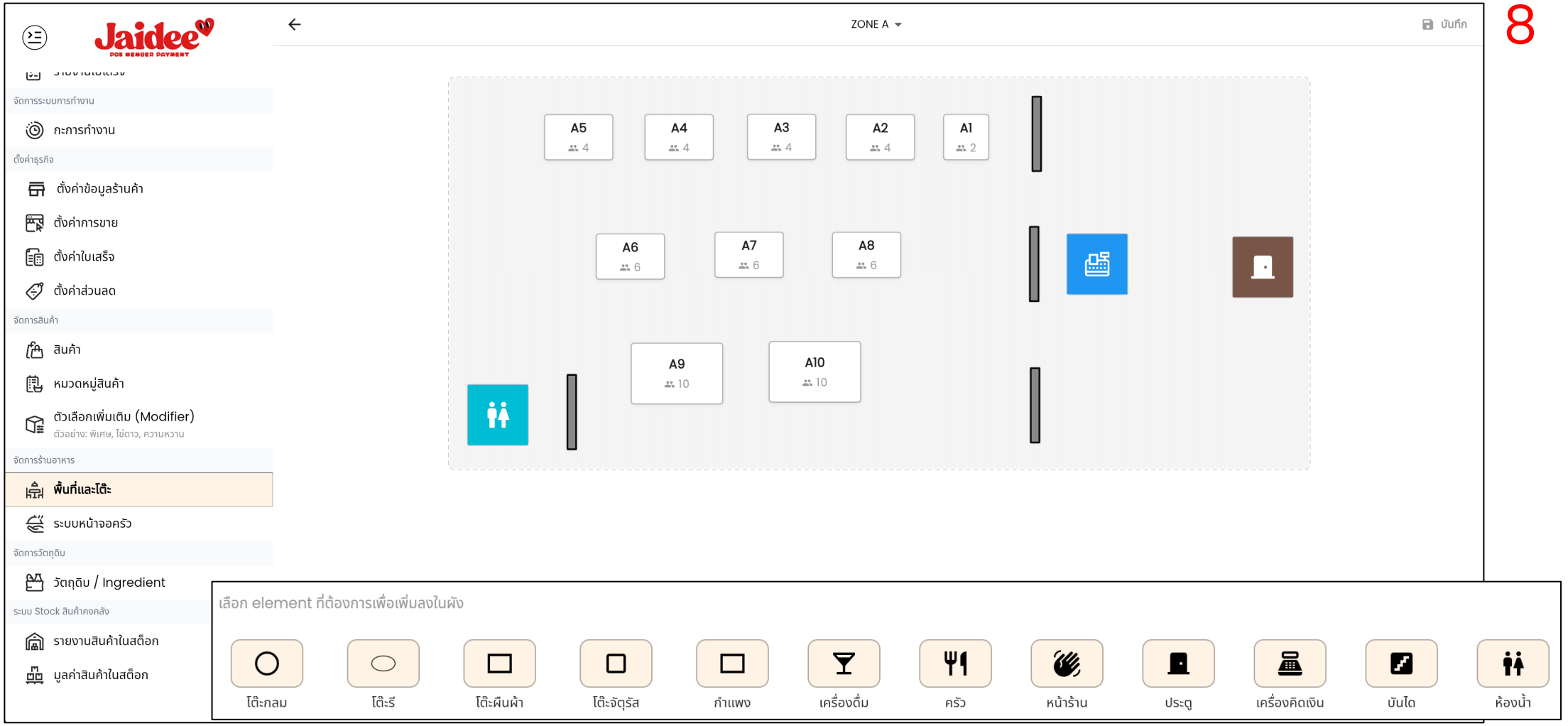


6. กดปุ่ม “+ สร้างโต๊ะแรก” เพื่อเพิ่มโต๊ะแรกในพื้นที่ที่เลือก

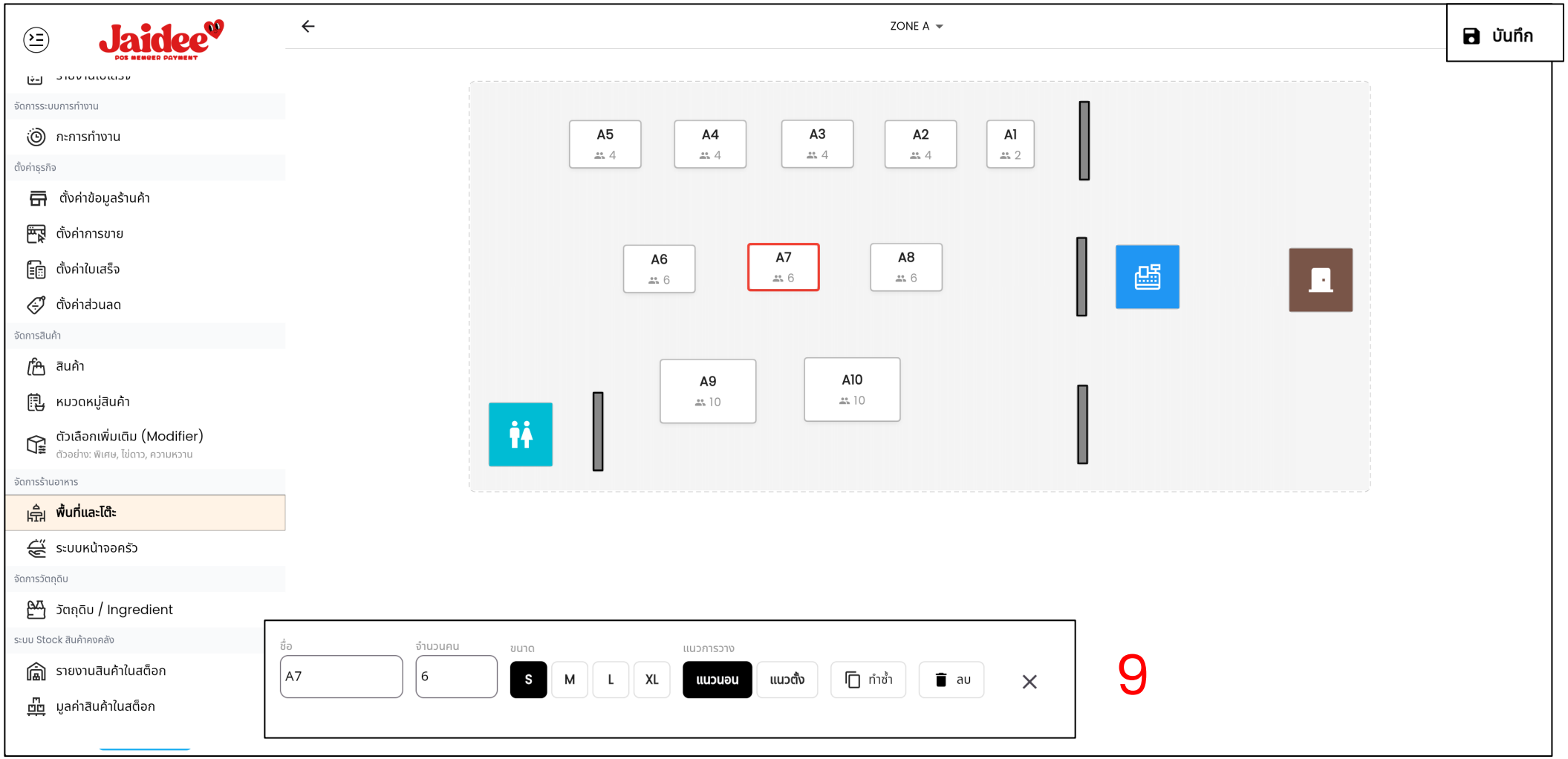


7. กดปุ่ม “+ สร้างโต๊ะแรก” เพื่อเพิ่มโต๊ะแรกในพื้นที่ที่เลือก

8



8. เลือก element ที่ต้องการเพื่อทำการสร้างผังร้าน



9. สามารถแก้ไขชื่อ จำนวนคน ขนาด รวมถึงรูปแบบการจัดวางแนวได้ตามต้องการ จากนั้นกดบันทึกที่มุมขวาบน

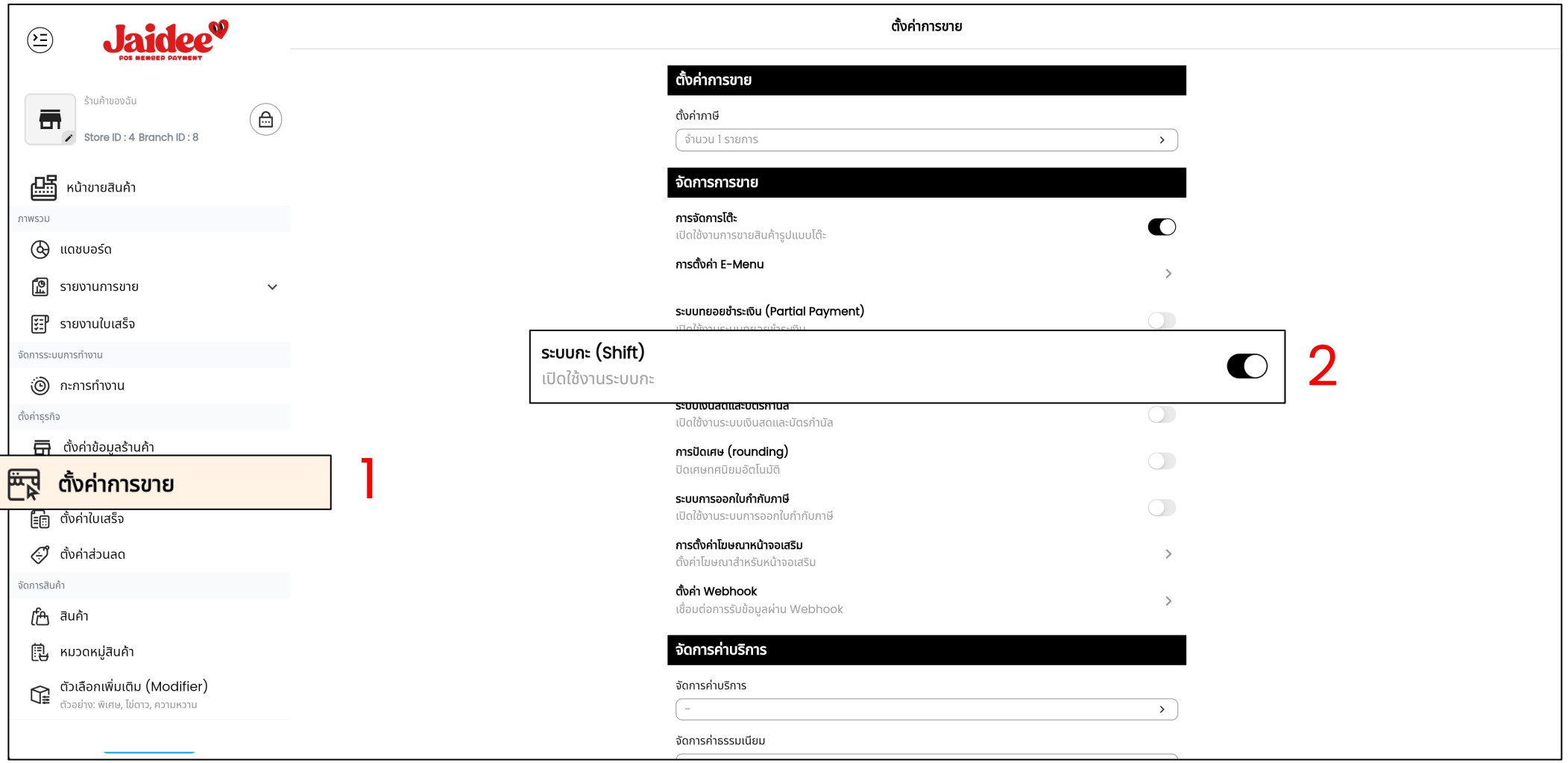


10. เมื่อสร้างโต๊ะเรียบร้อยแล้ว โต๊ะทั้งหมดจะแสดงในหน้า “ขายสินค้า” และสามารถเลือกมุมมองการแสดงผลได้บริเวณด้านบนของหน้าจอ โดยเลือกได้ทั้งแบบกริด หรือแบบแผนผัง

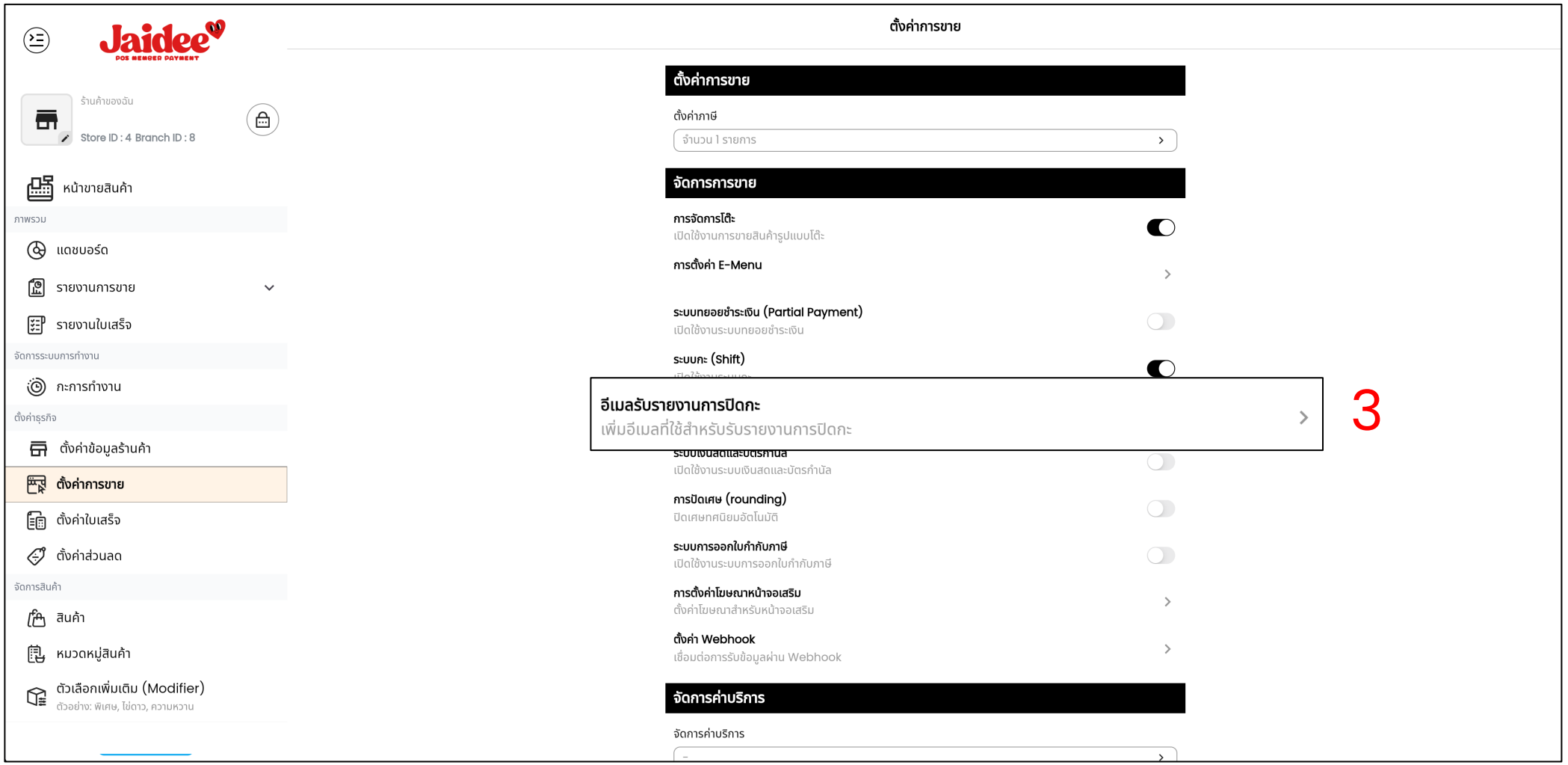
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

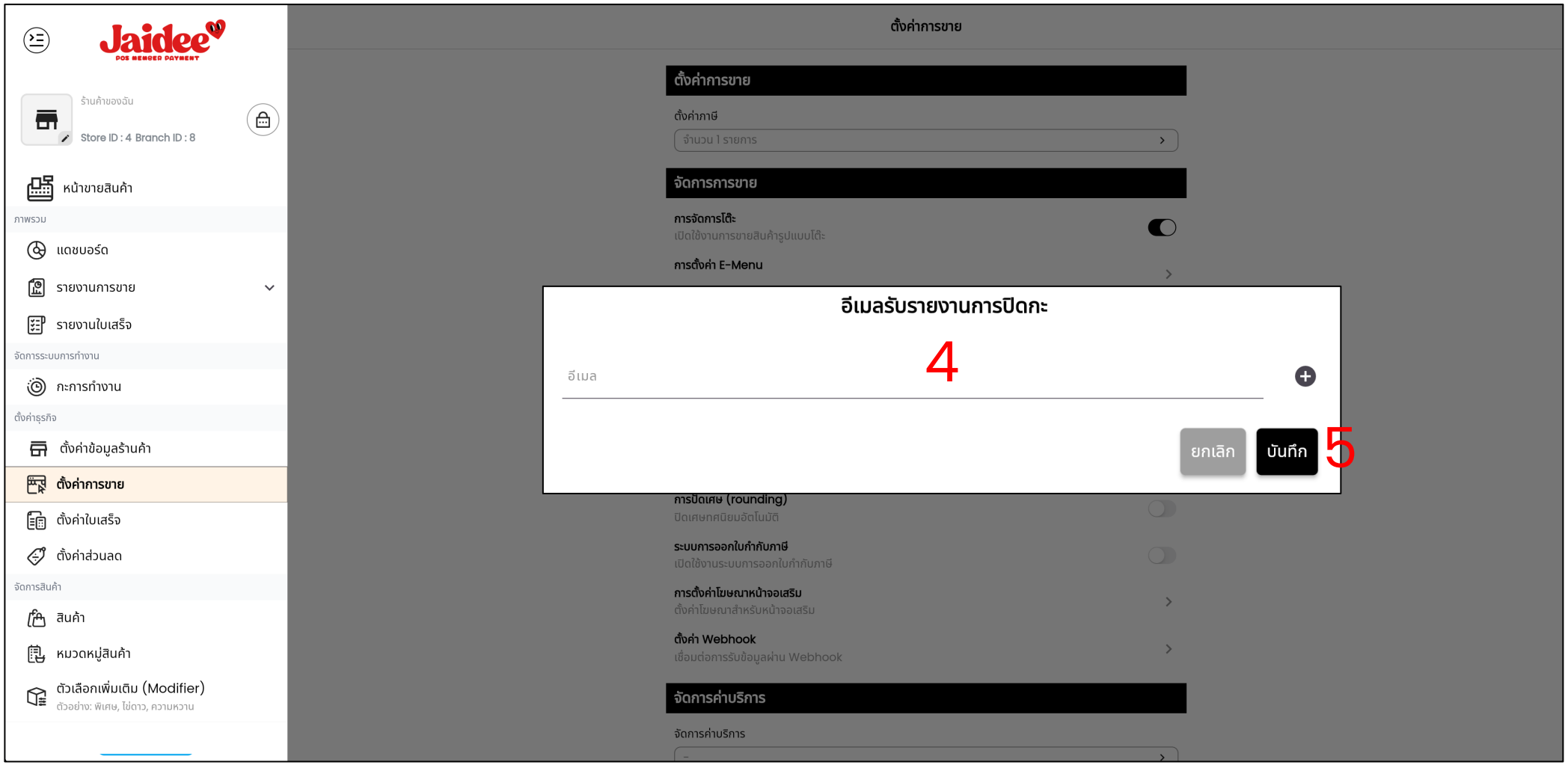
ตั้งค่าการขาย - ระบบกะ



1. กดตั้งค่าการขาย
2. ไปที่เมนู “ตั้งค่าการขาย” จากนั้นกดเปิด “ระบบกะ shift”



3. กด “ อีเมลรับรายงานการปิดกะ ” เพื่อเพิ่มอีเมลที่ใช้สำหรับรับรายงานการปิดกะ



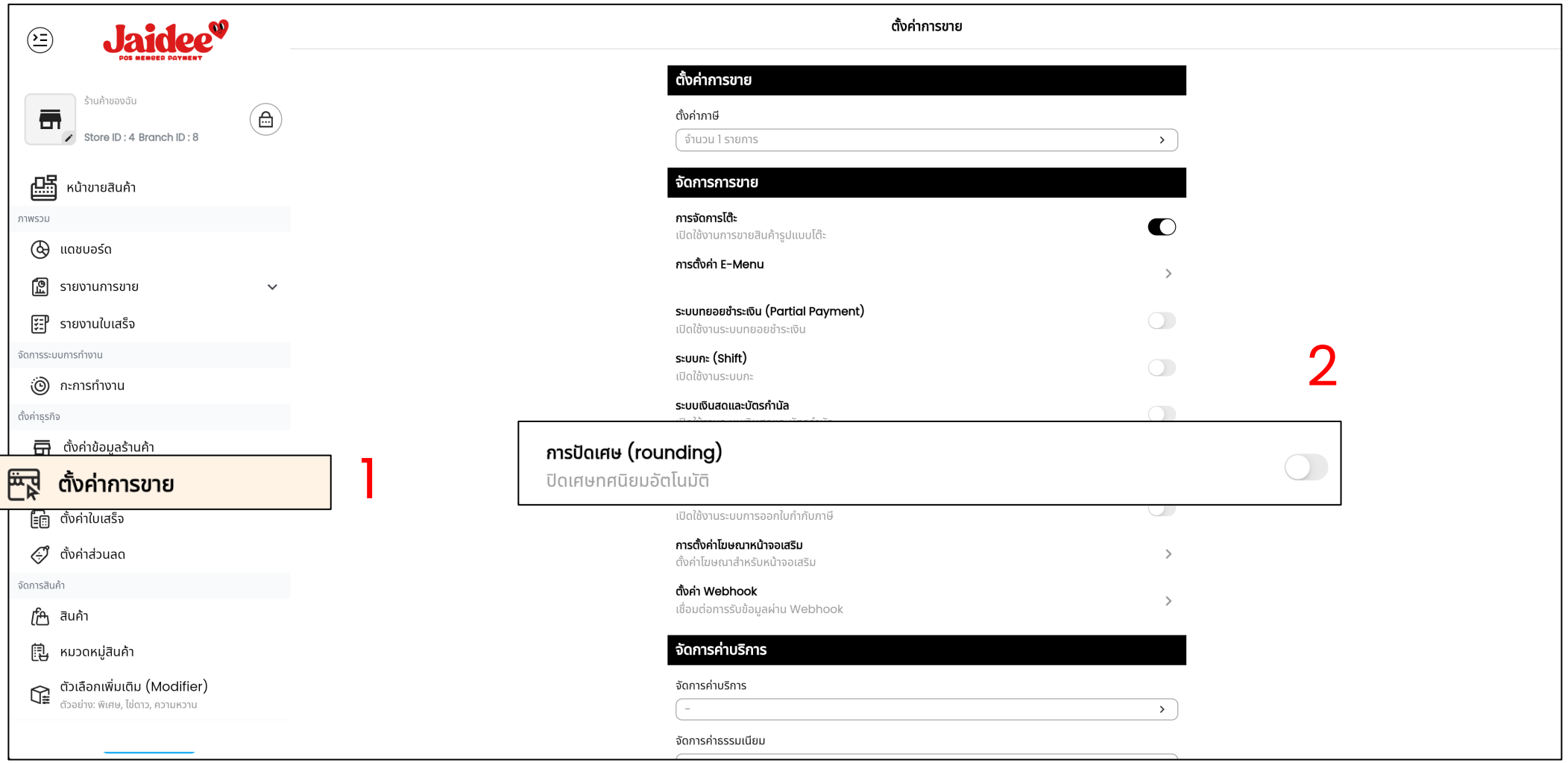
4. ใส่อีเมล์ที่ต้องการให้มีการส่งรายงานหลังปิดกะ แล้วกด + เพื่อทำการเพิ่มอีเมล

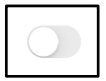
5. ตรวจสอบข้อมูลให้เรียบร้อย และ กด “ บันทึก ”

Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าการขาย - การปัดเศษ

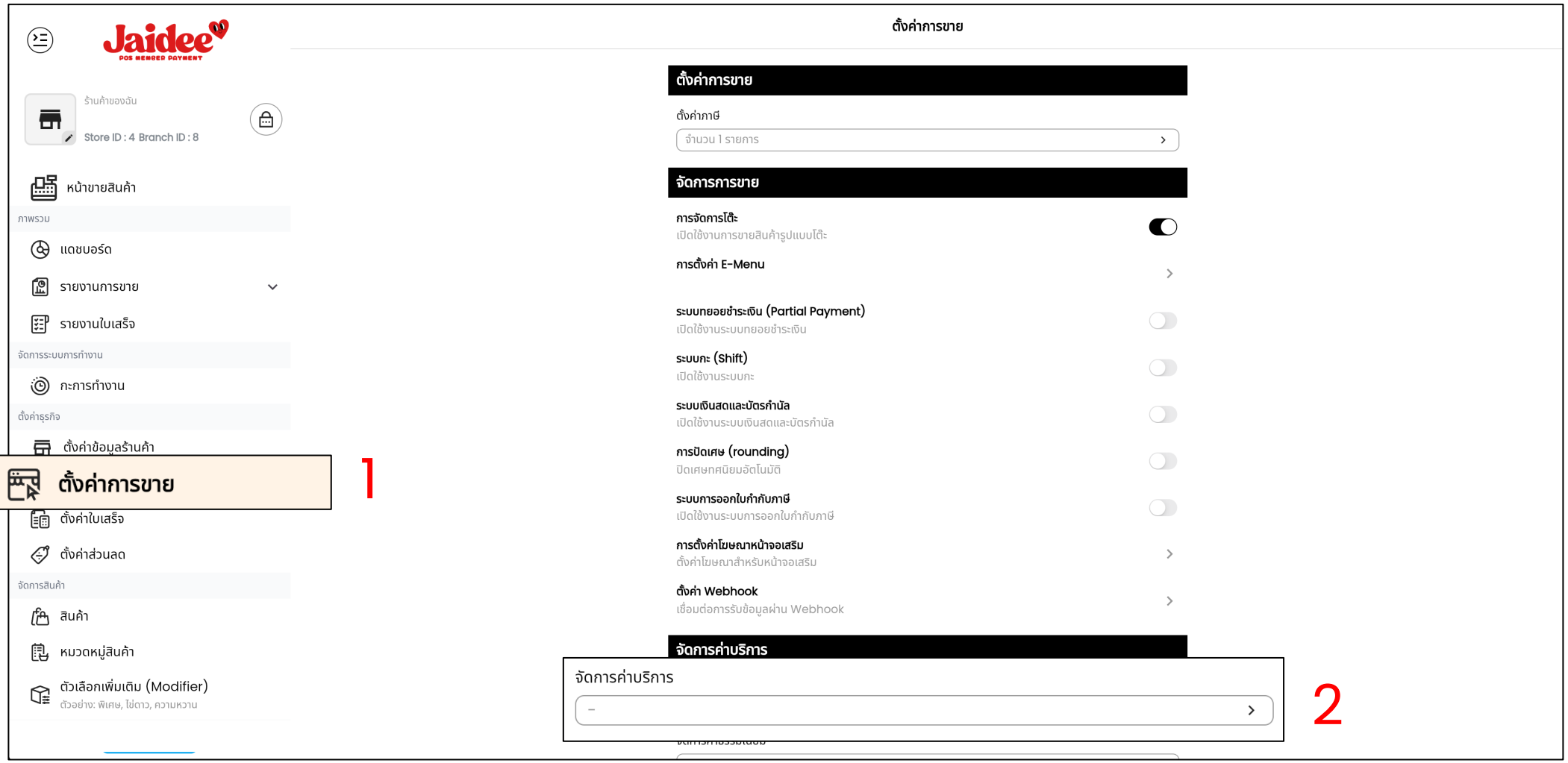


1. กดตั้งค่าการขาย
2. กด  เพื่อเปิดการปัดเศษหากต้องการให้ปัดเศษทศนิยม

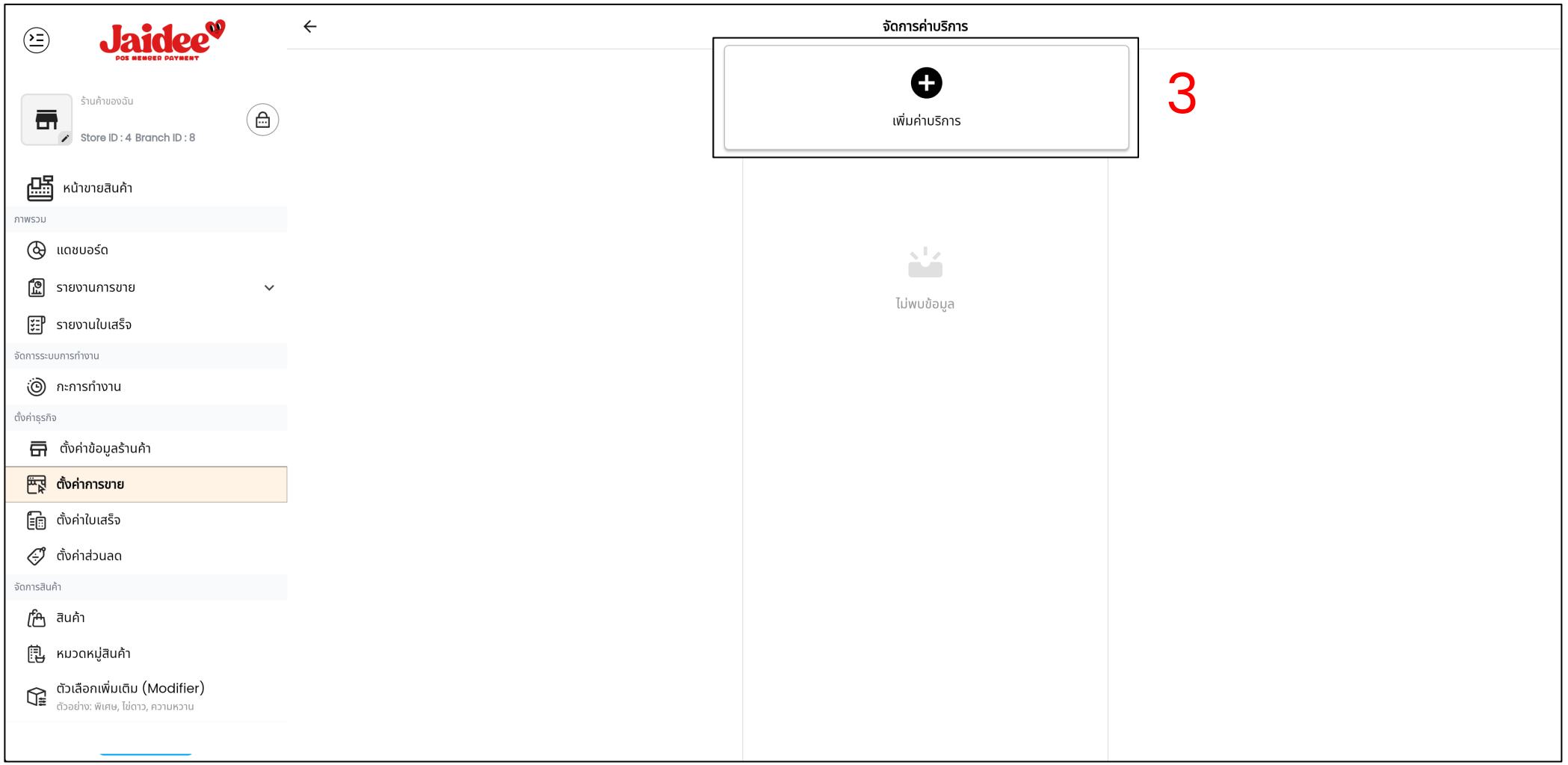
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

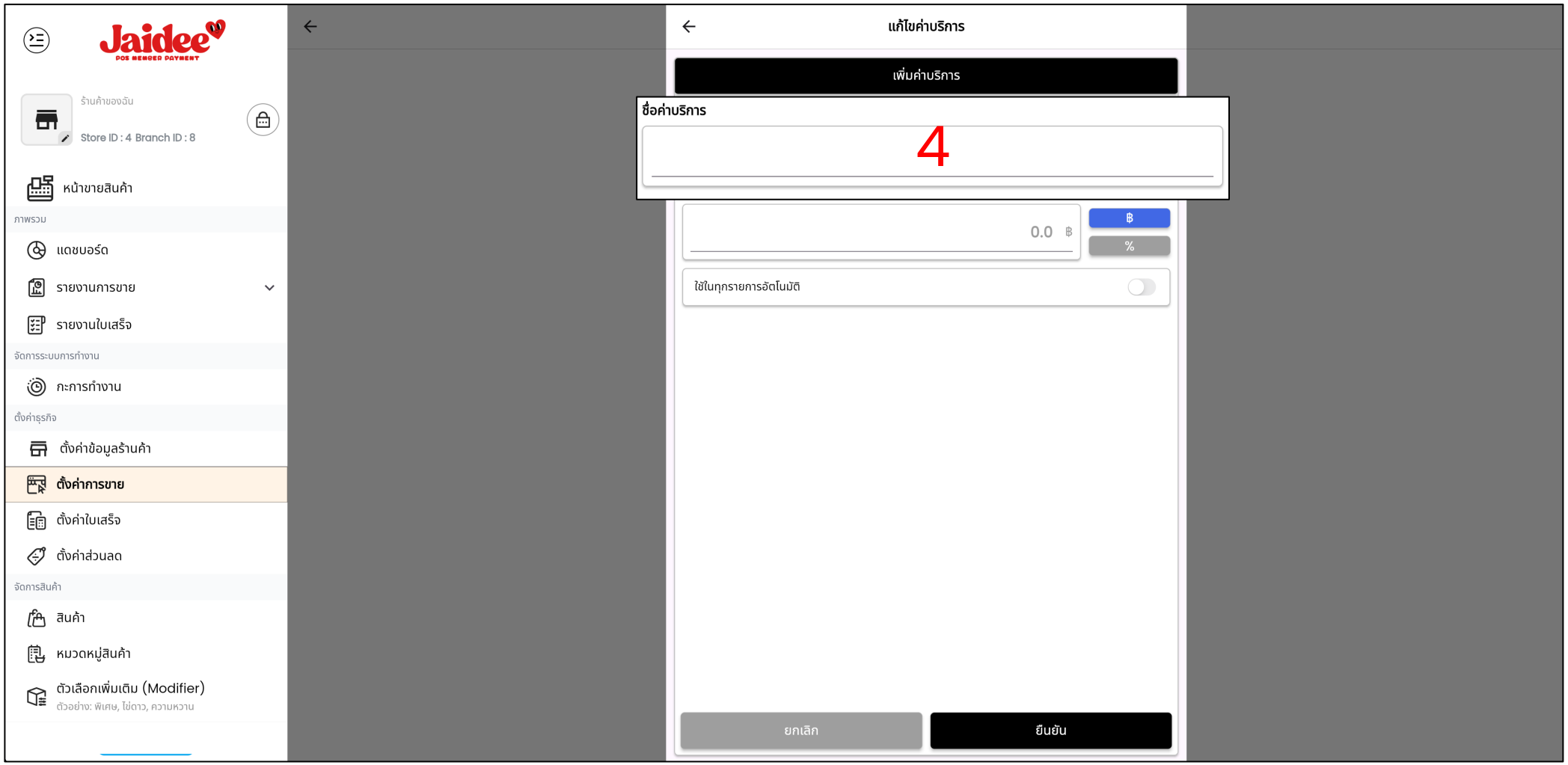
ตั้งค่าการขาย – จัดการค่าบริการ



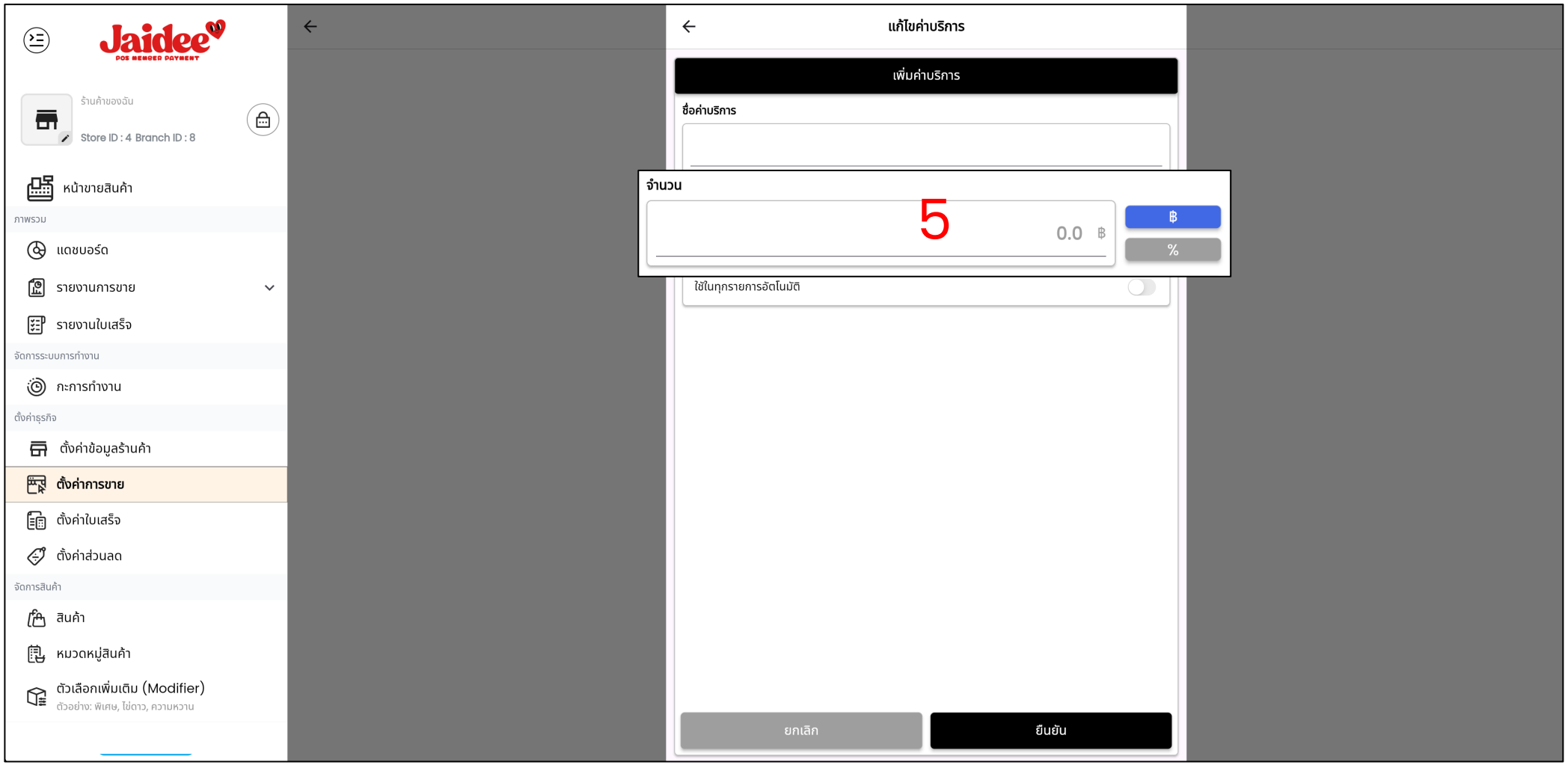
1. กดตั้งค่าการขาย
2. กด “ จัดการค่าบริการ ”



3. กด “ เพิ่มค่าบริการ ”

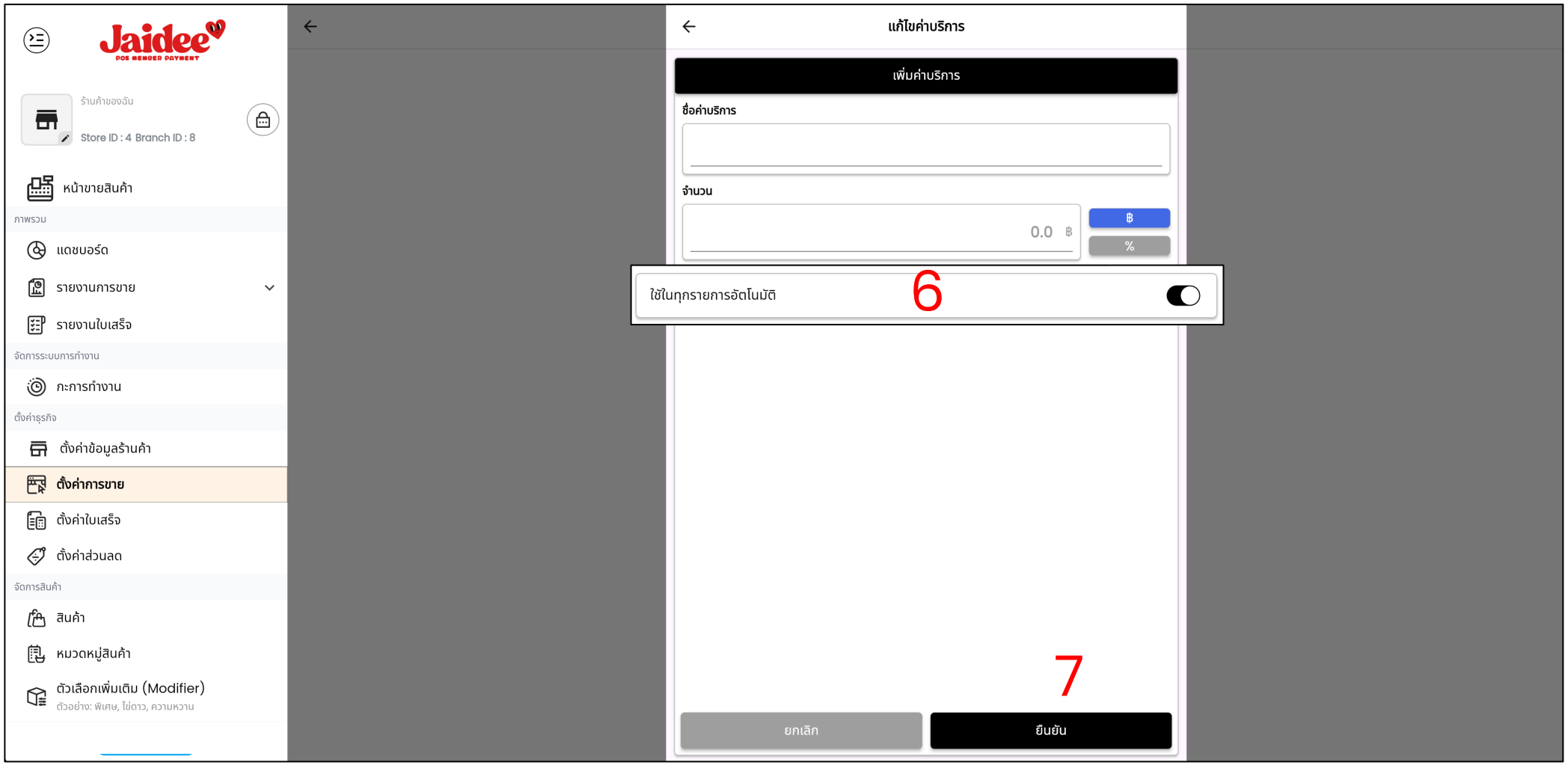


4. กรอกชื่อค่าบริการในช่อง “ ชื่อค่าบริการ ” (เช่น ค่าบริการ 10%)



5. กำหนดจำนวนค่าบริการในช่อง “ จำนวน ”

และเลือกหน่วยว่าเป็นจำนวนเงิน (บาท) หรือเปอร์เซ็นต์ (%)



6. หากต้องการให้ค่าบริการขึ้นอัตโนมัติ กดเปิด “ ใช้งานในทุกรายการอัตโนมัติ ”

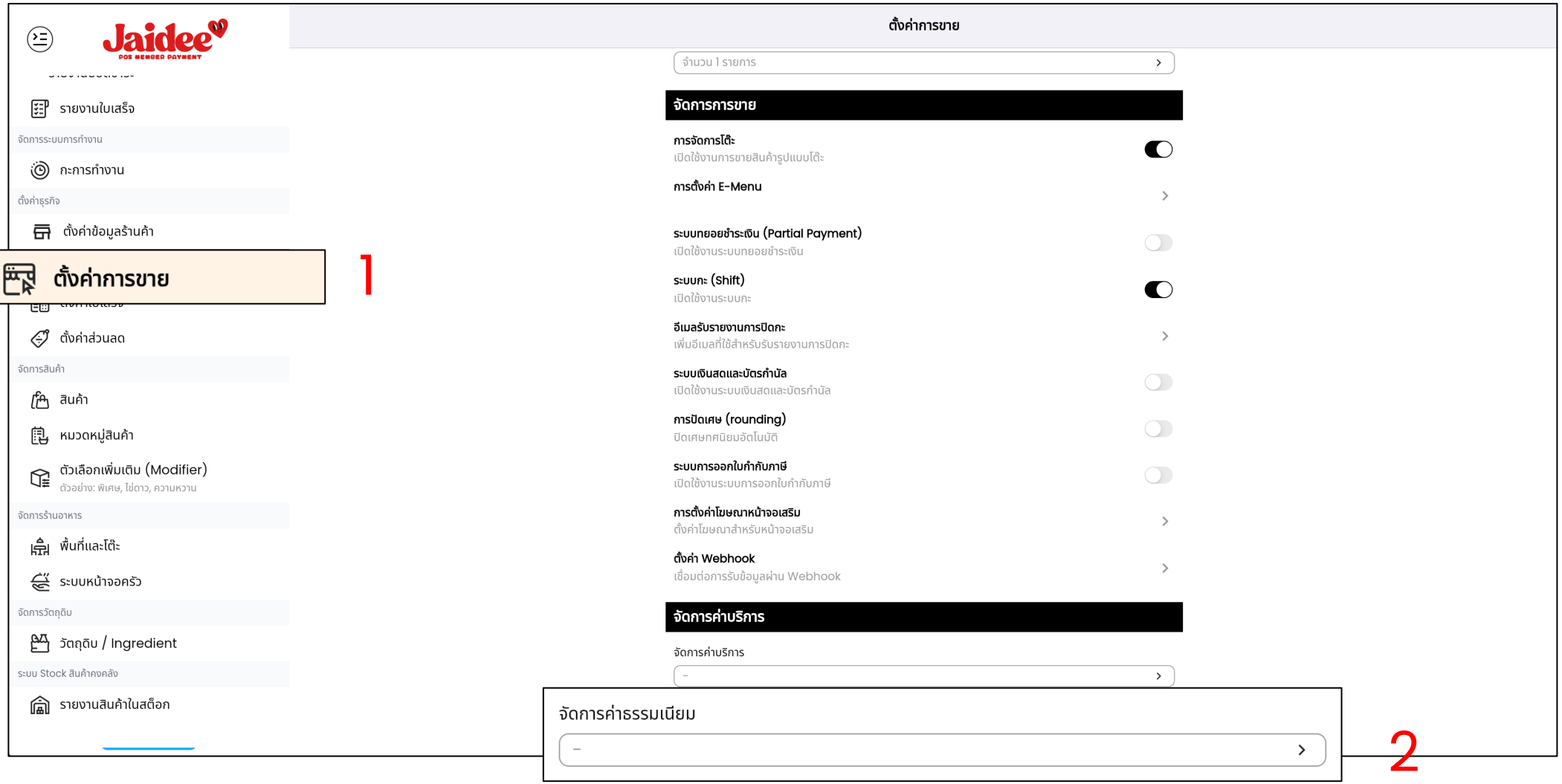
7. คลิกปุ่ม “ ยืนยัน ” เพื่อบันทึกการเปลี่ยนแปลง

Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

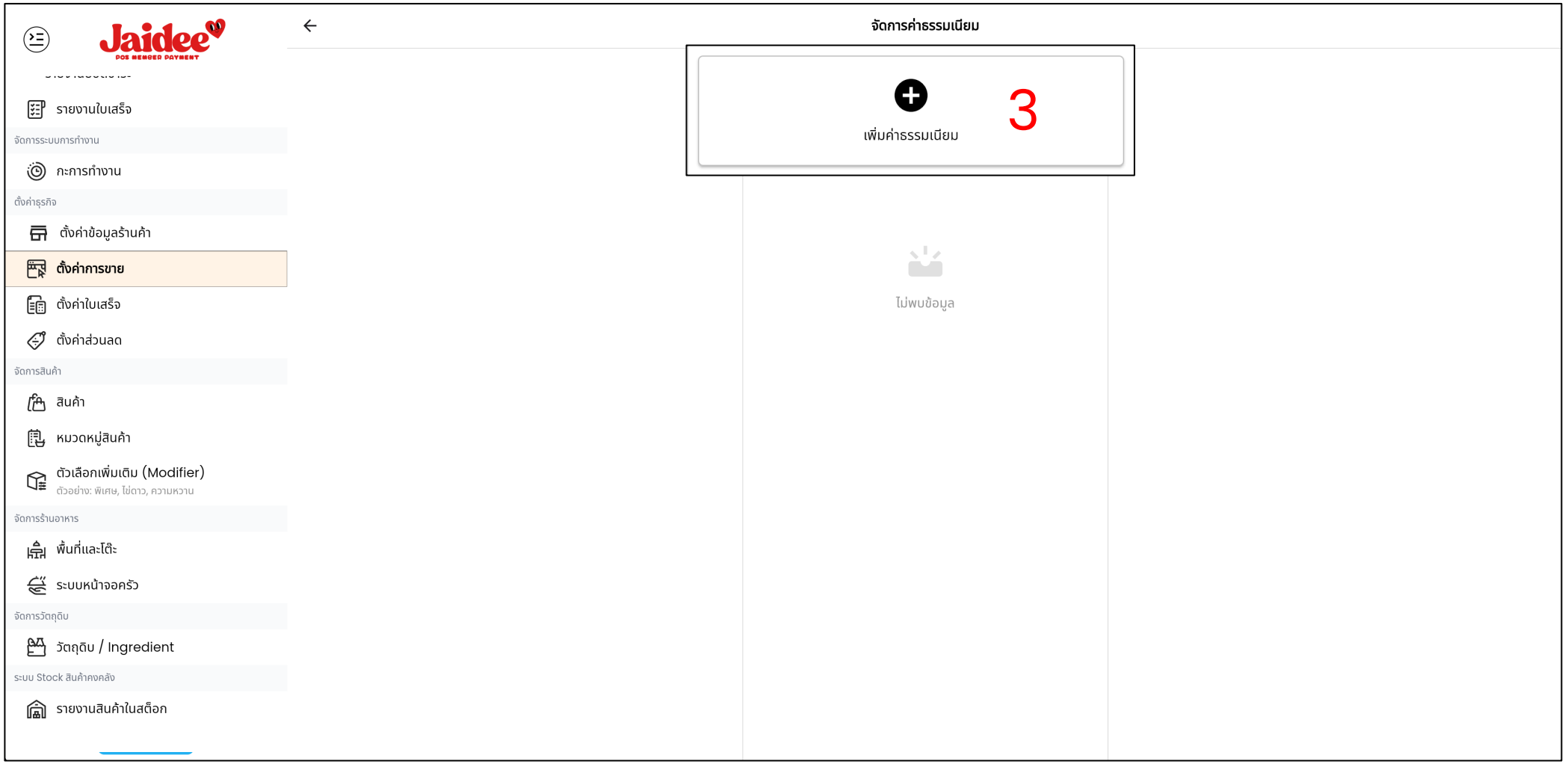
ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าการขาย – จัดการค่าธรรมเนียม

ตั้งค่าการขาย - จัดการค่าธรรมเนียม



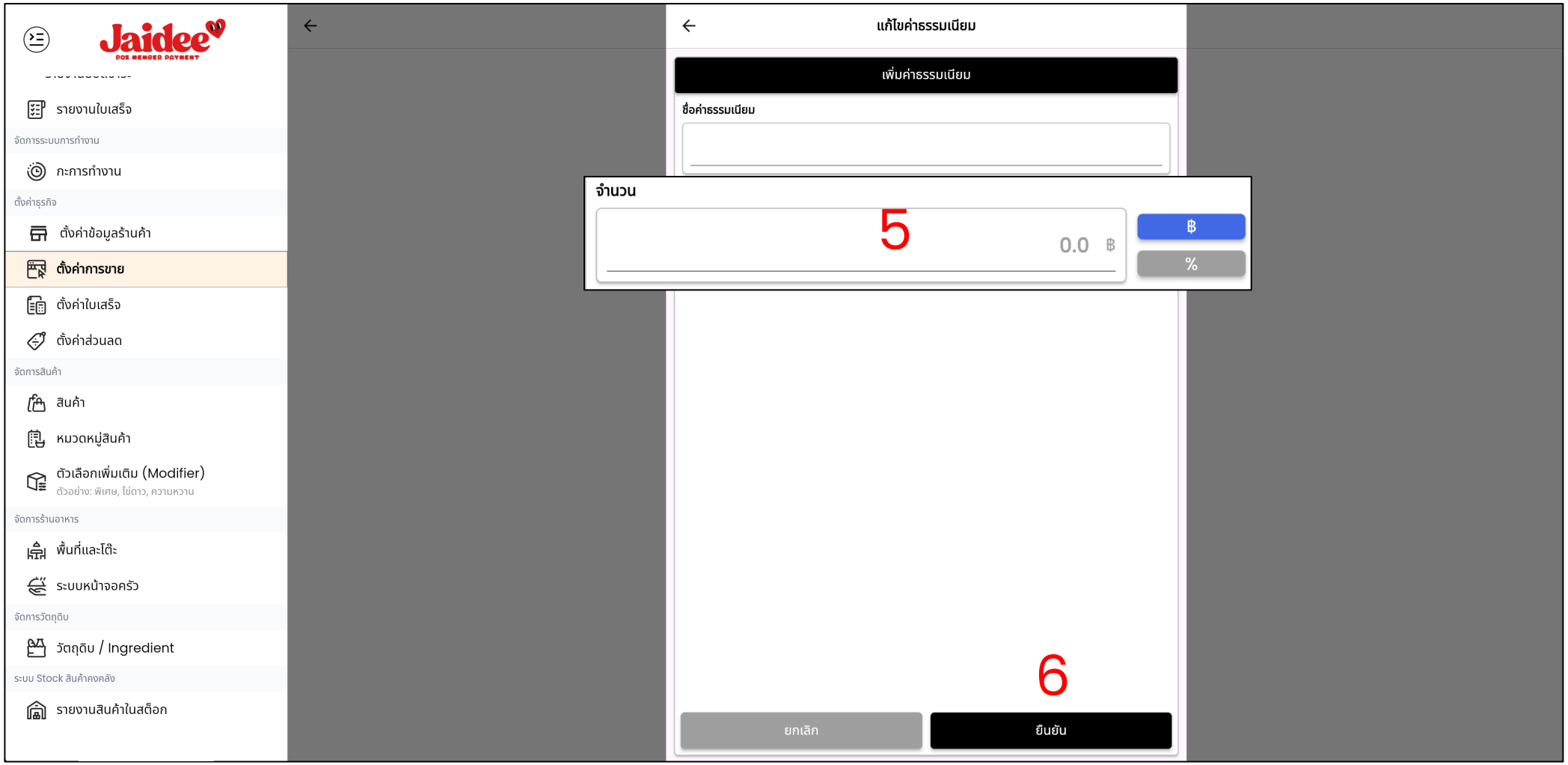
1. กดตั้งค่าการขาย
2. กด “ จัดการค่าธรรมเนียม ”



3. กด “ เพิ่มค่าธรรมเนียน ”



4. กรอกชื่อค่าบริการในช่อง “ ชื่อค่าธรรมเนียม ” (เช่น ค่าบริการ 10%)



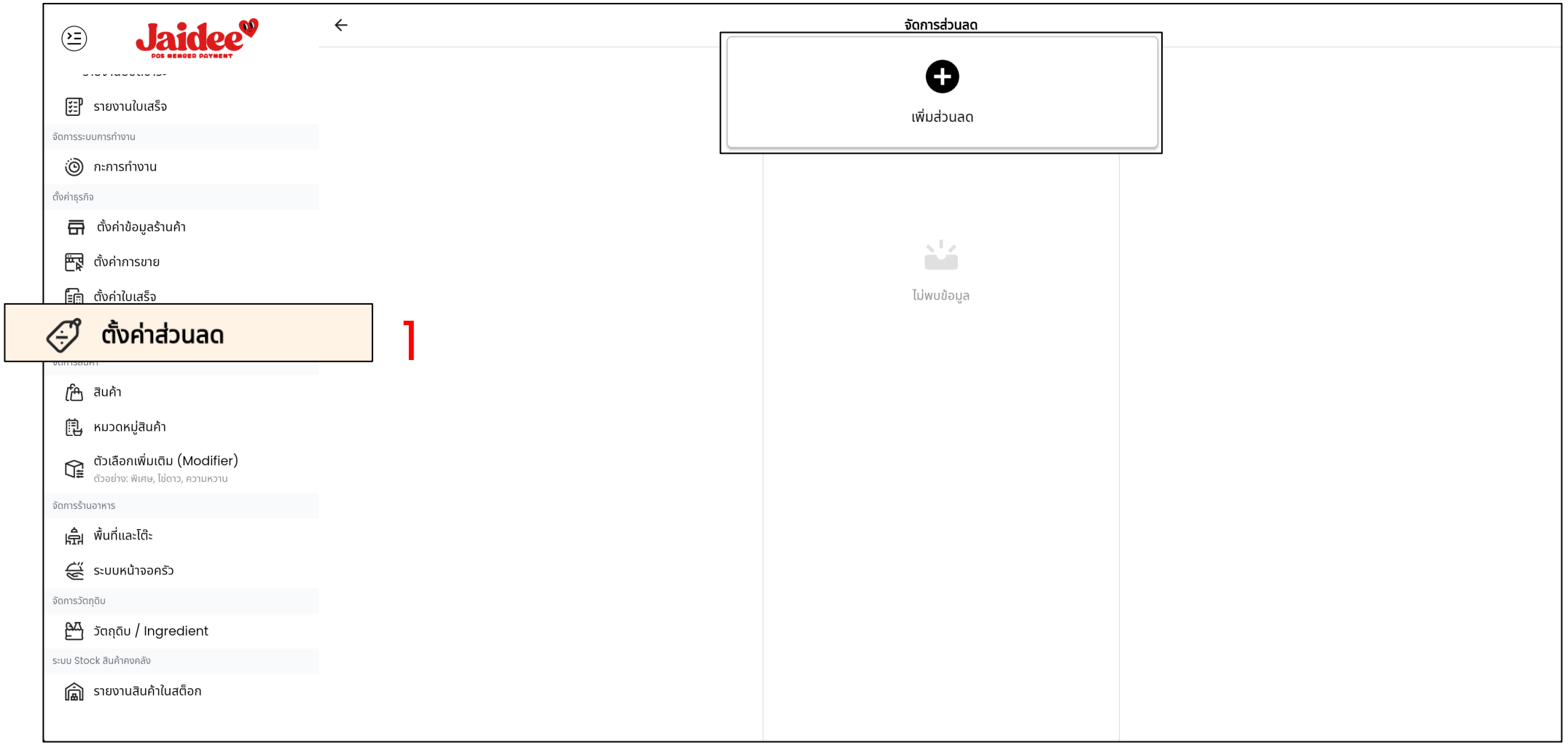
5. กำหนดจำนวนค่าบริการในช่อง “ จำนวน ” และเลือกหน่วย ว่าเป็นจำนวนเงิน (บาท) หรือ เปอร์เซ็นต์ (%)

6. คลิกปุ่ม “ ยืนยัน ” เพื่อบันทึกข้อมูล

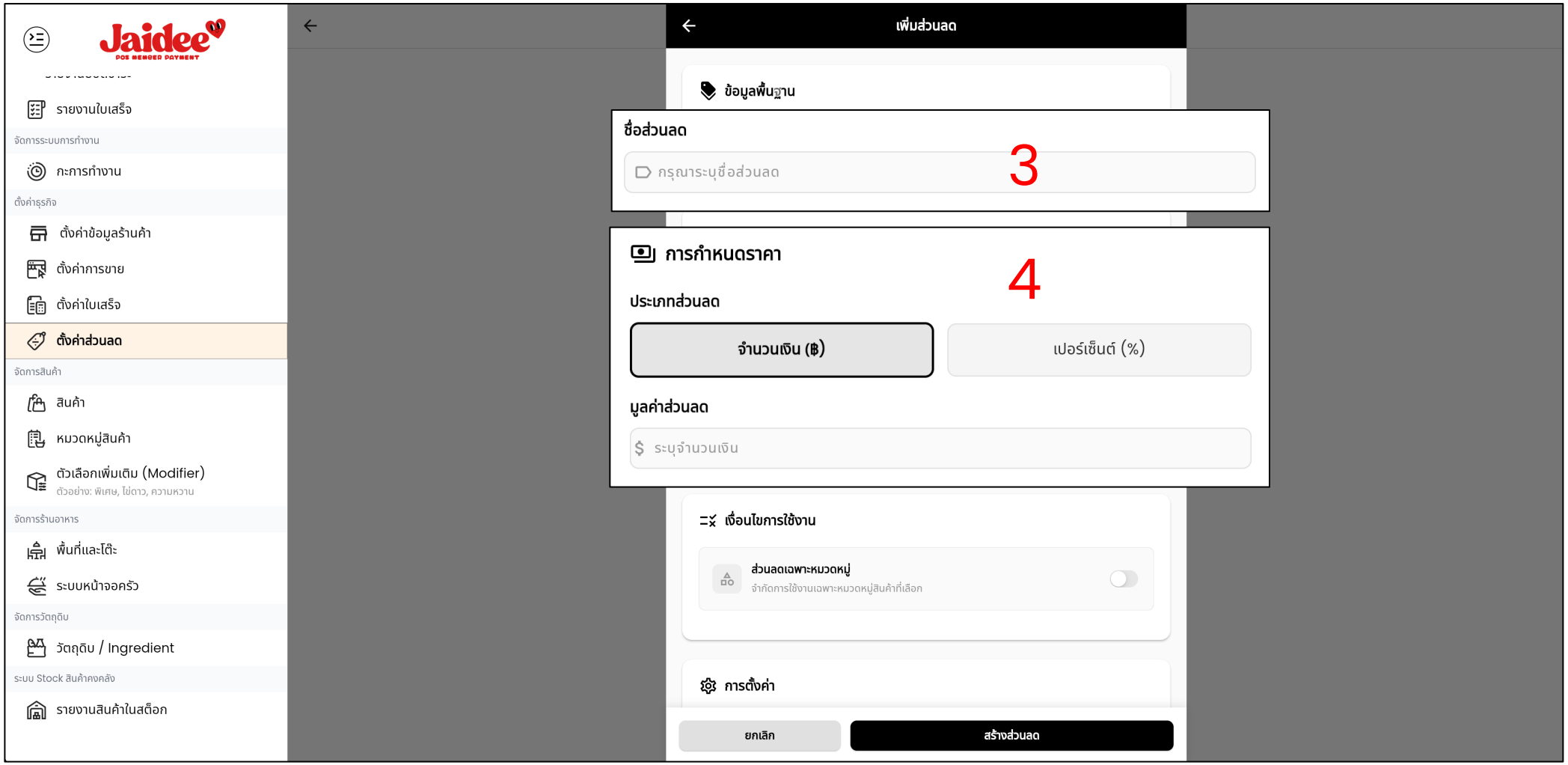
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ส่วนลด

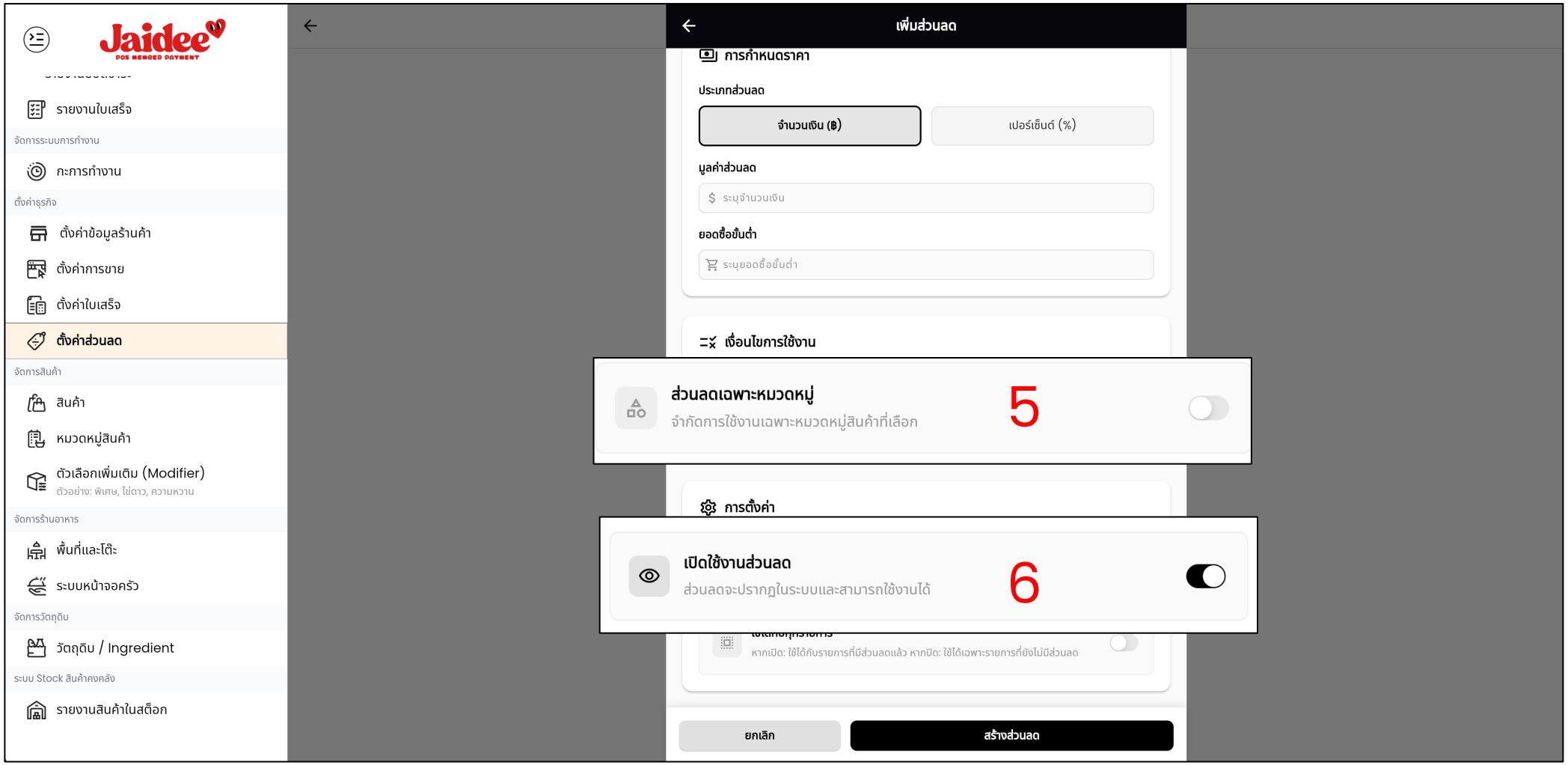


1. กดไปที่เมนู ตั้งค่าส่วนลด
2. กด ”เพิ่มส่วนลด”



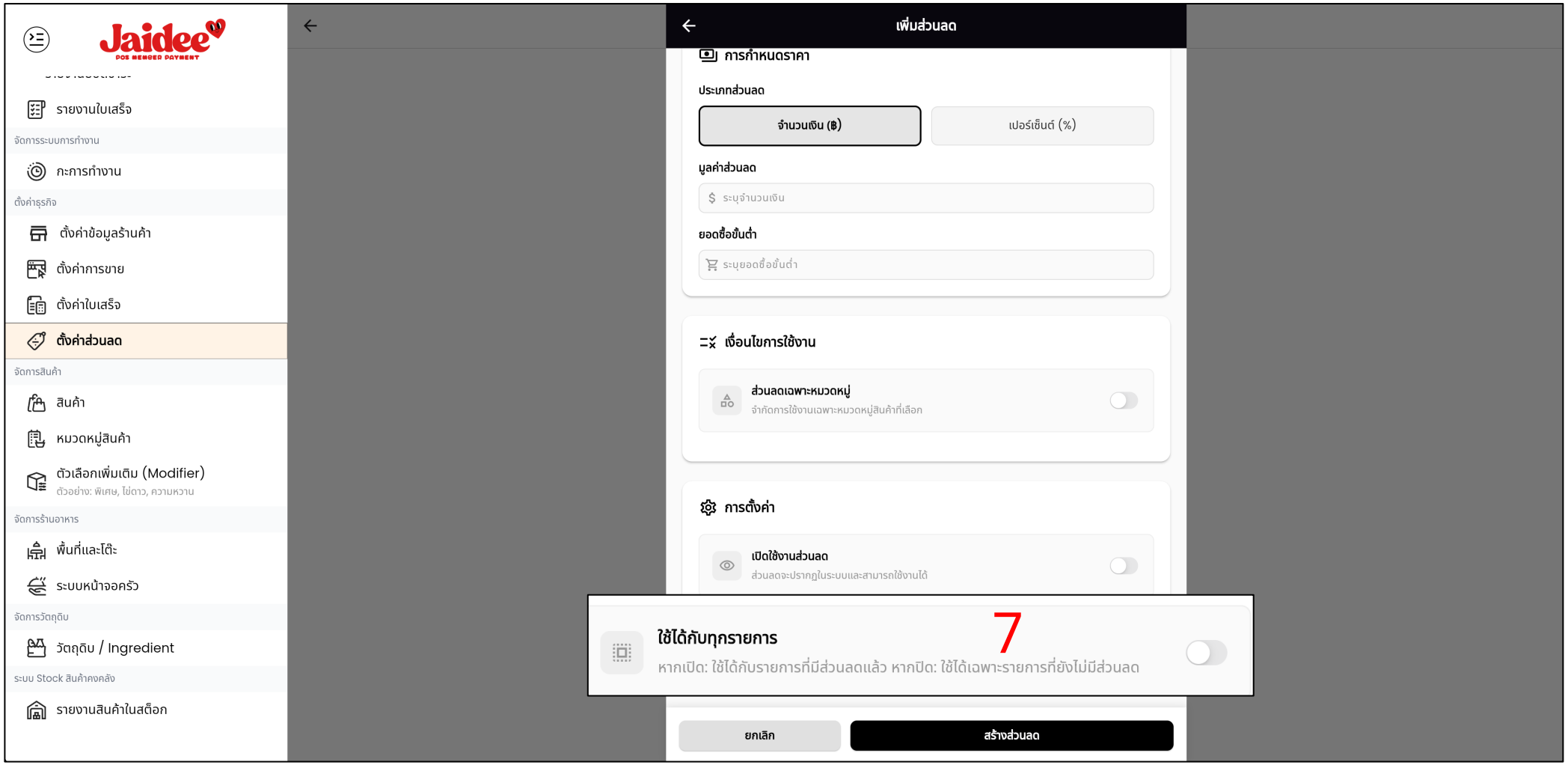
3. กรอกชื่อส่วนลด: กรอกชื่อส่วนลด เช่น “ ส่วนลดพิเศษ ”, “ ส่วนลดวันเกิด ”

4. กำหนดจำนวนส่วนลดในช่อง “ จำนวน ” และ เลือกหน่วยส่วนลด เป็น บาท (฿) หรือ เปอร์เซ็นต์ (%)



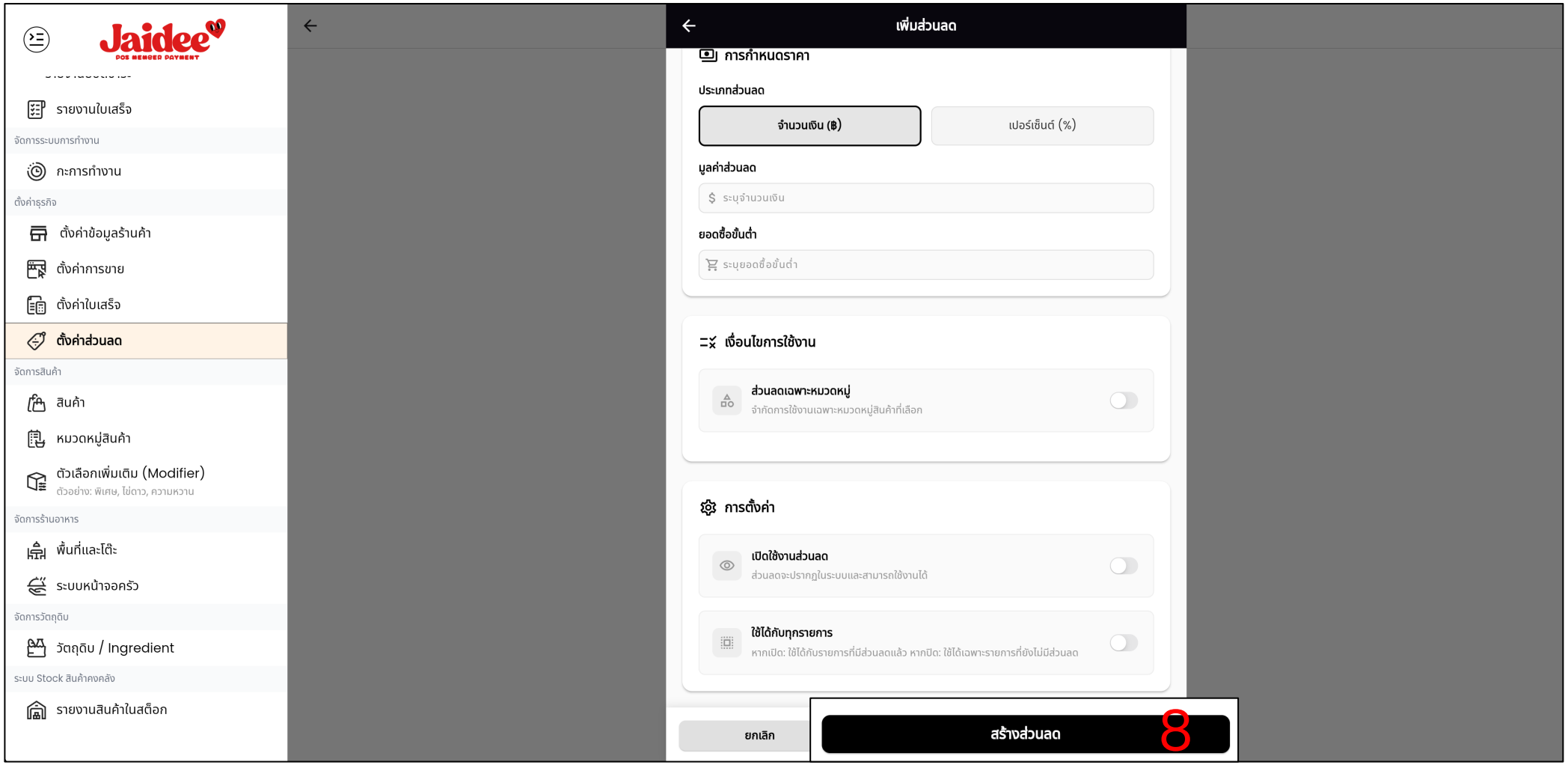
5. ส่วนลดเฉพาะหมวดหมู่ : จำกัดการใช้งานเฉพาะหมวดหมู่สินค้าที่เลือก

6. เปิดใช้งานส่วนลด : หาก “กดเปิด” ส่วนลดจะปรากฏในระบบและสามารถใช้งานได้



7. ใช้ได้กับทุกรายการ : หาก **“เปิด”** จะสามารถใช้ได้กับรายการที่**มีส่วนลด**แล้ว

   หาก **“ปิด”** จะสามารถใช้ได้เฉพาะรายการที่**ยังไม่มีส่วนลด**

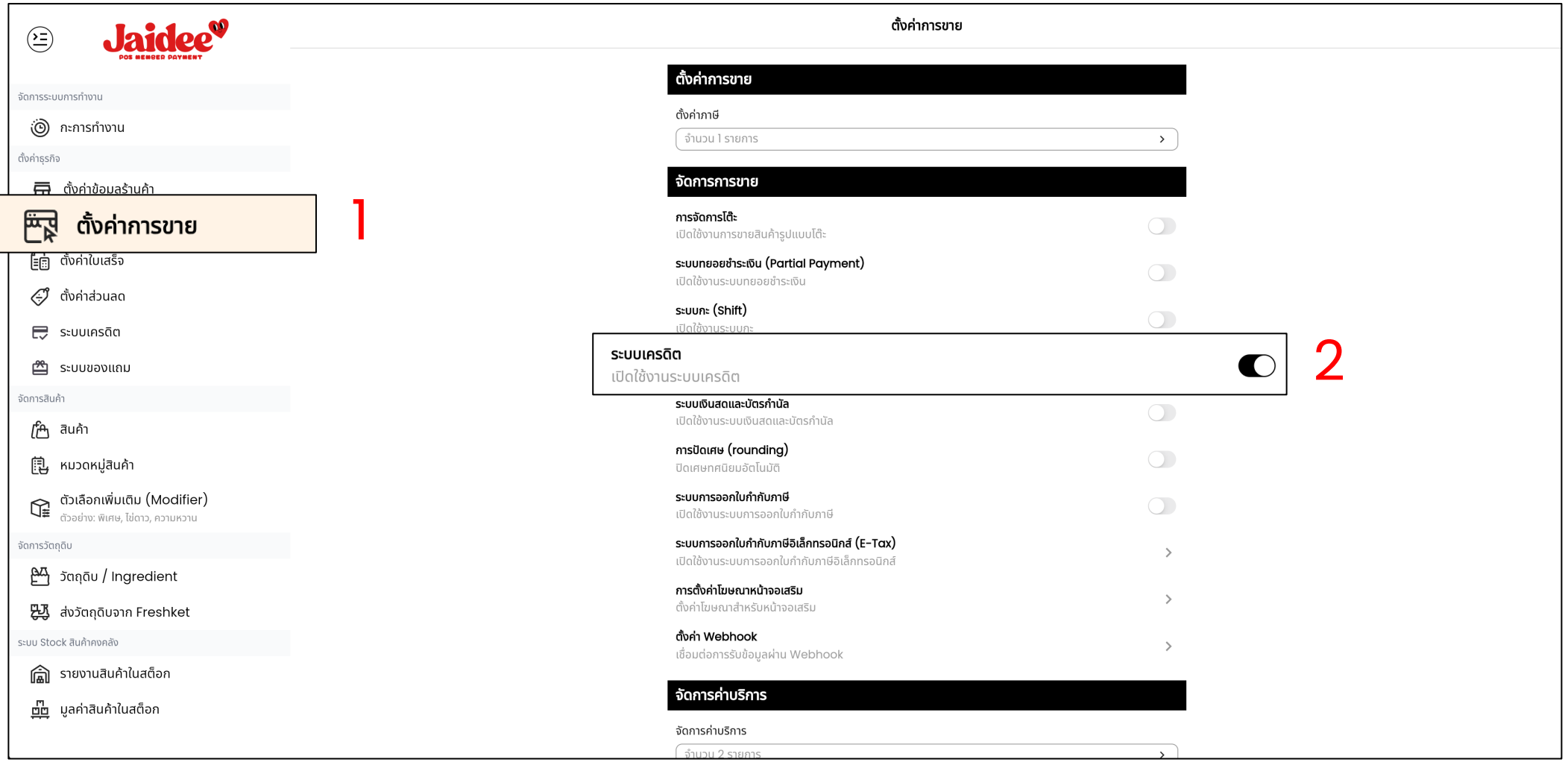


8. เมื่อใส่ข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว กด ”สร้างส่วนลด”

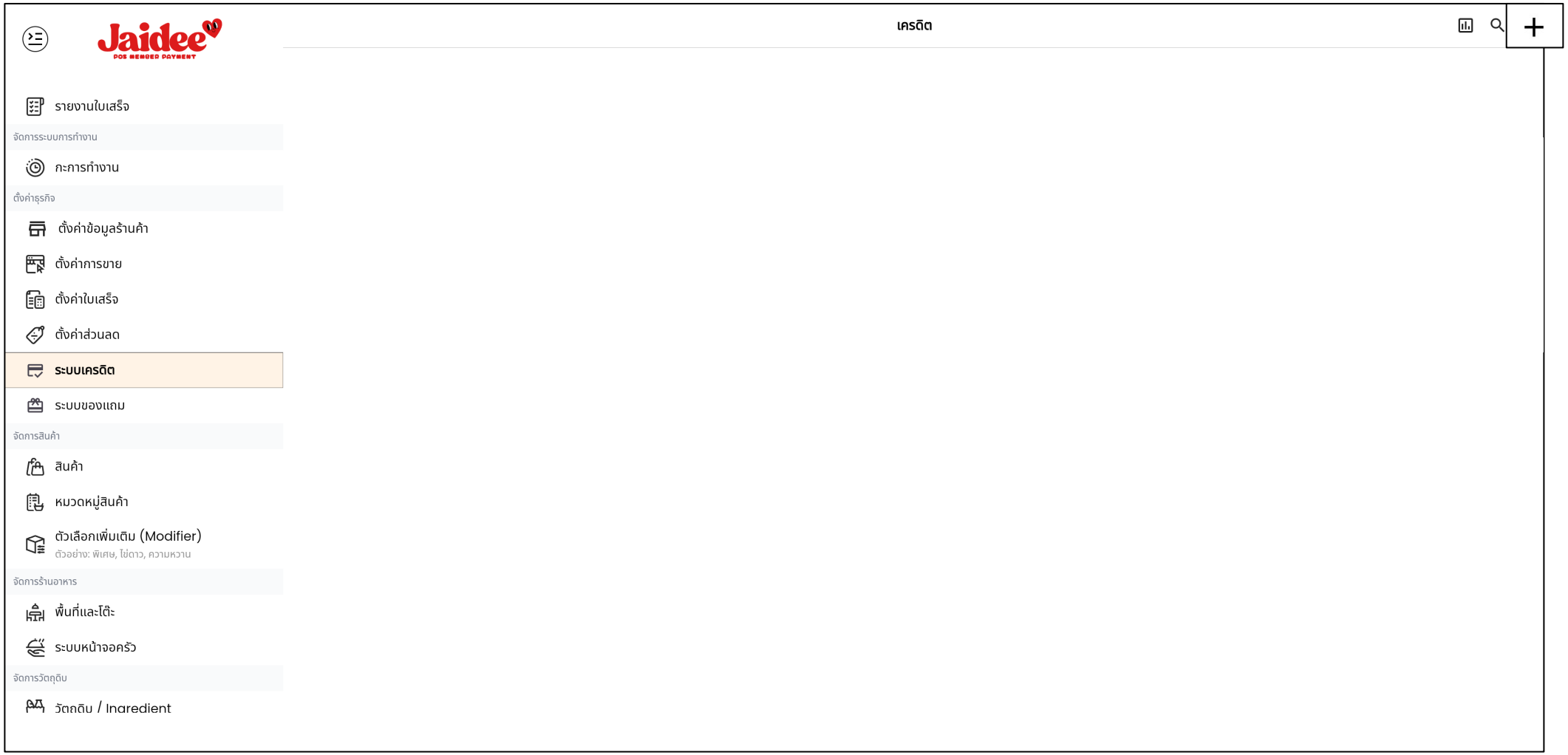
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ระบบเครดิต

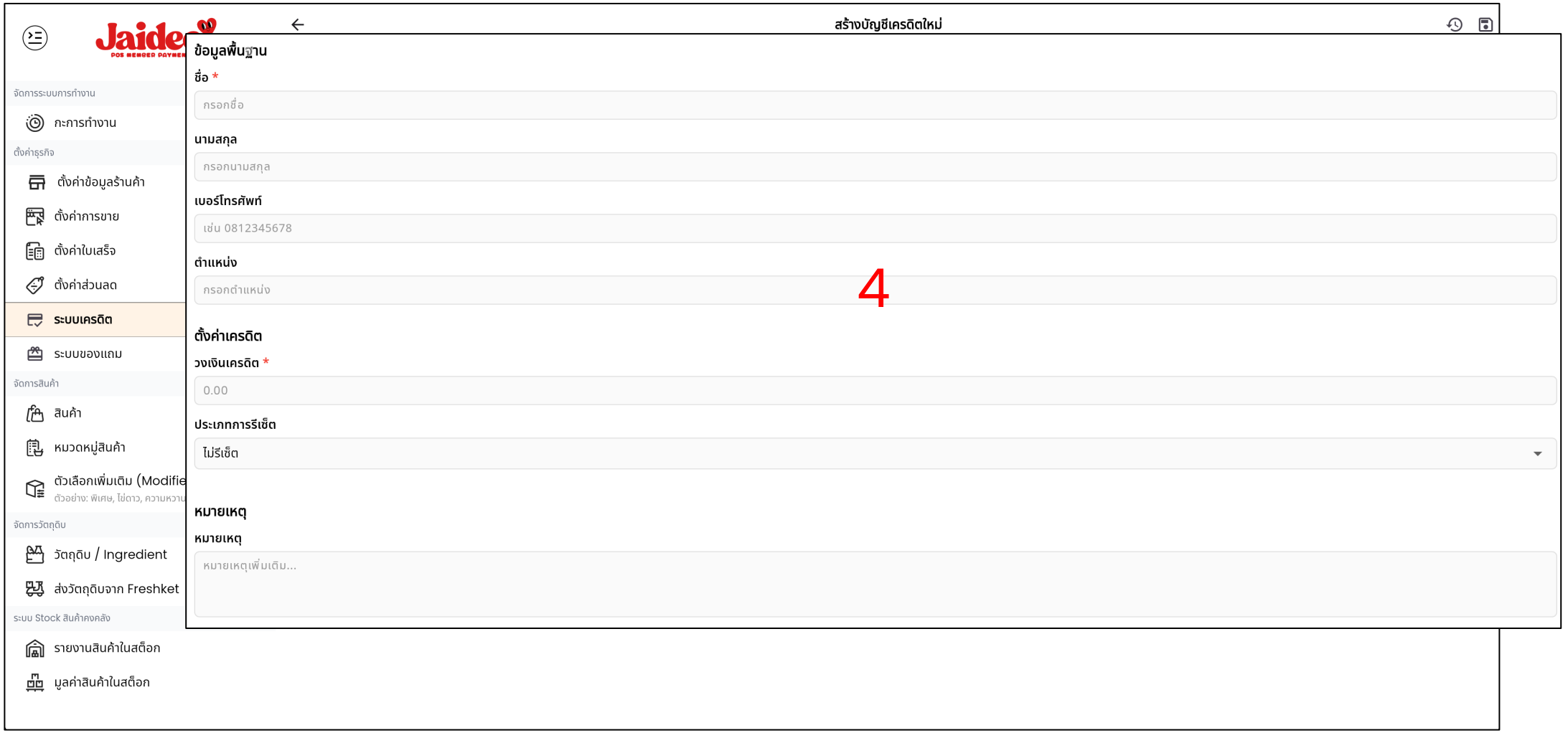


1. กดไปที่ “ตั้งค่าการขาย”
2. กดเปิด “ระบบเครดิต”



3

3. เมื่อเปิดใช้งานแล้ว เมนู **“ระบบเครดิต”** จะปรากฏทางด้านซ้ายมือ ให้กดเข้าไปในเมนู และกดเครื่องหมาย **+** เพื่อเพิ่มรายการ

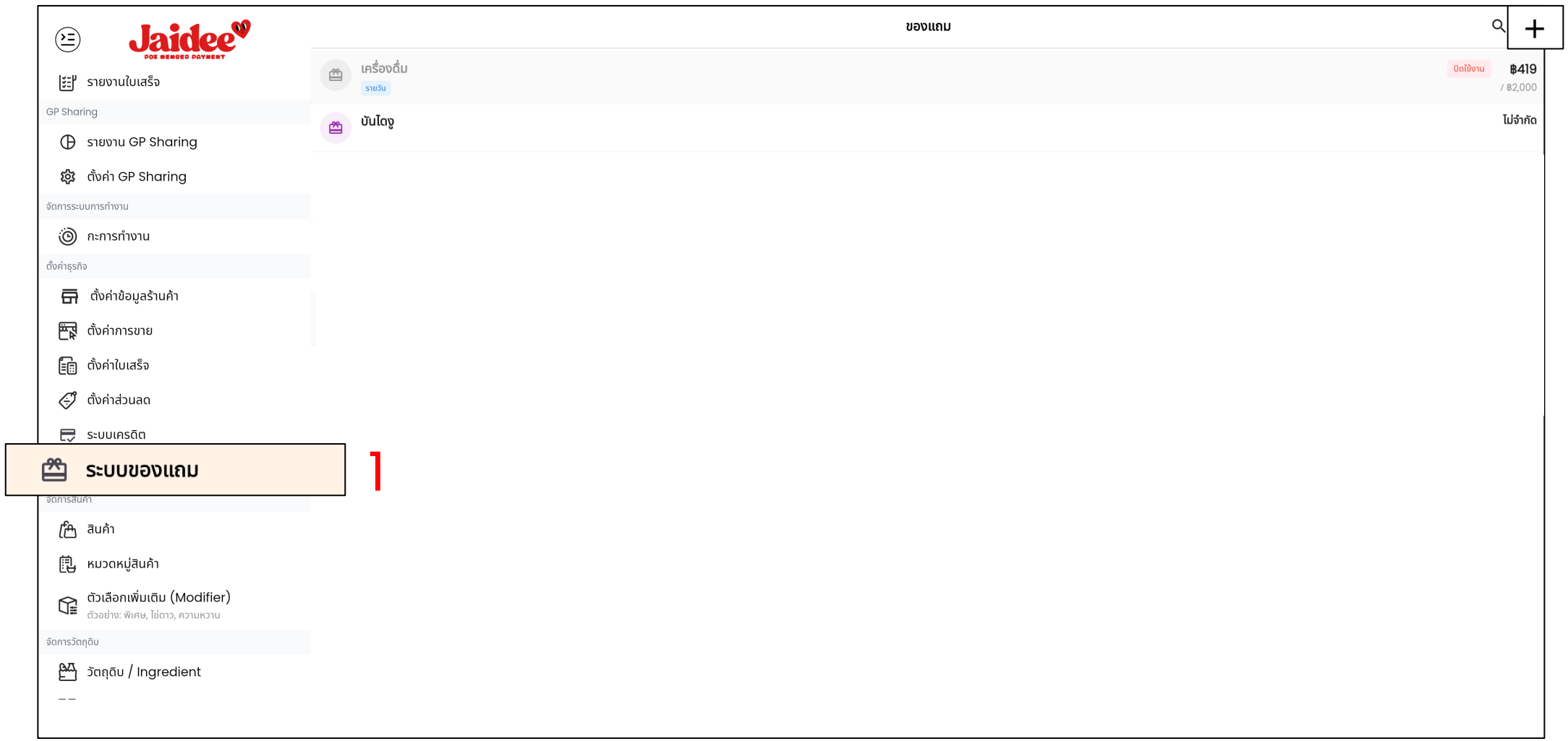


4. ระบุ ชื่อลูกค้า / ชื่อบัญชีเครดิต จากนั้นกำหนด วงเงินเครดิต และเลือก ประเภทการรีเซ็ต (รายวัน รายปี หรือกำหนดเอง) เมื่อกรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ให้กด “บันทึก” เพื่อสร้างบัญชีเครดิต

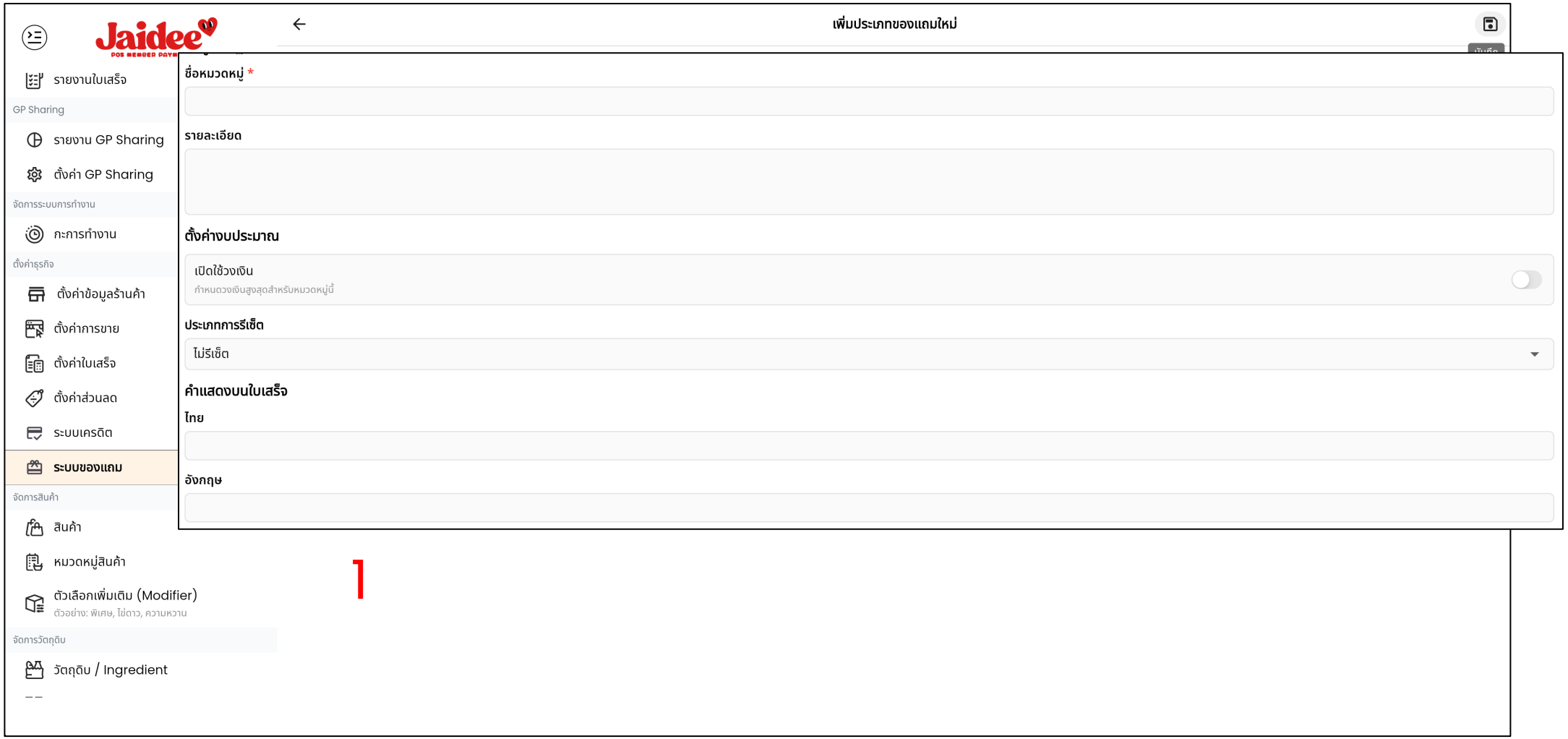
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ระบบของแถม



1. กดไปที่ “ระบบของแถม”
2. กดเครื่องหมาย + ด้านมุมขวาบนเพื่อทำการเพิ่มของแถม

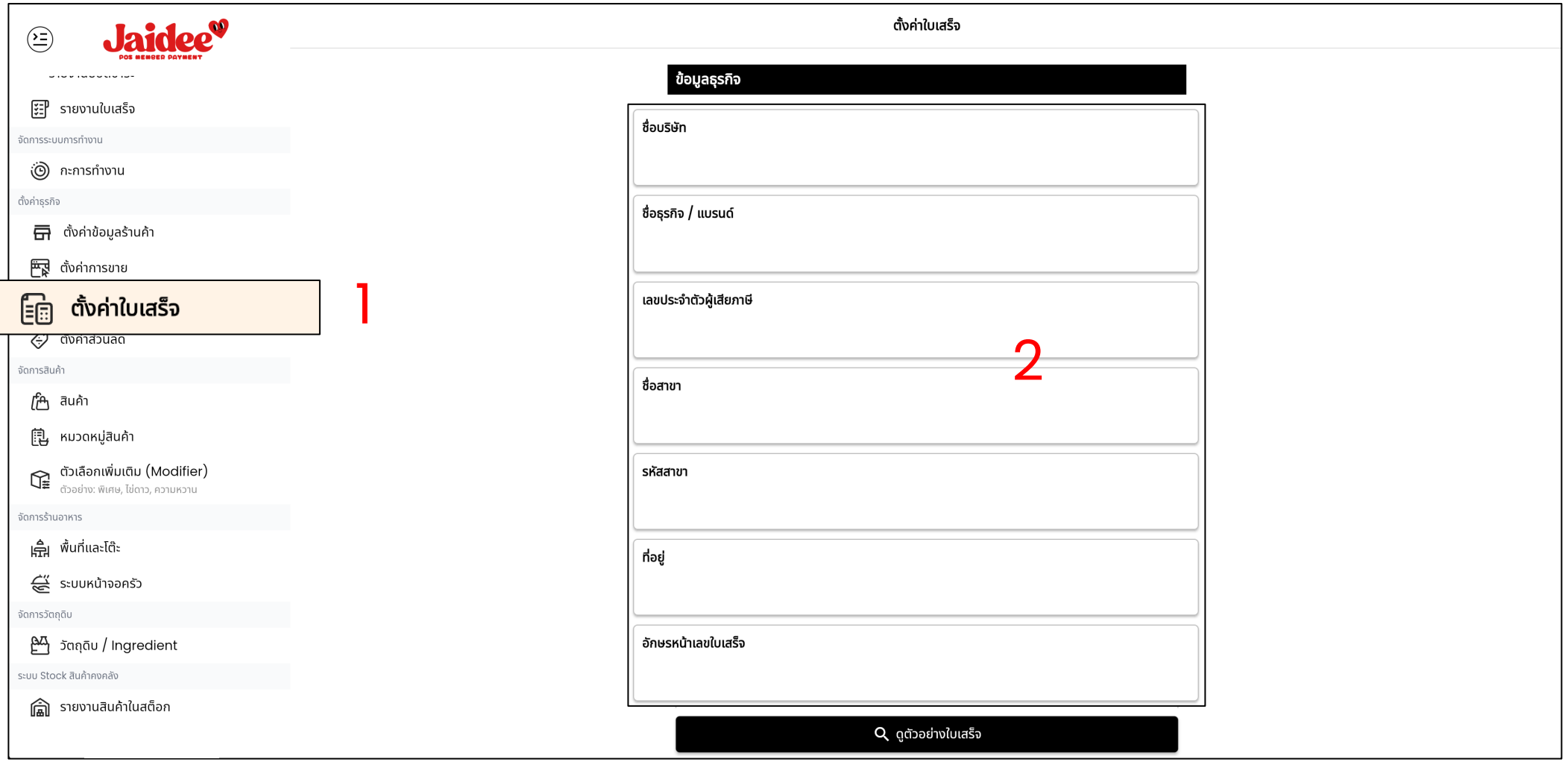


1. กรอกชื่อของแถม รายละเอียด การตั้งค่างบประมาณ ประเภทรีเซ็ต แบบวันเดือนปี หรือกำหนดเอง

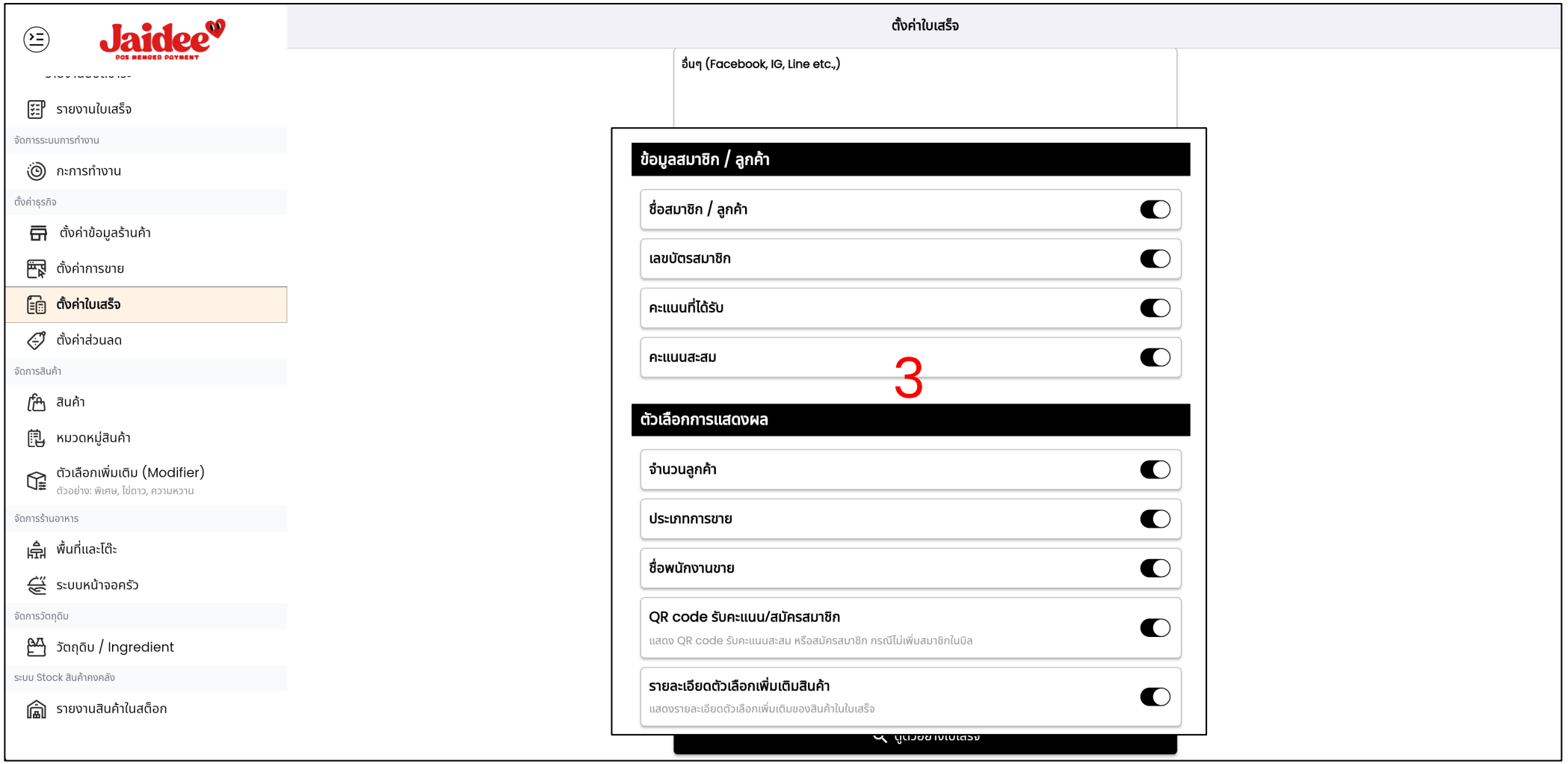
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าใบเสร็จ



1. กดไปที่เมนู ตั้งค่าใบเสร็จ
2. กรอกข้อมูลลงในช่องที่ต้องการให้แสดงบนใบเสร็จ



3. หากไม่ต้องการให้ข้อมูลบางส่วนแสดงบนใบเสร็จ

สามารถกดสวิตช์ “ เปิด-ปิด ” เพื่อจัดการการแสดงผลของข้อมูลนั้นได้ตามต้องการ



ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษีอย่างย่อ

Date : 22/09/2025 15:38
Receipt No. : J-00175
Queue : 1
Cashier : boongbangkok
No. Customer : 1 Take Away

สินค้า	จำนวน	จำนวนเงิน
DIMOO Stories in the Cup Series-Beaded Pendant Blind Box ทั้งชุด	1	3,900.00
DIMOO Weaving Wonders Series-20cm Cotton Doll	1	2,850.00
DIMOO Stories in the Cup Series-Blessing Sachet Blind Box กล่องเดียว	2	1,300.00

3 รายการ | 4 ชิ้น

รวมเป็นเงิน **8,050.00**
ภาษีมูลค่าเพิ่ม : 7.00% 563.50

NET BAHT **8,613.50**
Cash : 10,000.00 **Change : 1,386.50**

สำหรับสมัครเป็นสมาชิกร้านค้าและรับคะแนน

ขอบคุณที่ใช้บริการ

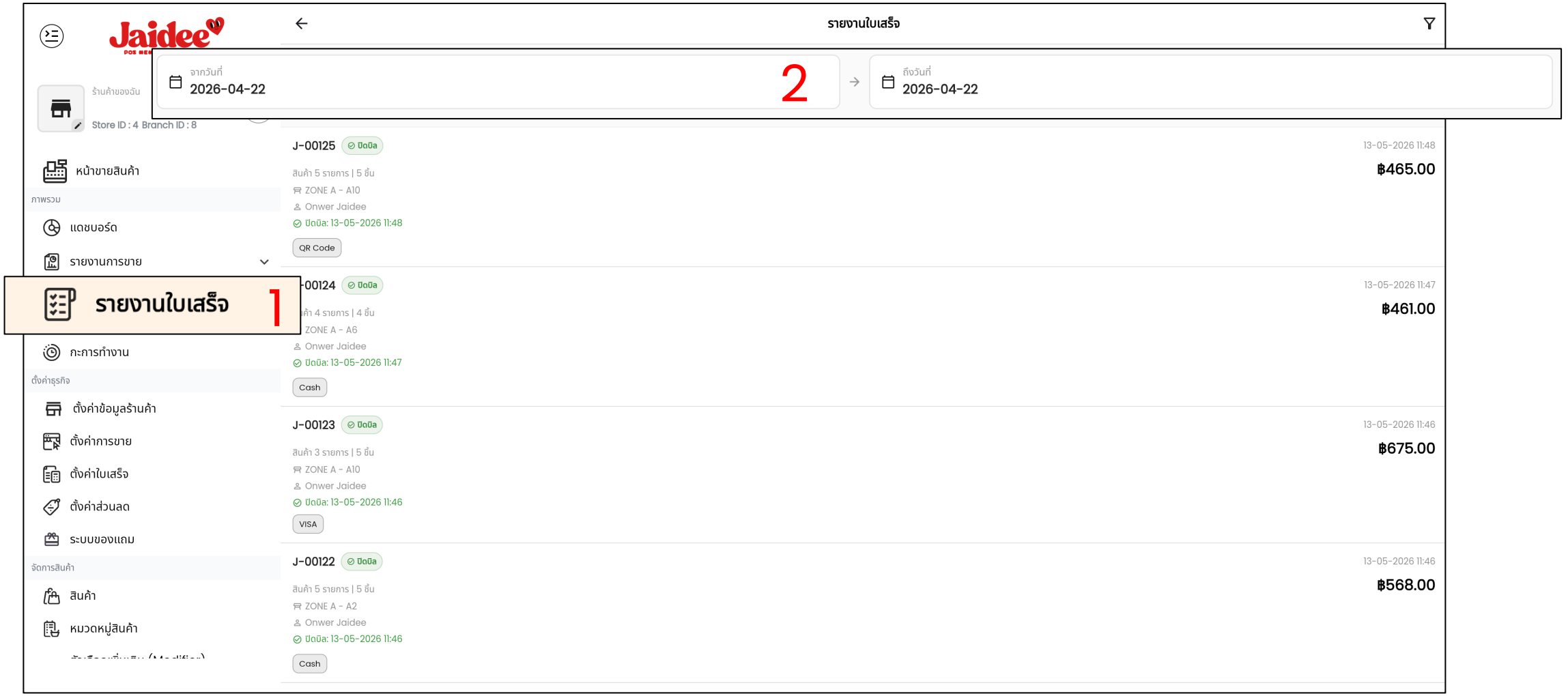
ตัวอย่างข้อมูลบนใบเสร็จที่ตั้งค่าผ่าน

“ เมนูตั้งค่าใบเสร็จ ”

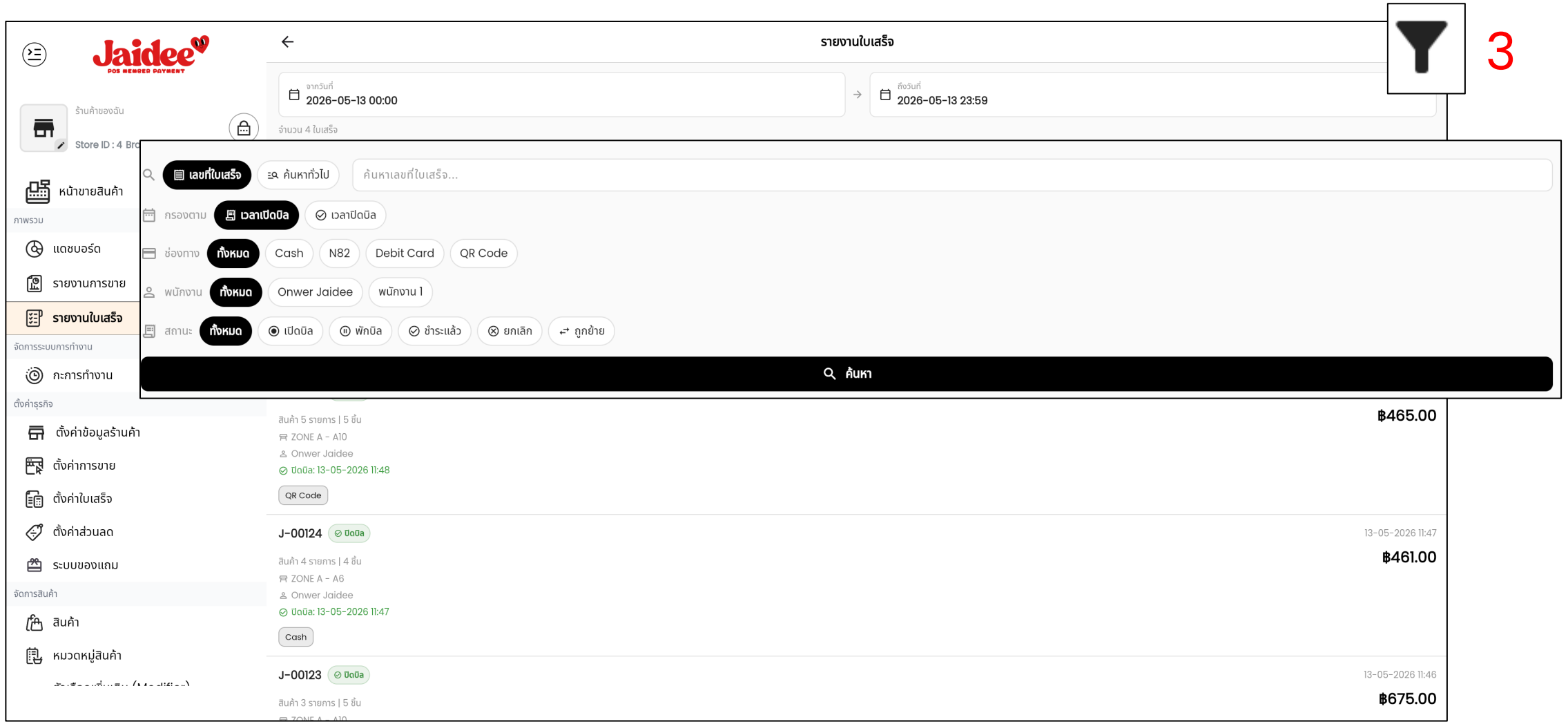
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

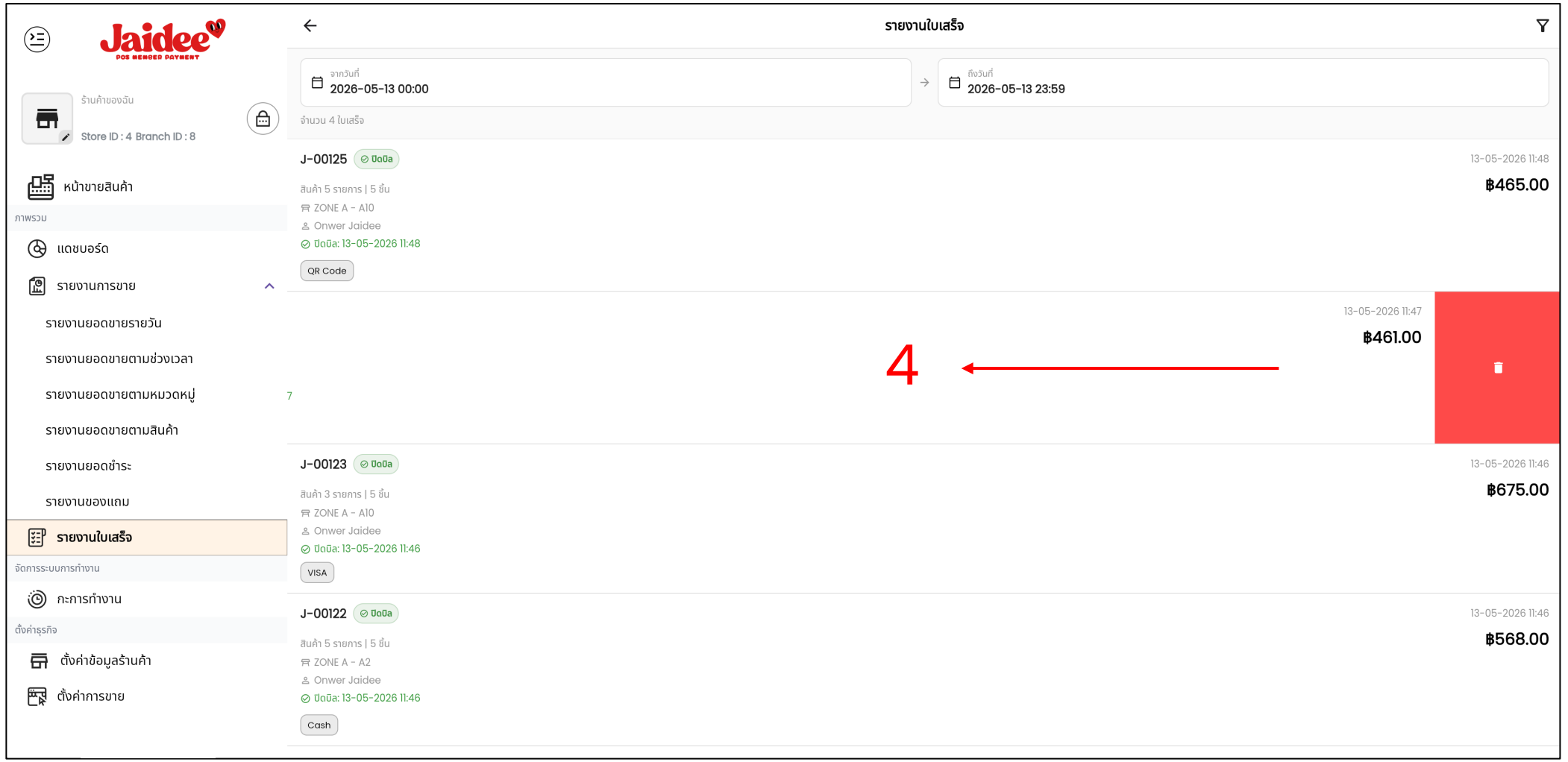
รายงานใบเสร็จ



1. กดที่ รายงานใบเสร็จ
2. สามารถค้นหาตามวันที่ที่ต้องการเพื่อเรียกดูข้อมูลย้อนหลังได้อย่างสะดวก



3. สามารถกดที่ปุ่ม “ตัวกรอง” เพื่อค้นหาข้อมูลแบบละเอียดและตรงตามเงื่อนไขที่ต้องการได้มากยิ่งขึ้น

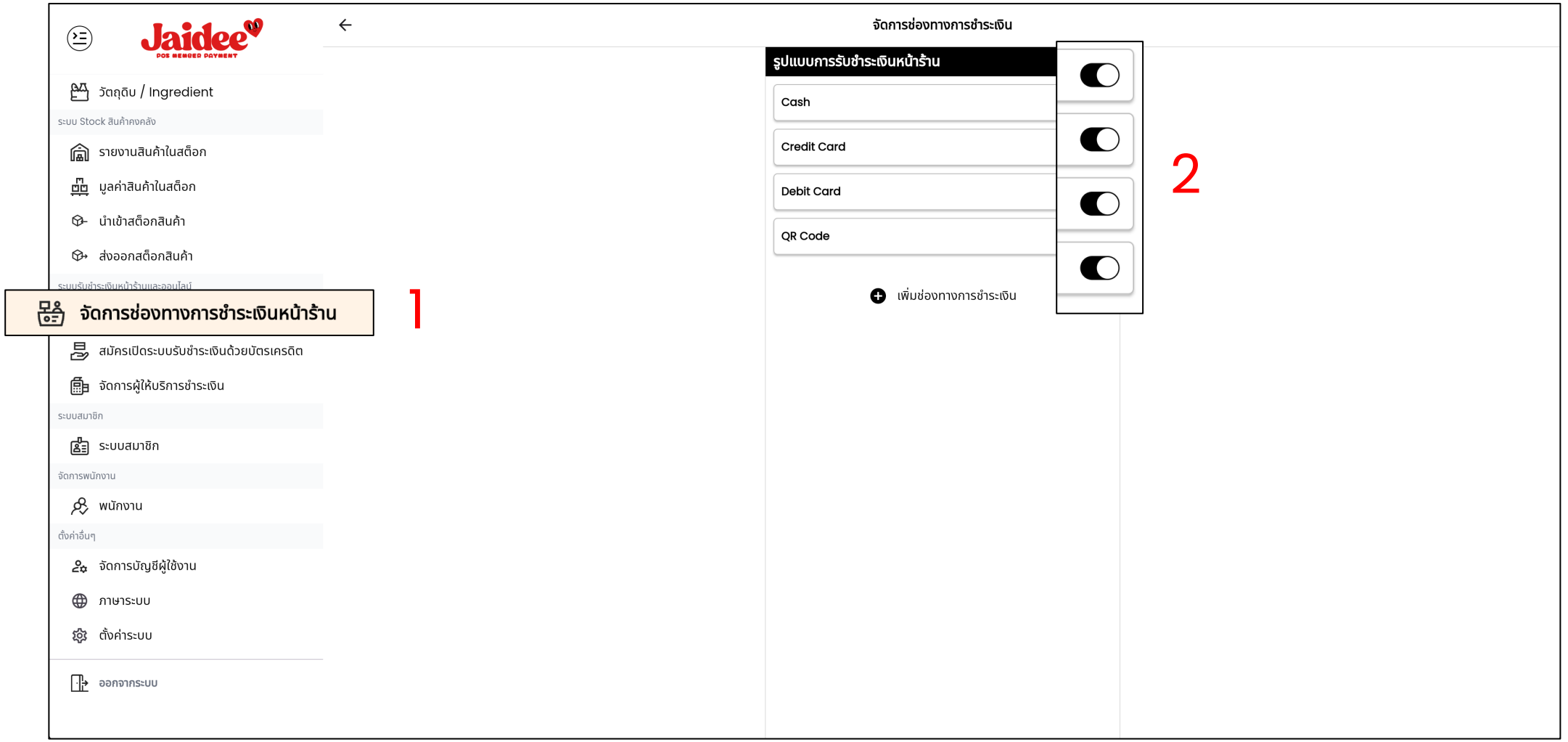


4. หากต้องการลบบิลใบเสร็จที่ไม่ต้องการ หรือบันทึกข้อมูลผิดพลาด ให้ปัดรายการบิลไปทางซ้าย แล้วกดไอคอน ถังขยะสีแดง เพื่อลบ โดยระบบจะให้ระบุเหตุผลในการยกเลิกก่อนยืนยันการลบ

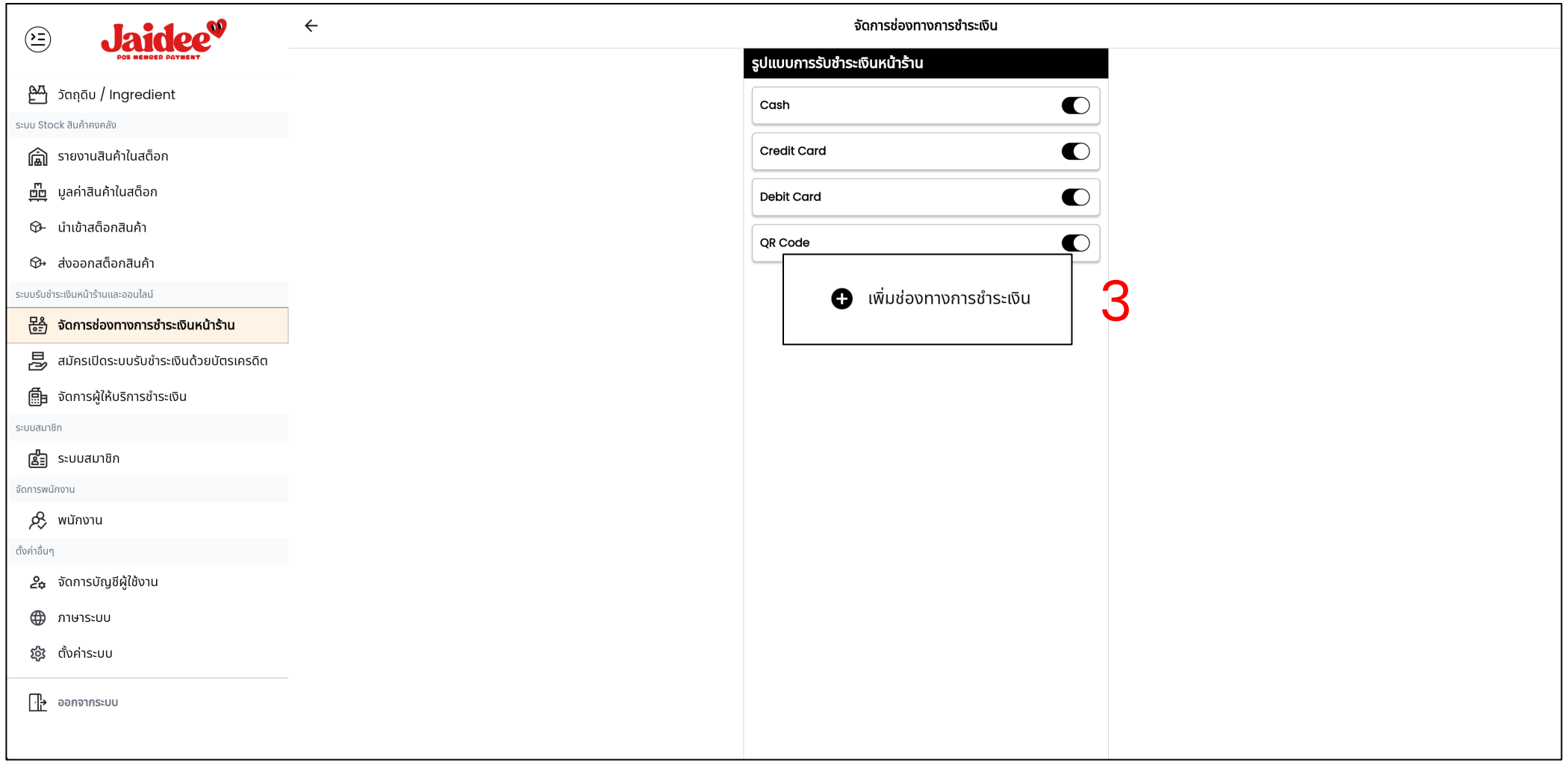
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

ตั้งค่าธุรกิจ

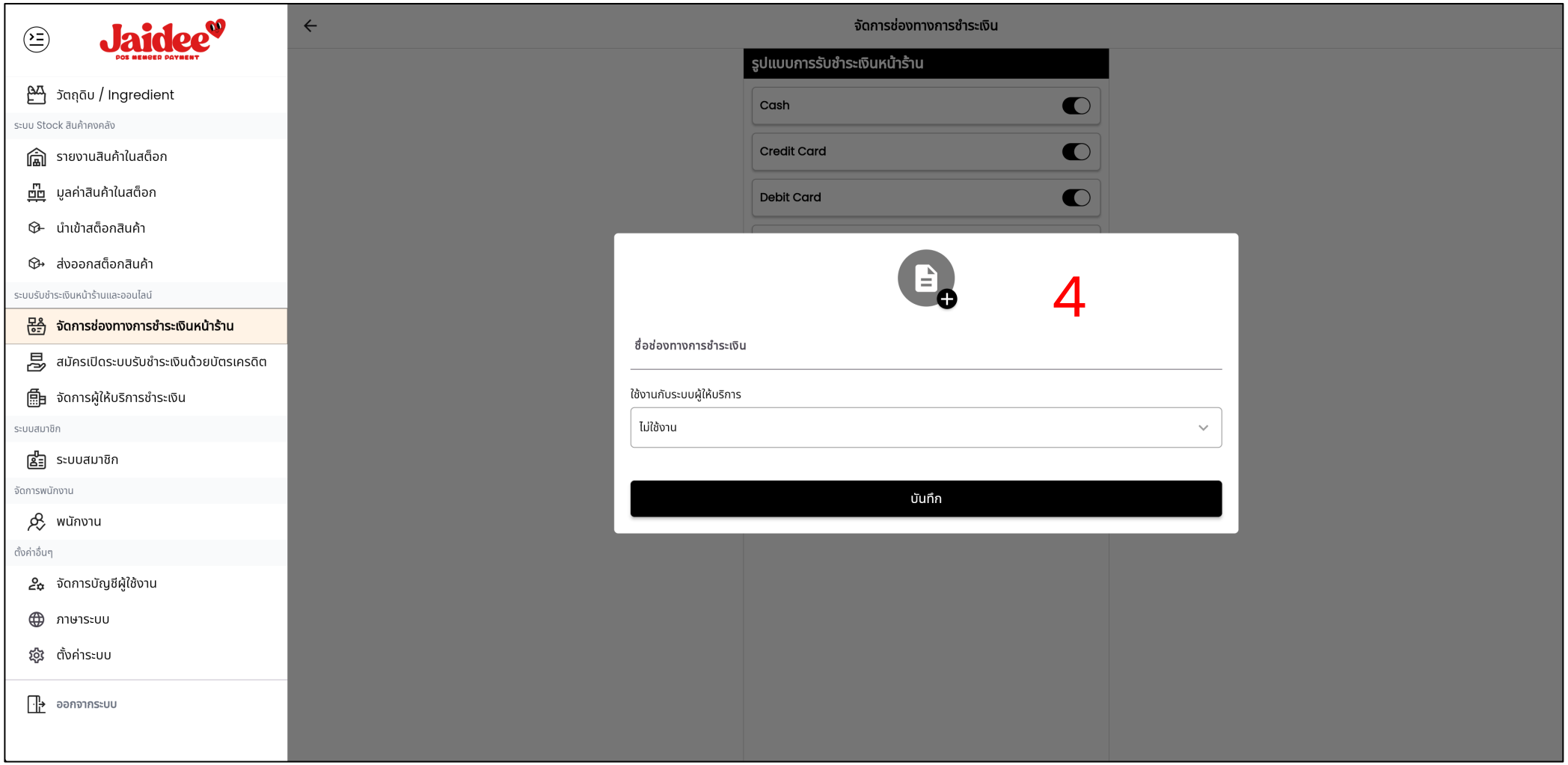
จัดการช่องทางการชำระเงินหน้าร้าน



1. กดไปที่ “จัดการช่องทางการชำระเงินหน้าร้าน”
2. ใช้สวิตช์เปิด/ปิด เพื่อเปิดหรือปิดช่องทาง เช่น เงินสด, บัตรเครดิต, QR Code
3. หากเพิ่มช่องทางใหม่: กด “ เพิ่มช่องทางการชำระเงิน ”



3. หากเพิ่มช่องทางใหม่: กด “ เพิ่มช่องทางการชำระเงิน ”



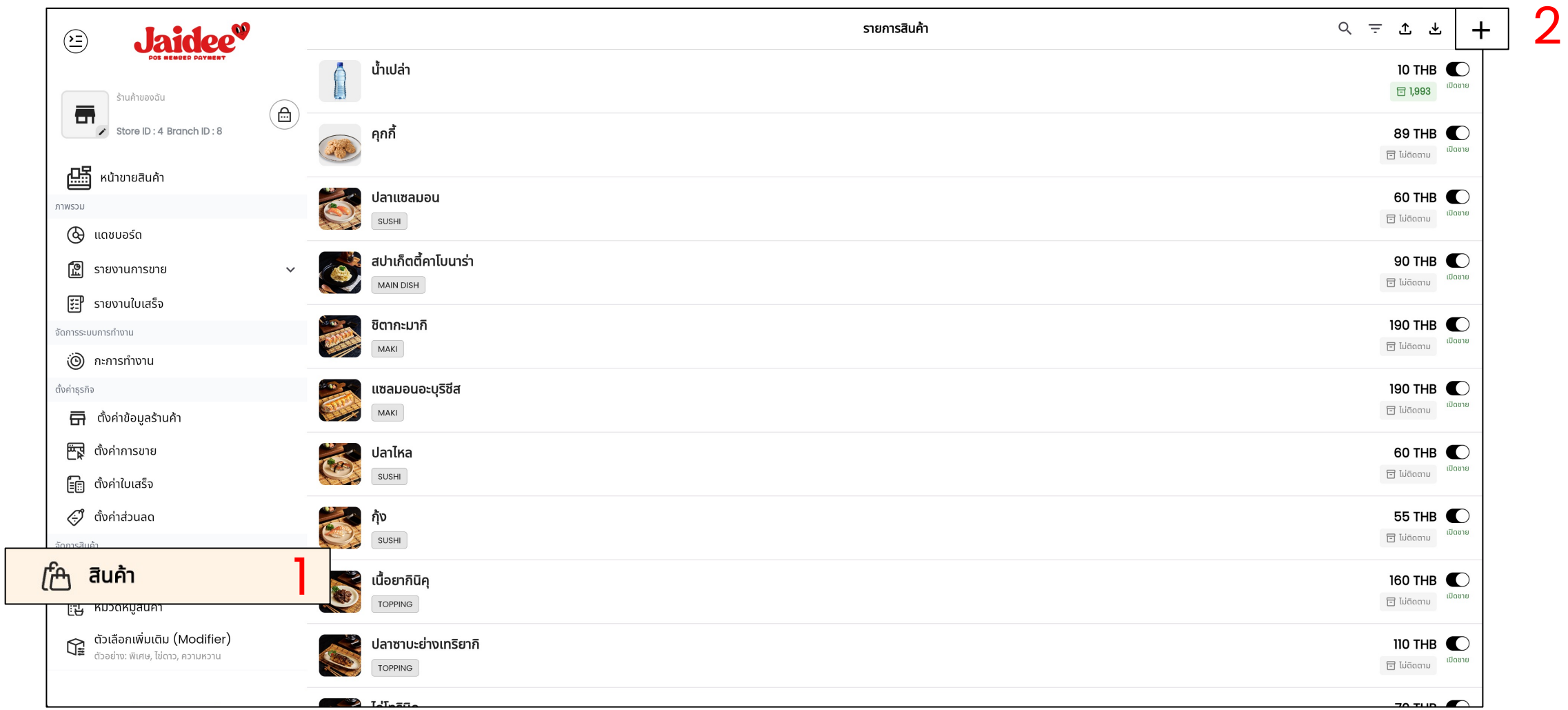
4. กรอกชื่อช่องทางการชำระเงิน
5. ตรวจสอบข้อมูลและกด “ บันทึก ” เพื่อเพิ่มช่องทางการชำระ

Jaidee

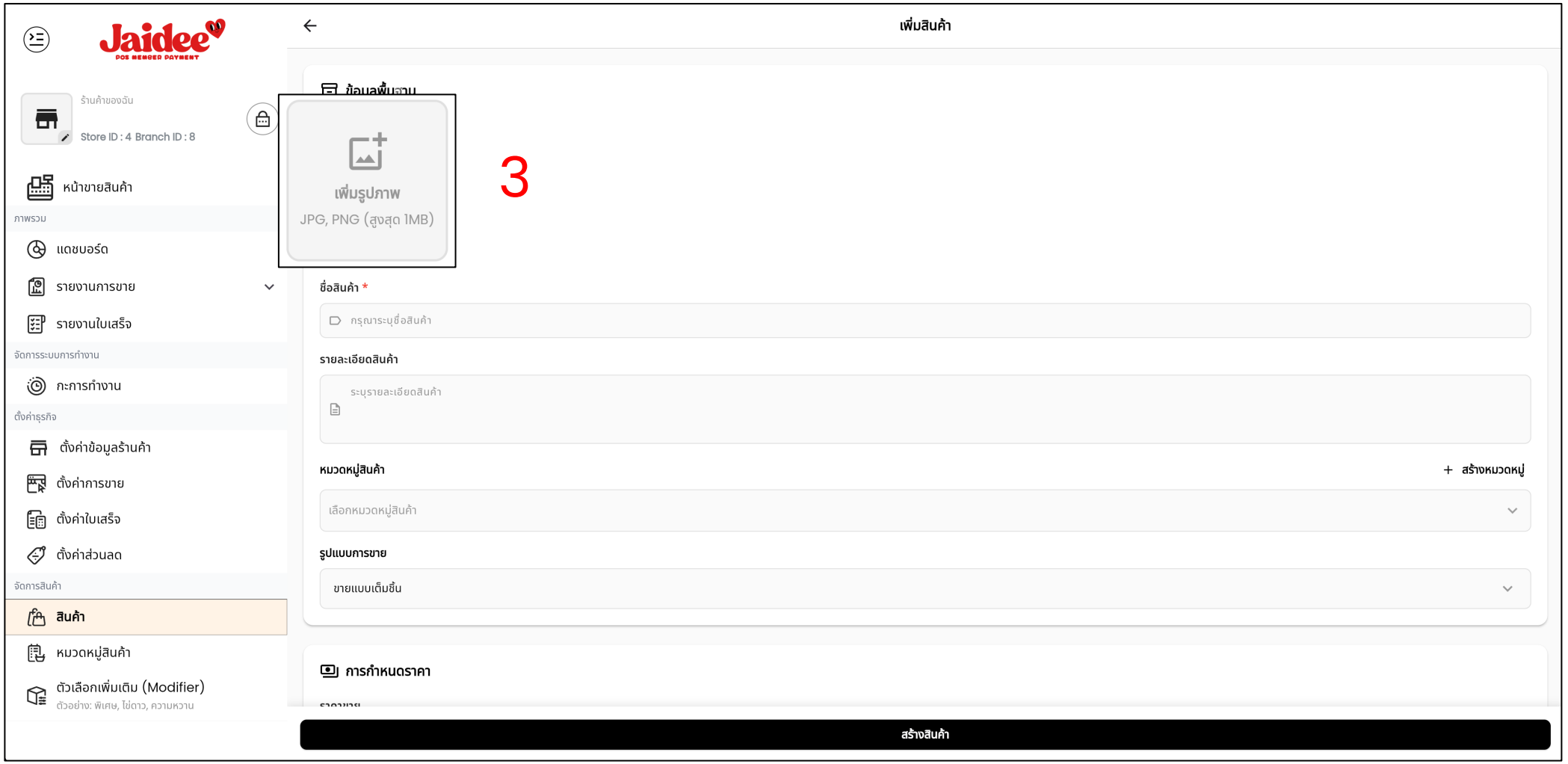
POS MEMBER PAYMENT

จัดการสินค้า

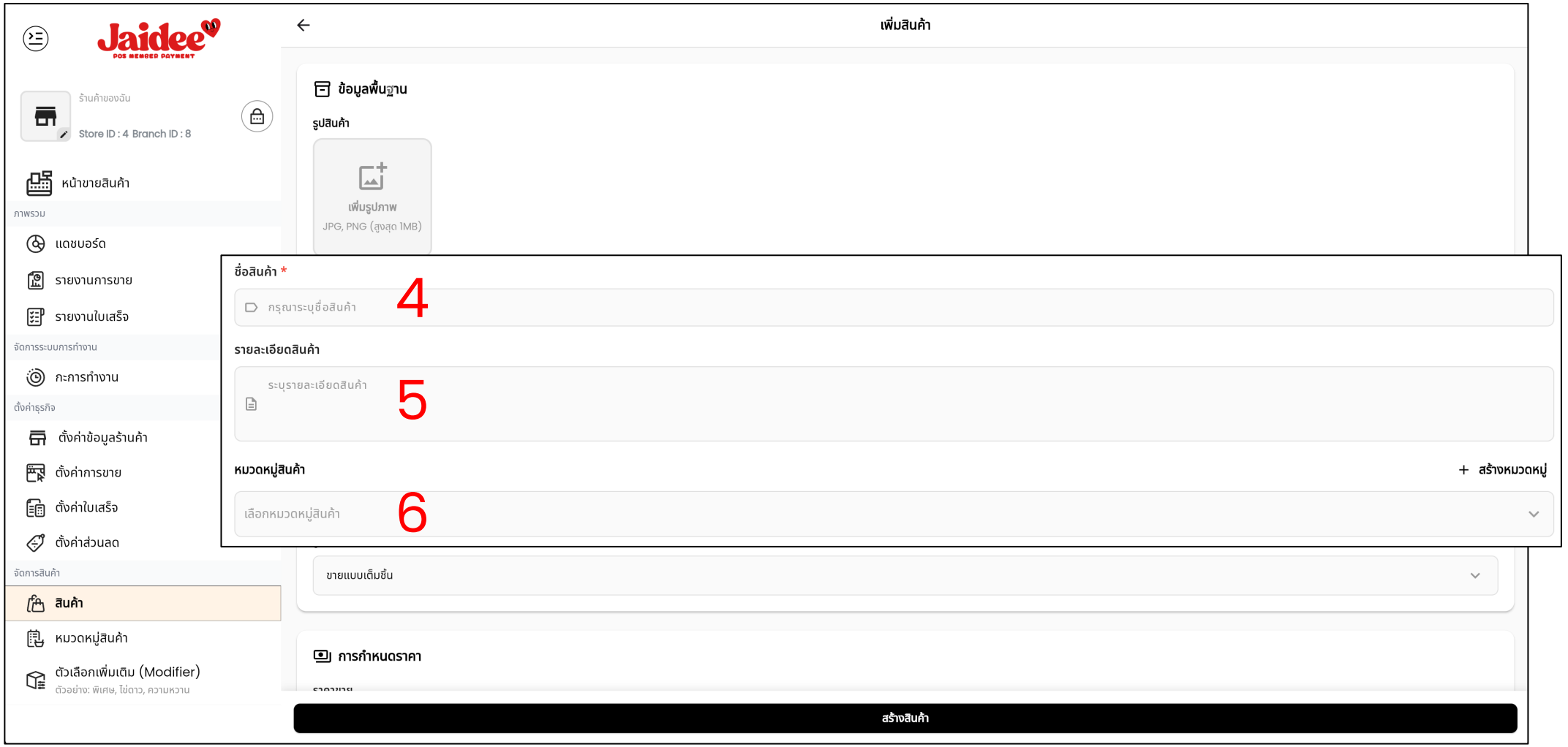
สินค้า



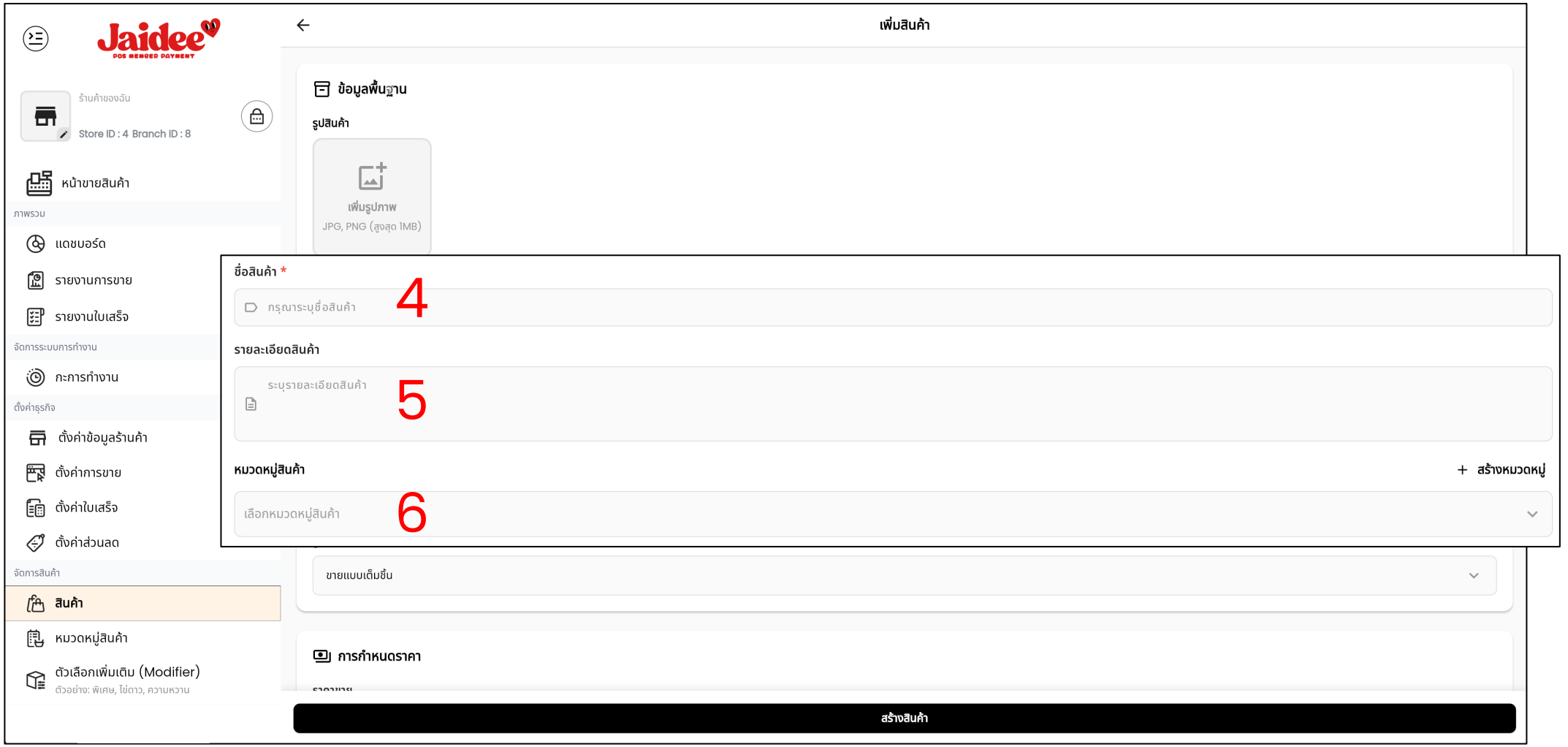
1. กดไปที่เมนู “สินค้า”
2. กดเครื่องหมาย + ที่มุมขวาบน เพื่อเพิ่มสินค้าทีละรายการ



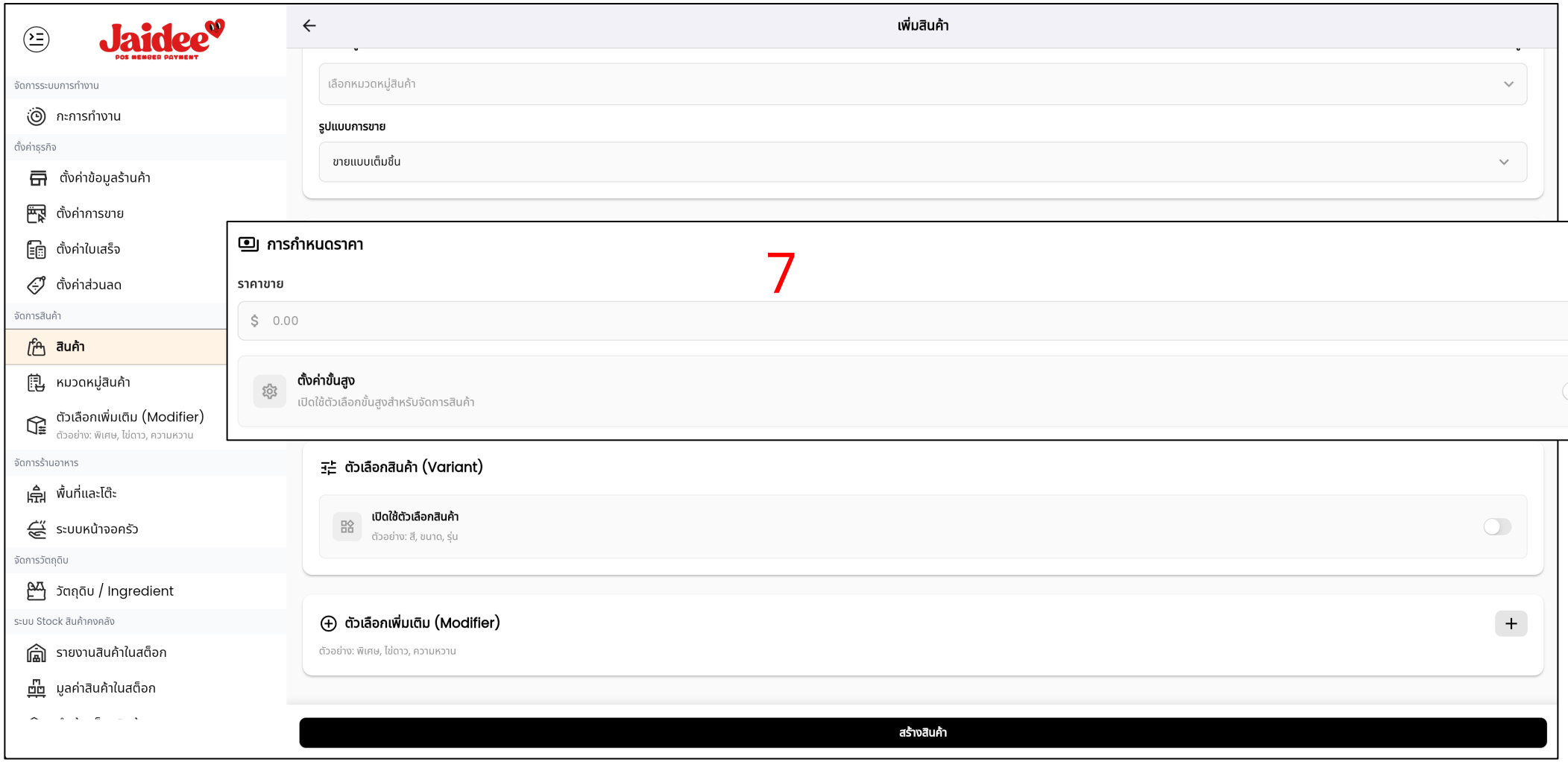
3. อัปโหลดรูปสินค้า : กดปุ่ม “ เลือกรูปภาพ ” สำหรับอัปโหลดรูปสินค้าในรูปแบบ JPG, JPEG, PNG โดยขนาดไฟล์ไม่เกิน 1 MB



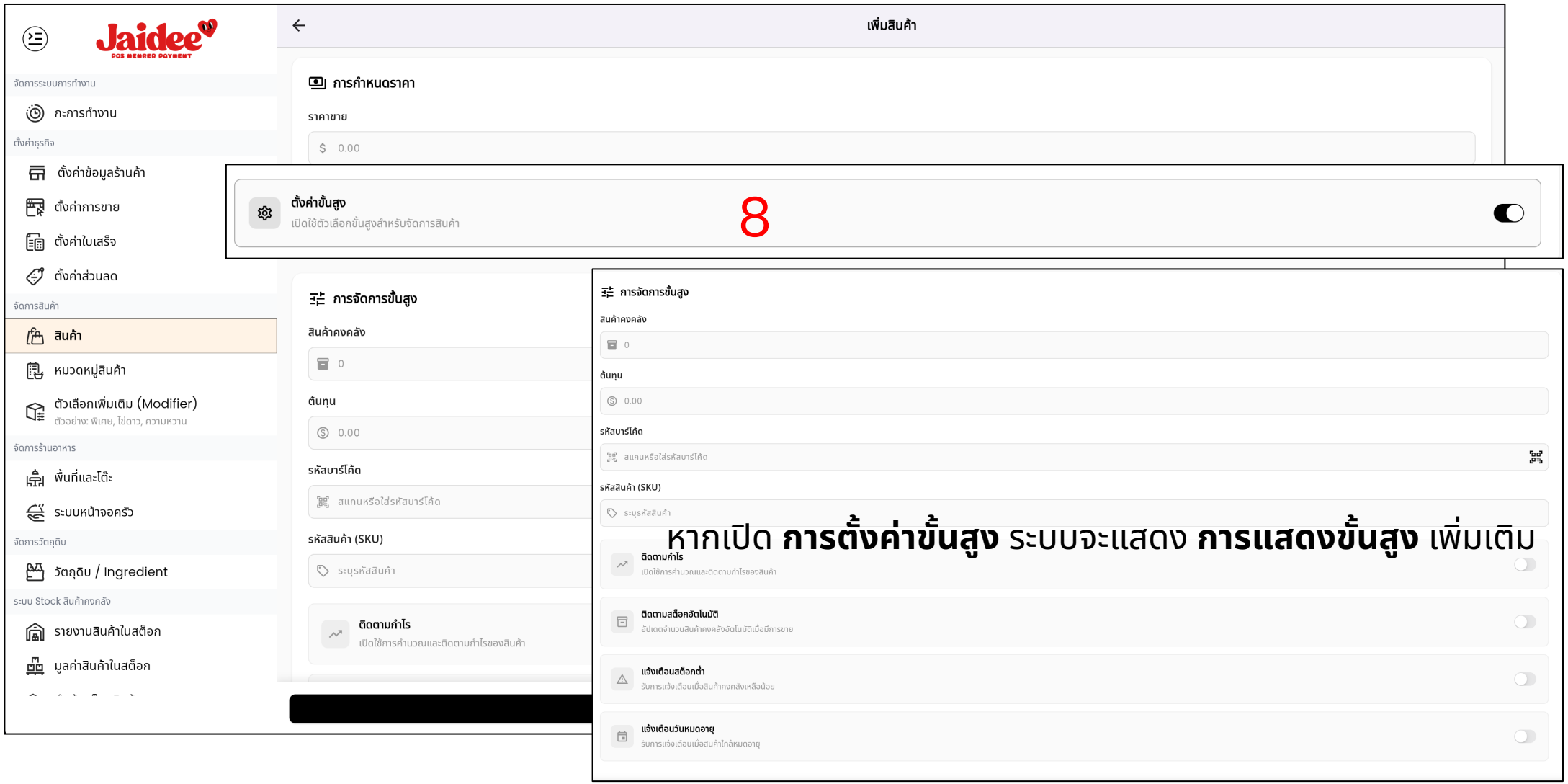
4. ชื่อสินค้า : กรอกชื่อสินค้าให้ชัดเจน เช่น “ น้ำดื่มขนาด 500 มล. ”
5. รายละเอียดสินค้า : ระบุรายละเอียดสินค้า
6. หมวดหมู่สินค้า : เลือกหมวดหมู่ของสินค้าที่ต้องการ



4. ชื่อสินค้า : กรอกชื่อสินค้าให้ชัดเจน เช่น “ น้ำดื่มขนาด 500 มล. ”
5. รายละเอียดสินค้า : ระบุรายละเอียดสินค้า
6. หมวดหมู่สินค้า : เลือกหมวดหมู่ของสินค้าที่ต้องการ

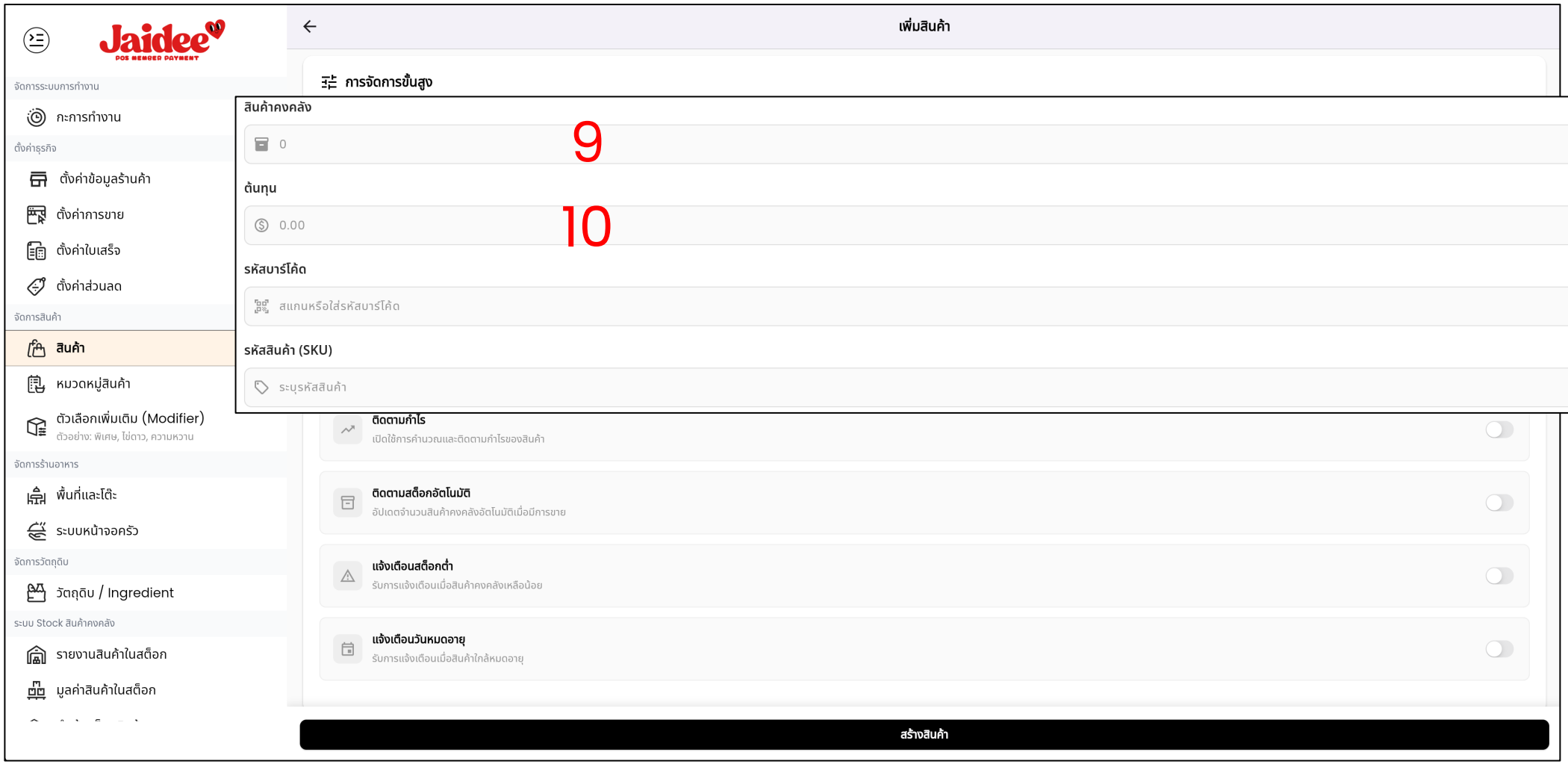


7. ตั้งราคาขาย : กรอกราคาขายของสินค้านั้น เช่น 100 บาท, 250 บาท หรือราคาตามที่ต้องการ



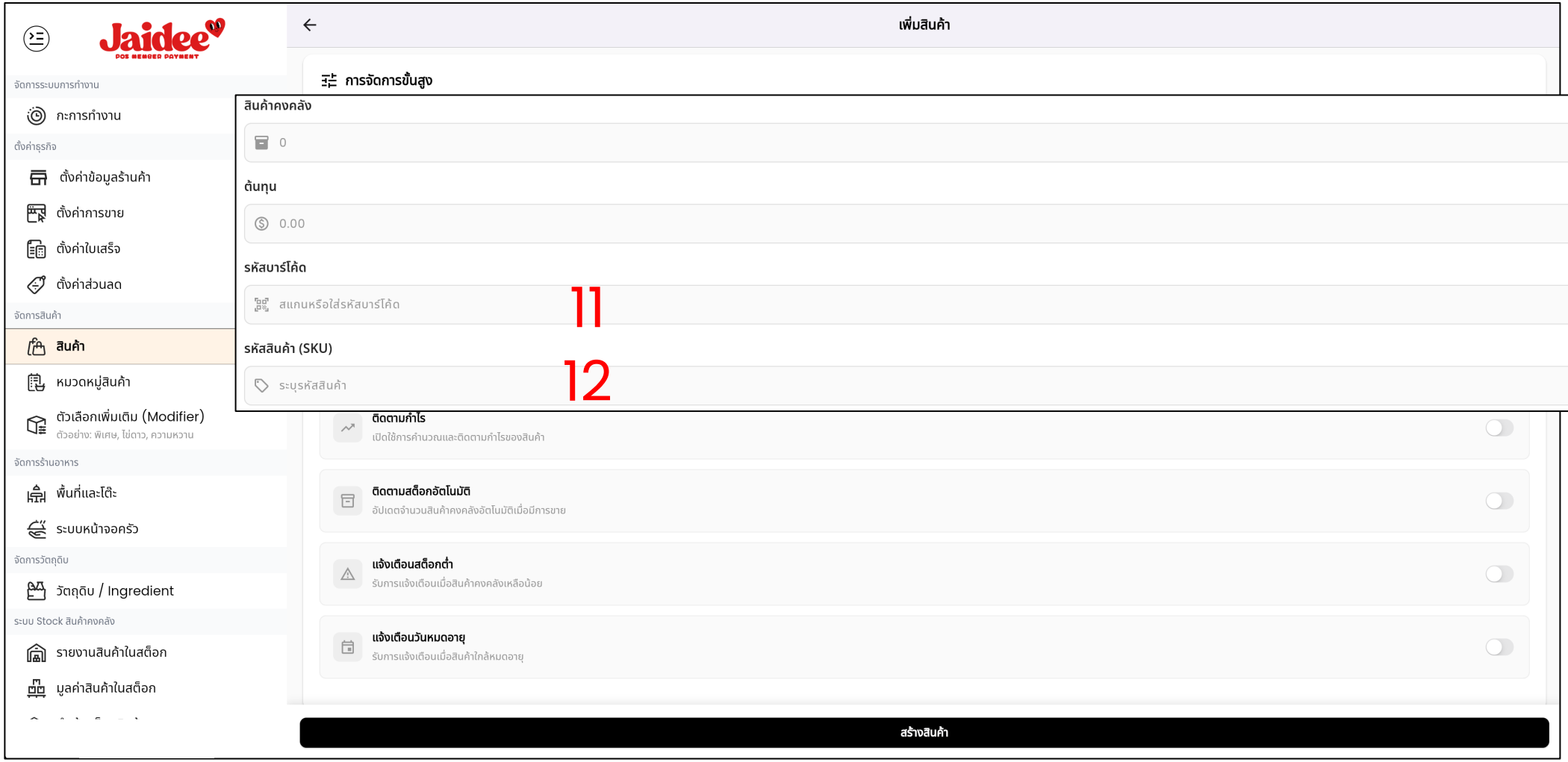
หากเปิด **การตั้งค่าขั้นสูง** ระบบจะแสดง **การแสดงขั้นสูง** เพิ่มเติม

8. ตั้งค่าขั้นสูง (Optional) : การปรับฟังก์ชันในระบบให้เหมาะกับการใช้งาน



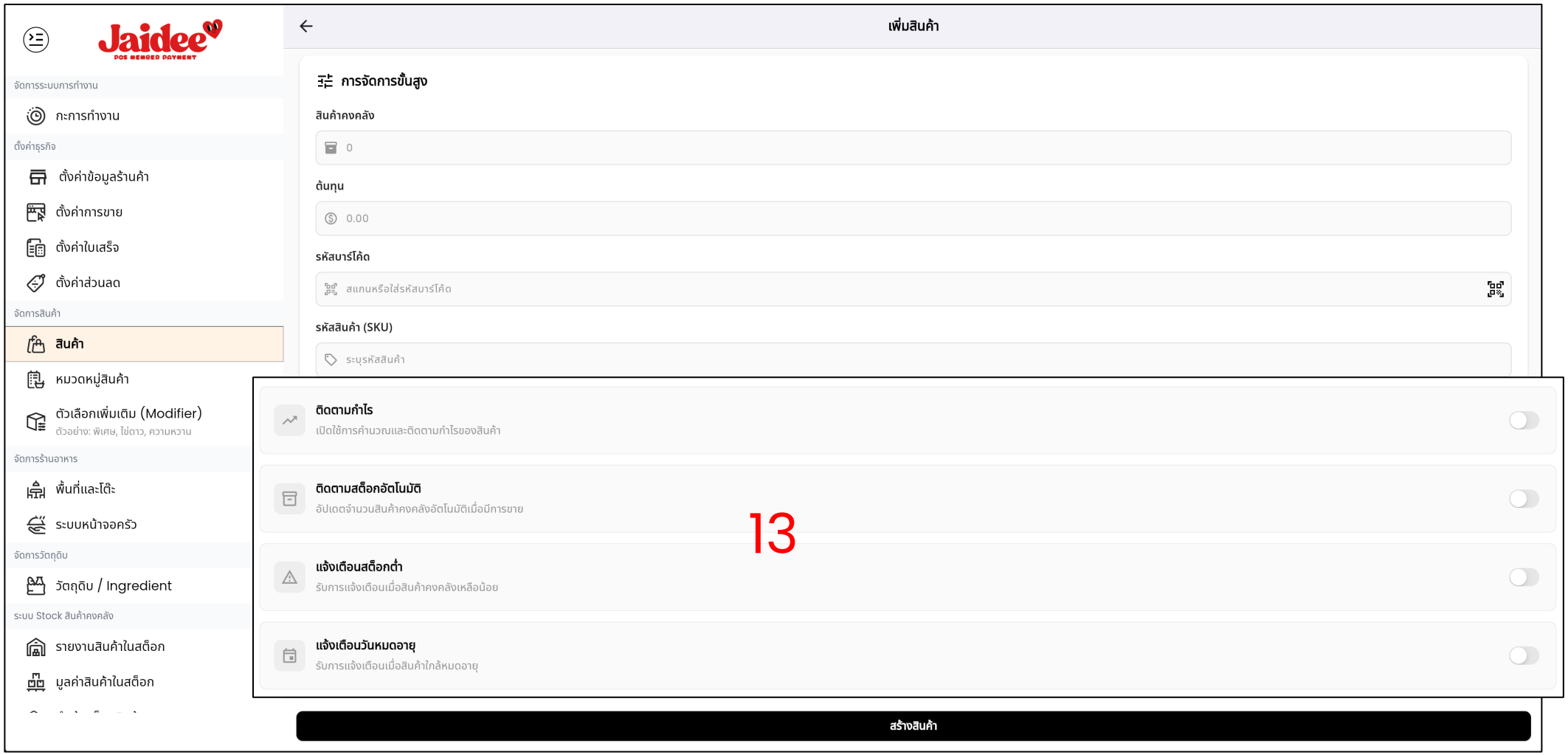
9. สินค้าคงคลัง : กรอกจำนวนสินค้าที่มีอยู่ในสต็อก ณ ปัจจุบัน

10. ต้นทุน : ราคาทุนต่อหน่วยสินค้าที่ใช้คำนวณต้นทุนและกำไร



11. รหัสบาร์โค้ด : หากต้องการ สามารถกำหนดรหัสบาร์โค้ดเองได้

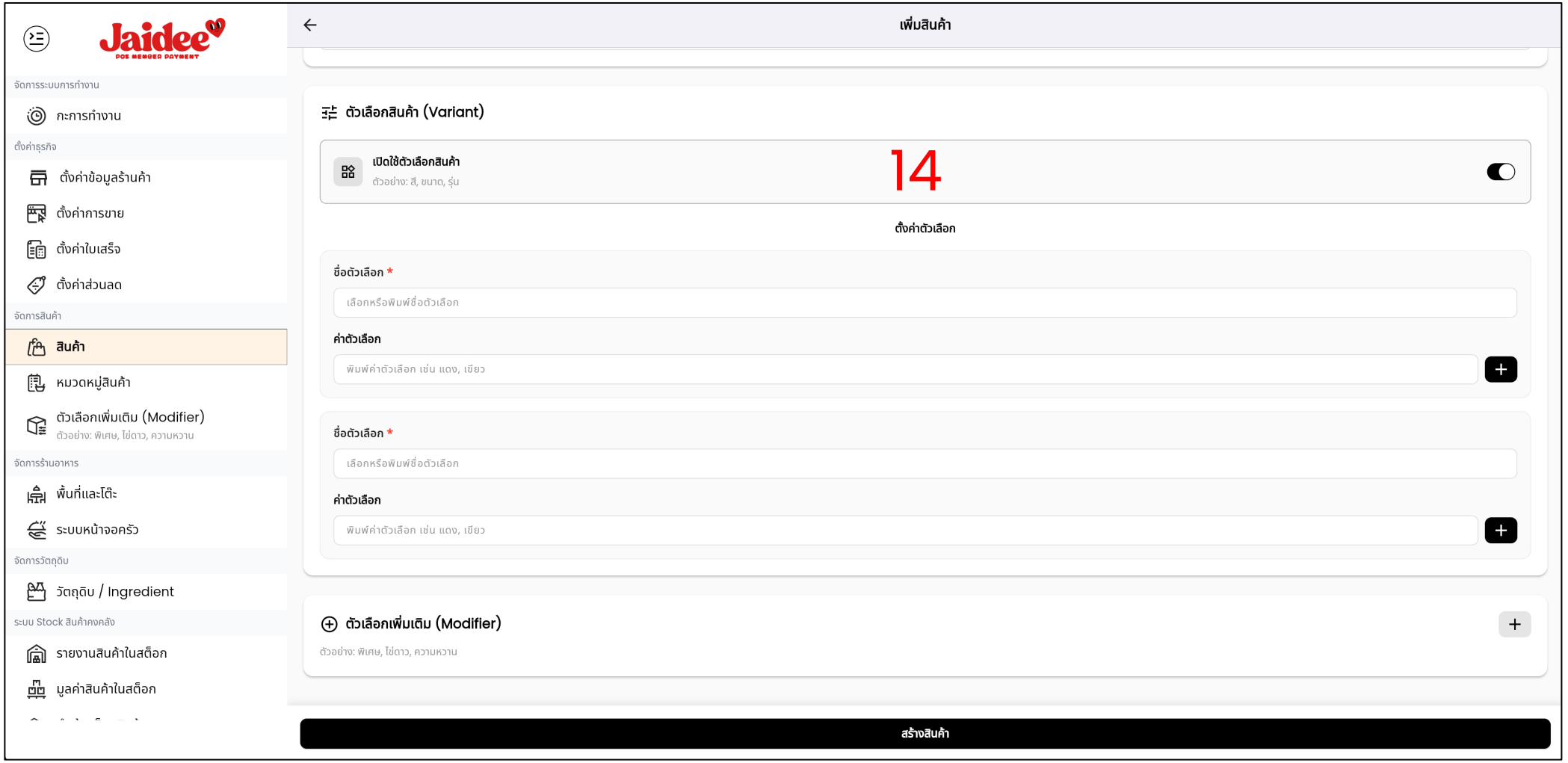
12. รหัสสินค้า : หากต้องการกำหนดเอง สามารถใส่รหัสตามต้องการได้



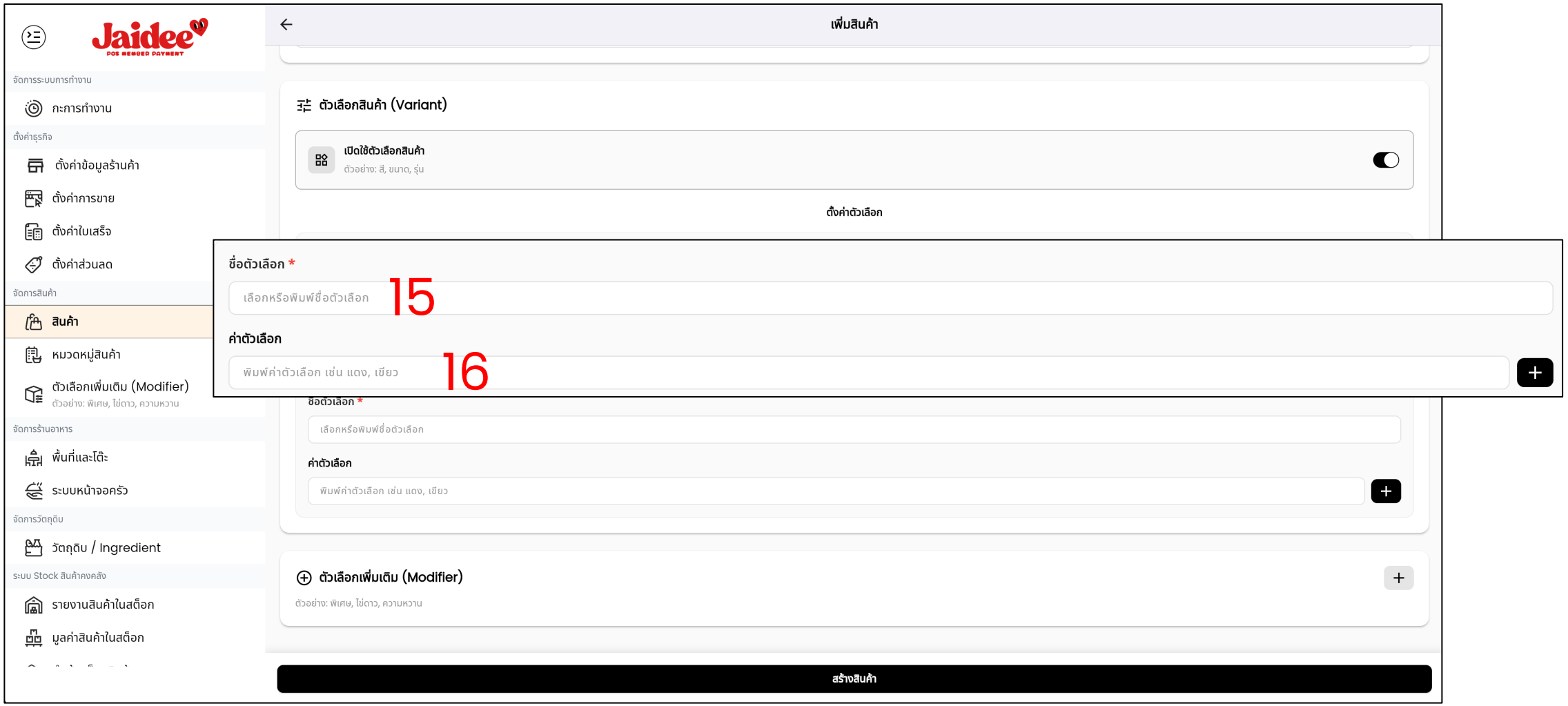
เลื่อนเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการแจ้งเตือนที่ต้องการ

* หากมีการตั้งค่าจำนวนสินค้าคงคลัง ควรเปิดระบบติดตามสต็อกอัตโนมัติ

เพื่อให้ระบบแจ้งเตือนเมื่อสต็อกต่ำกว่าระดับที่กำหนด

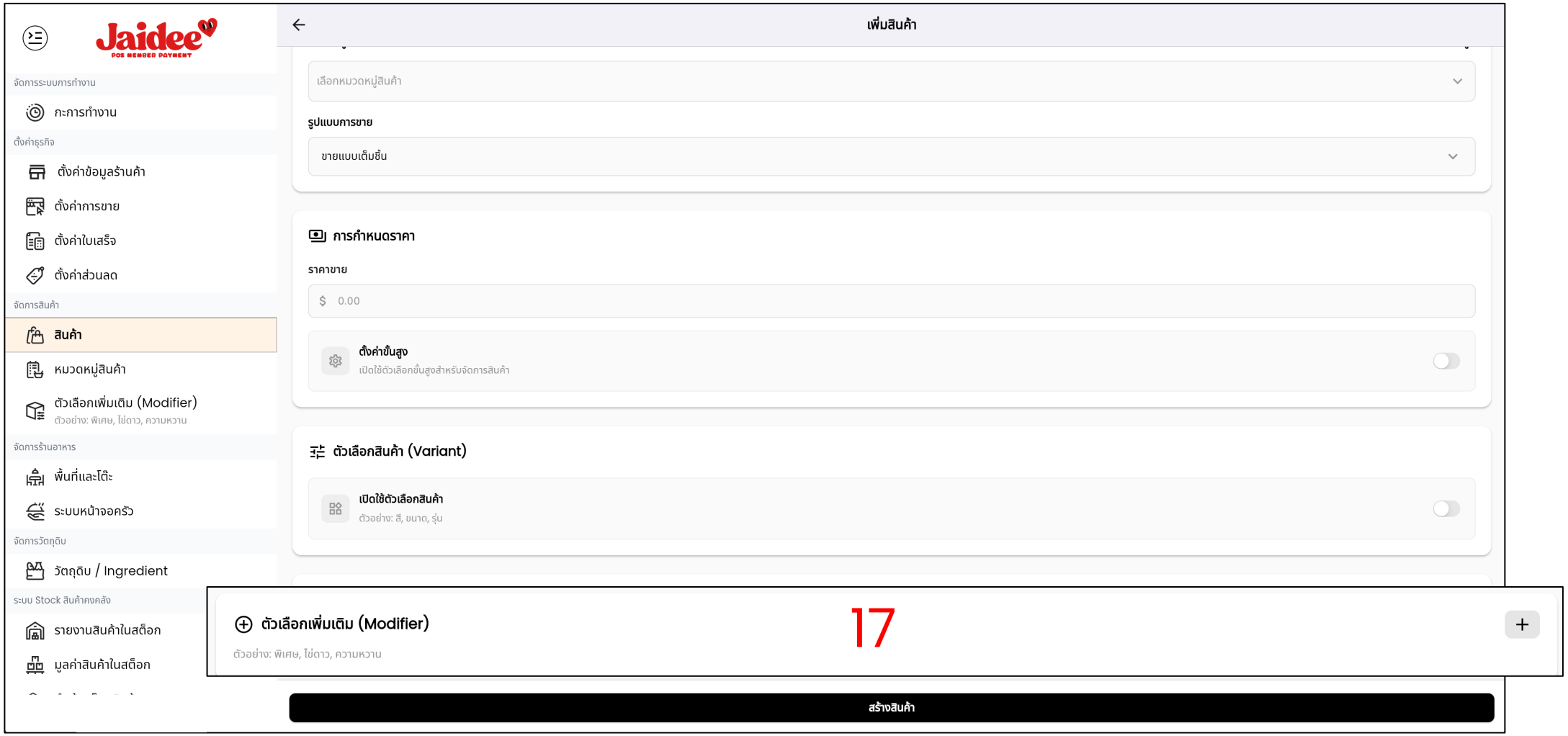


14. ตัวเลือกสินค้า (Variant) : ใช้ในกรณีสินค้ามีหลายรุ่นหรือขนาด เช่น สี, ขนาด, รุ่น

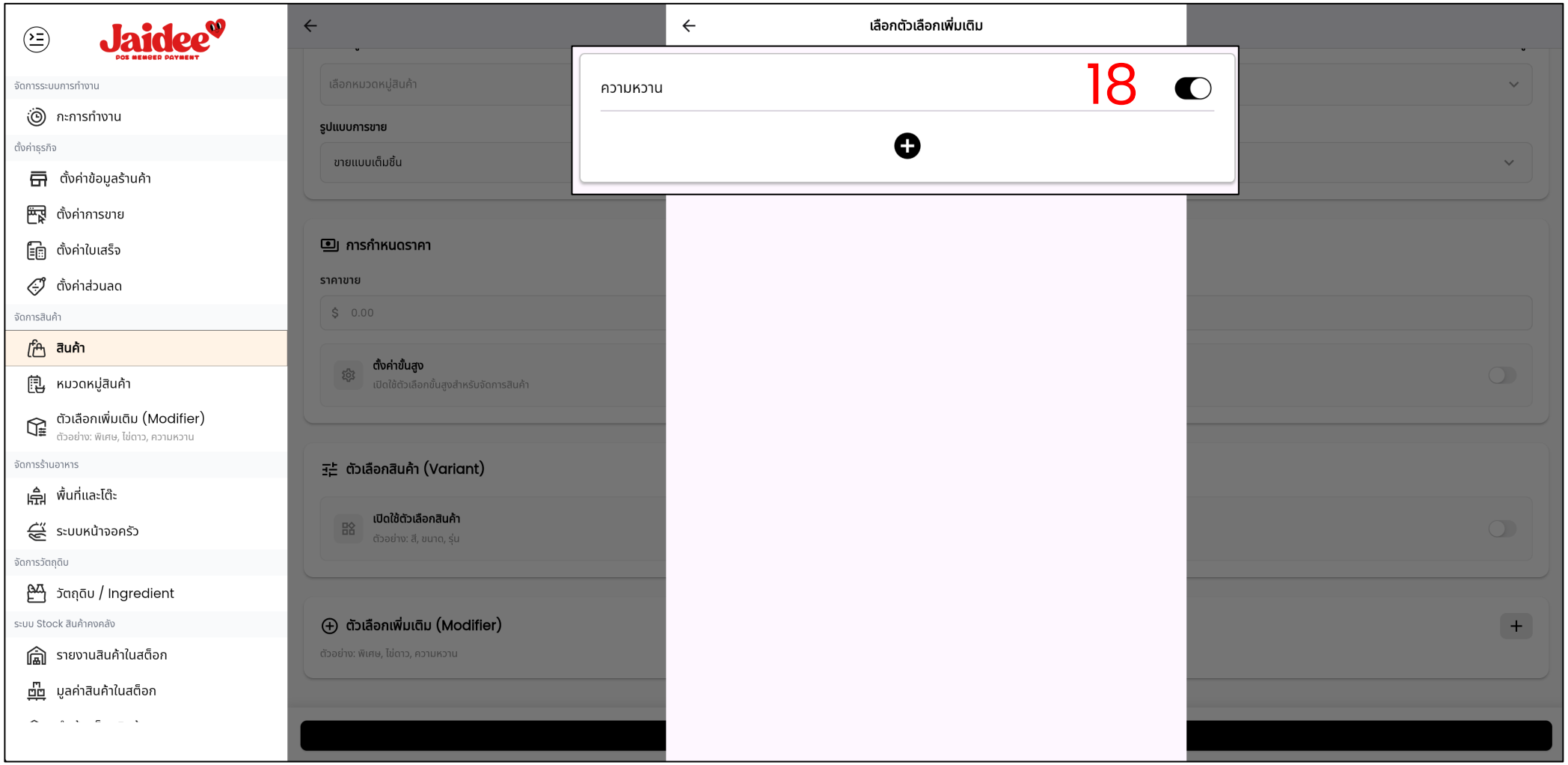


15. ชื่อตัวเลือกสินค้า : เช่น สี ขนาด หรือเลือกจาก dropdown menu

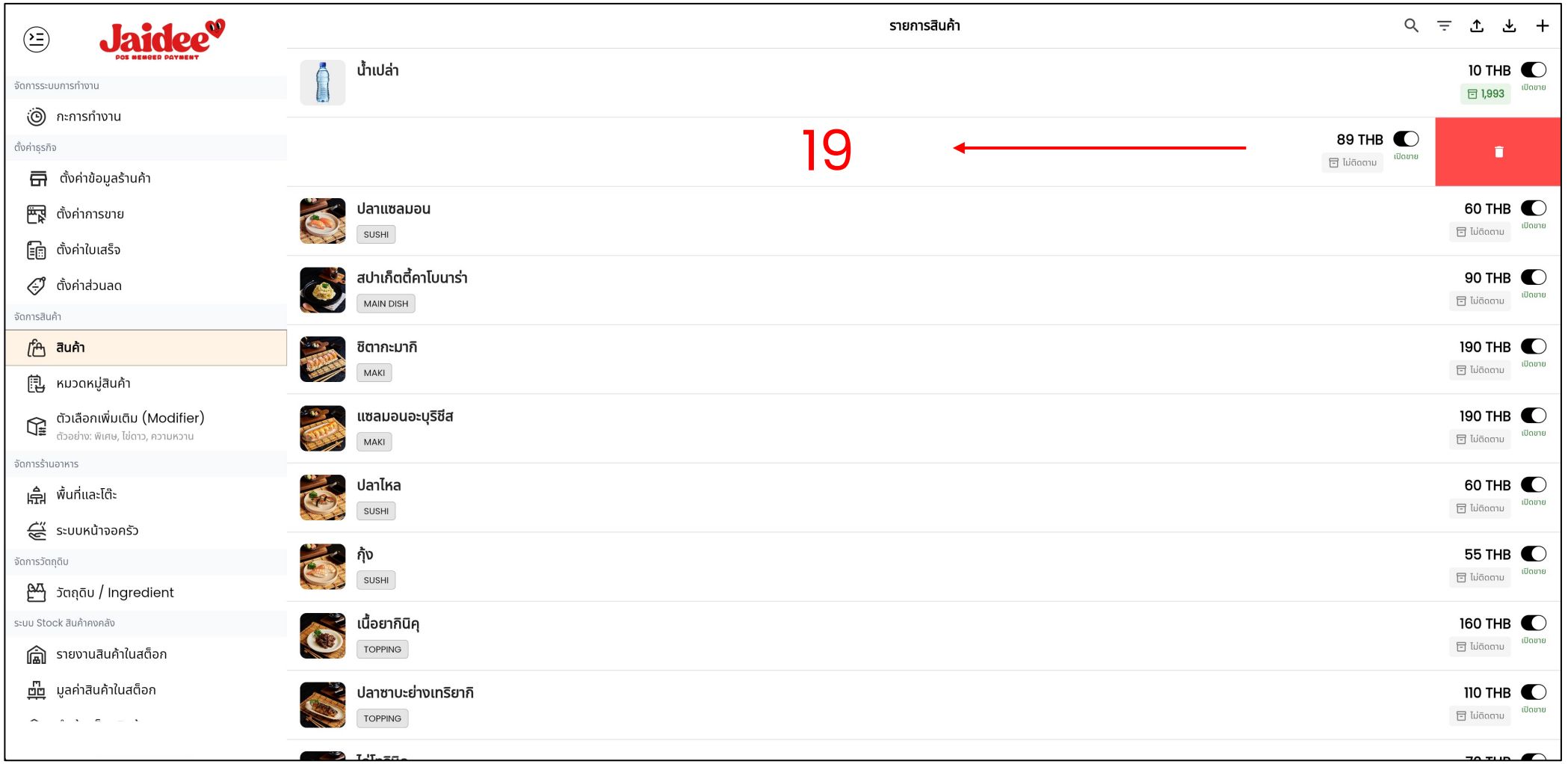
16. ค่าตัวเลือกสินค้า : เช่น ชมพู, เหลือง, S, M, L และกดเครื่องหมายบวก เพื่อทำการเพิ่ม



17. ตั้งค่าตัวเลือกเพิ่มเติม (Modifier) : กดเครื่องหมายบวกสีส้ม เพื่อเพิ่มตัวเลือกพิเศษที่ลูกค้าเลือกได้ เช่น เพิ่มไข่, เพิ่มน้ำแข็ง หรือ ระดับความหวาน เป็นต้น



18. กดเปิด ตัวเลือกเพิ่มเติมที่ต้องการให้อยู่ในเมนูนั้นๆ



19. หากต้องการลบ “ สินค้า ” ที่ไม่ต้องการให้ปัดไปทางซ้าย แล้วกดที่ ”ถังขยะสีแดง” เพื่อลบสินค้า

Jaidee

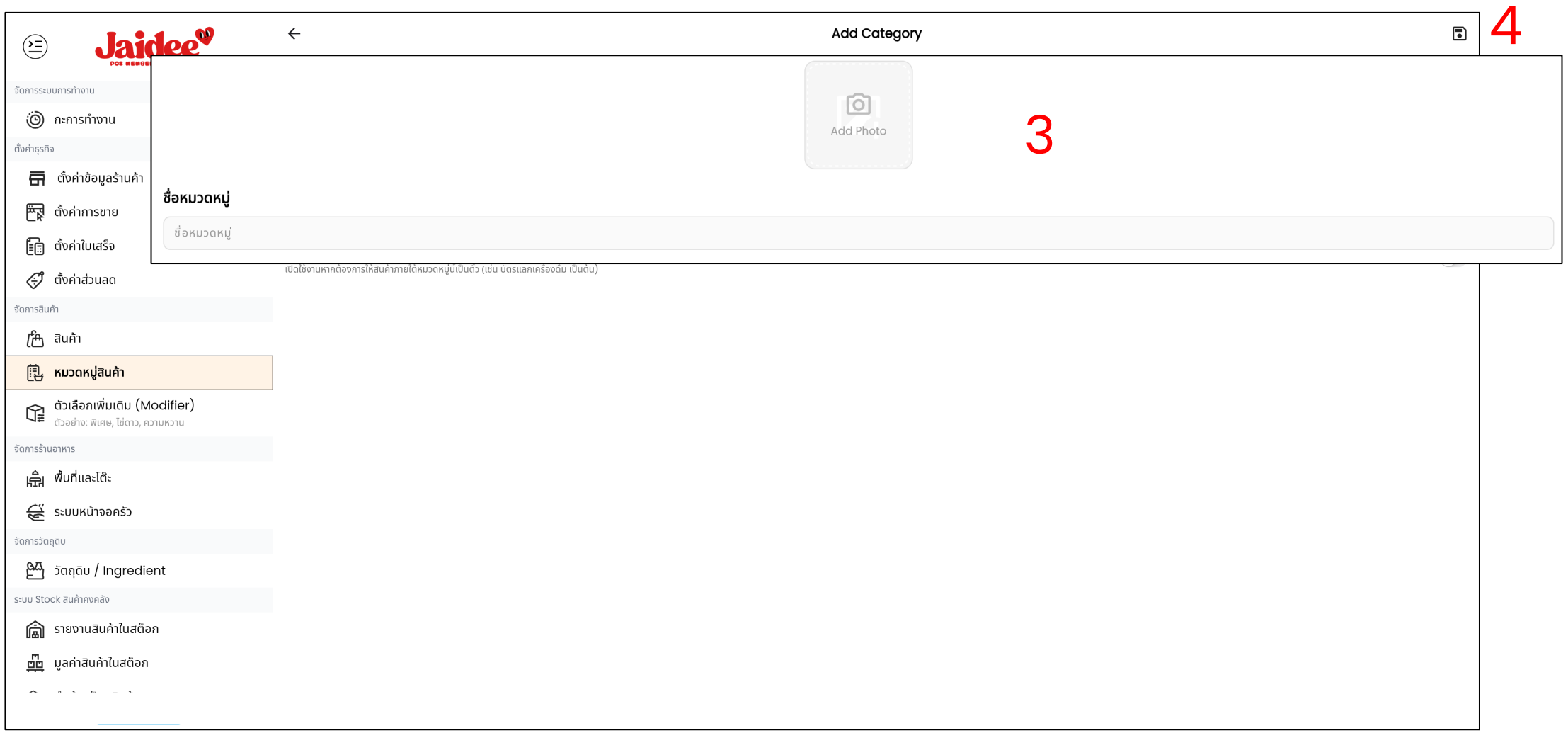
POS MEMBER PAYMENT

จัดการสินค้า

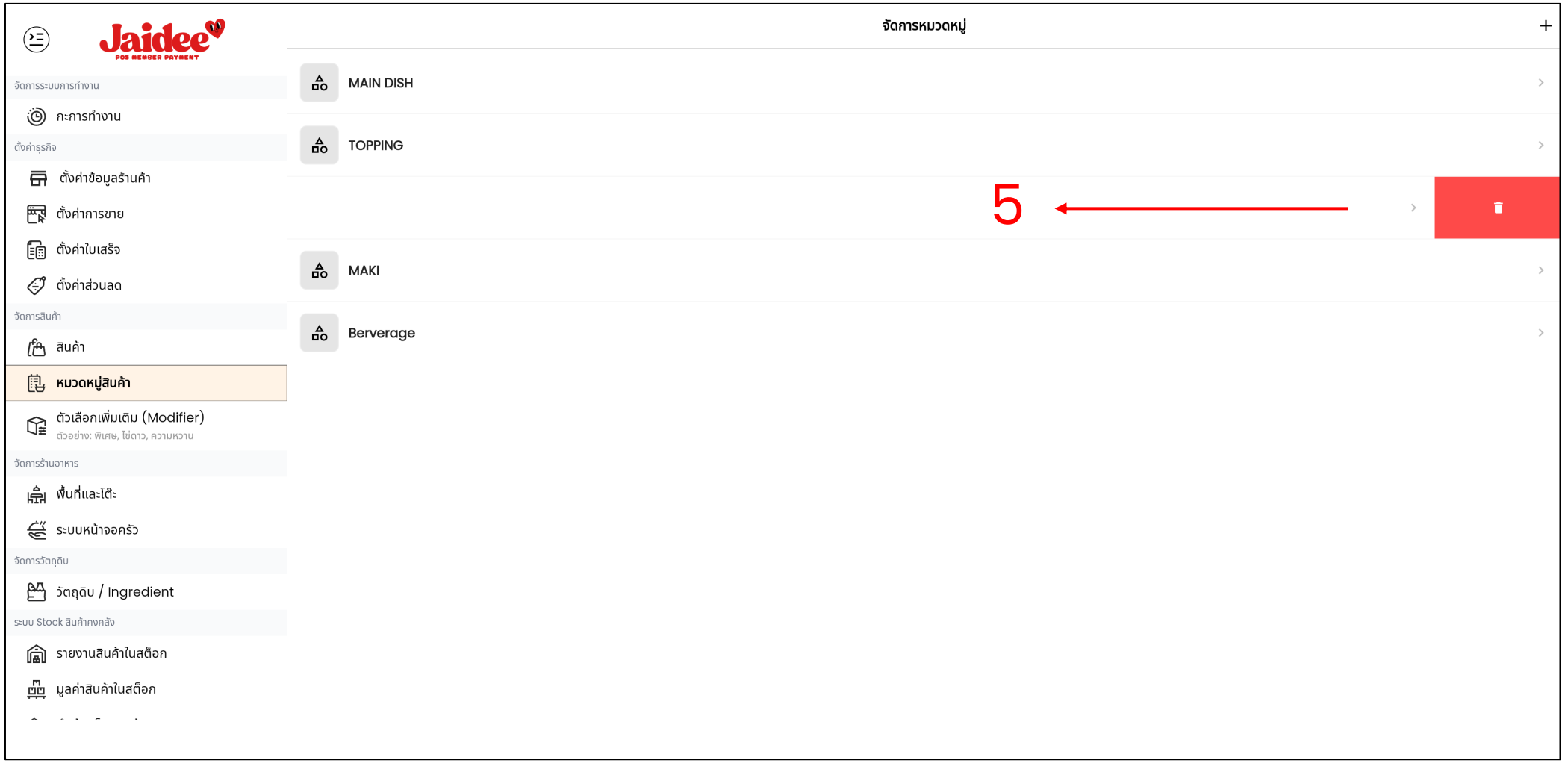
หมวดหมู่สินค้า



1. กดที่ **“หมวดหมู่สินค้า”**
2. กดเครื่องหมาย **+** เพื่อเพิ่มหมวดหมู่สินค้า



3. ระบุชื่อหมวดหมู่ และอัปโหลดรูปภาพที่ต้องการใช้สำหรับหมวดหมู่นั้น
4. จากนั้นกด “บันทึก” เพื่อบันทึกการตั้งค่า ที่มุมขวาบน

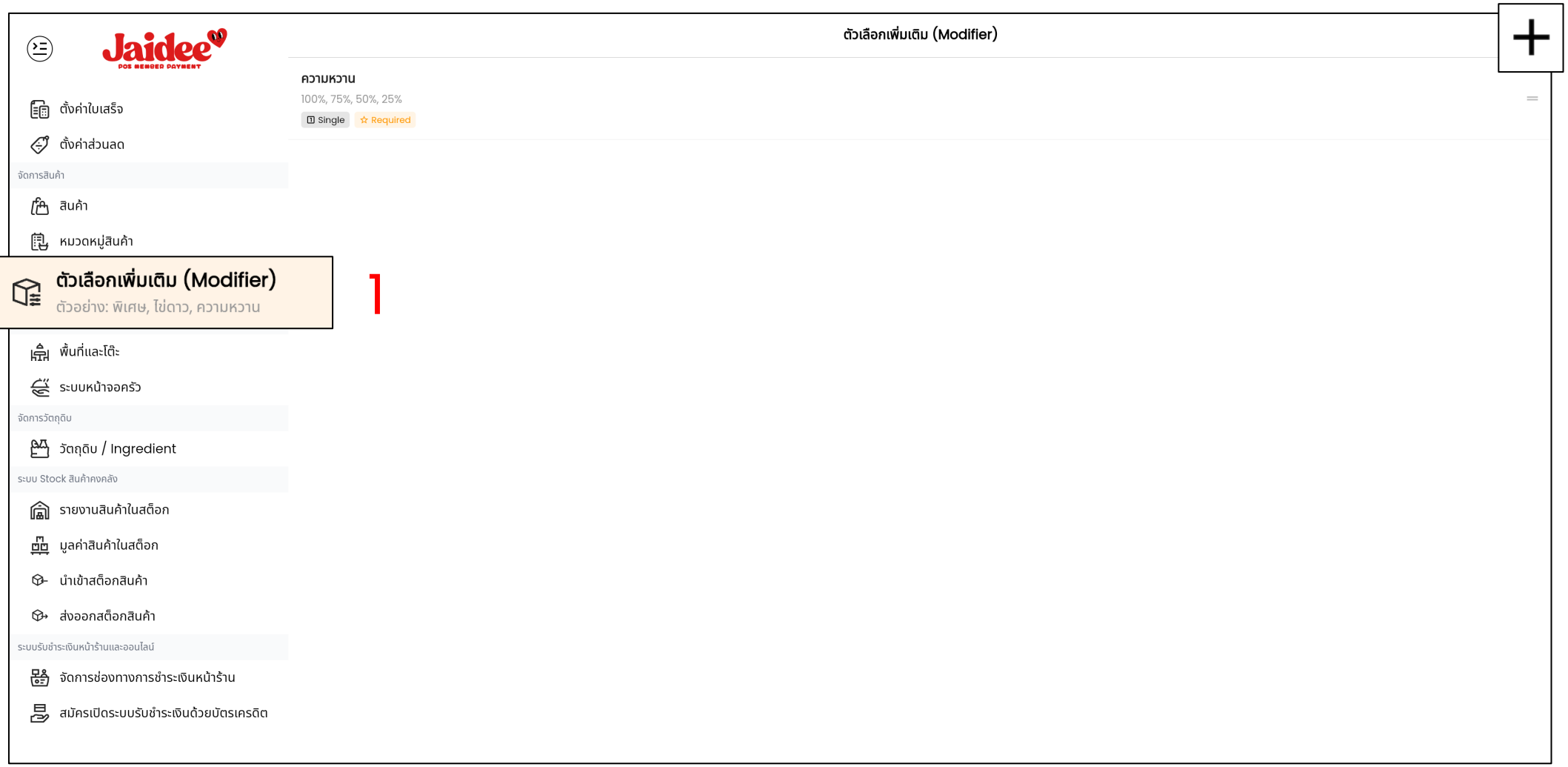


5. หากต้องการลบ “ หมวดหมู่สินค้า ” ที่ไม่ต้องการหรือ บันทึกข้อมูลผิดพลาด ให้ปัดไปทางซ้าย แล้วกดที่ ถังขยะสีแดง เพื่อลบหมวดหมู่สินค้า

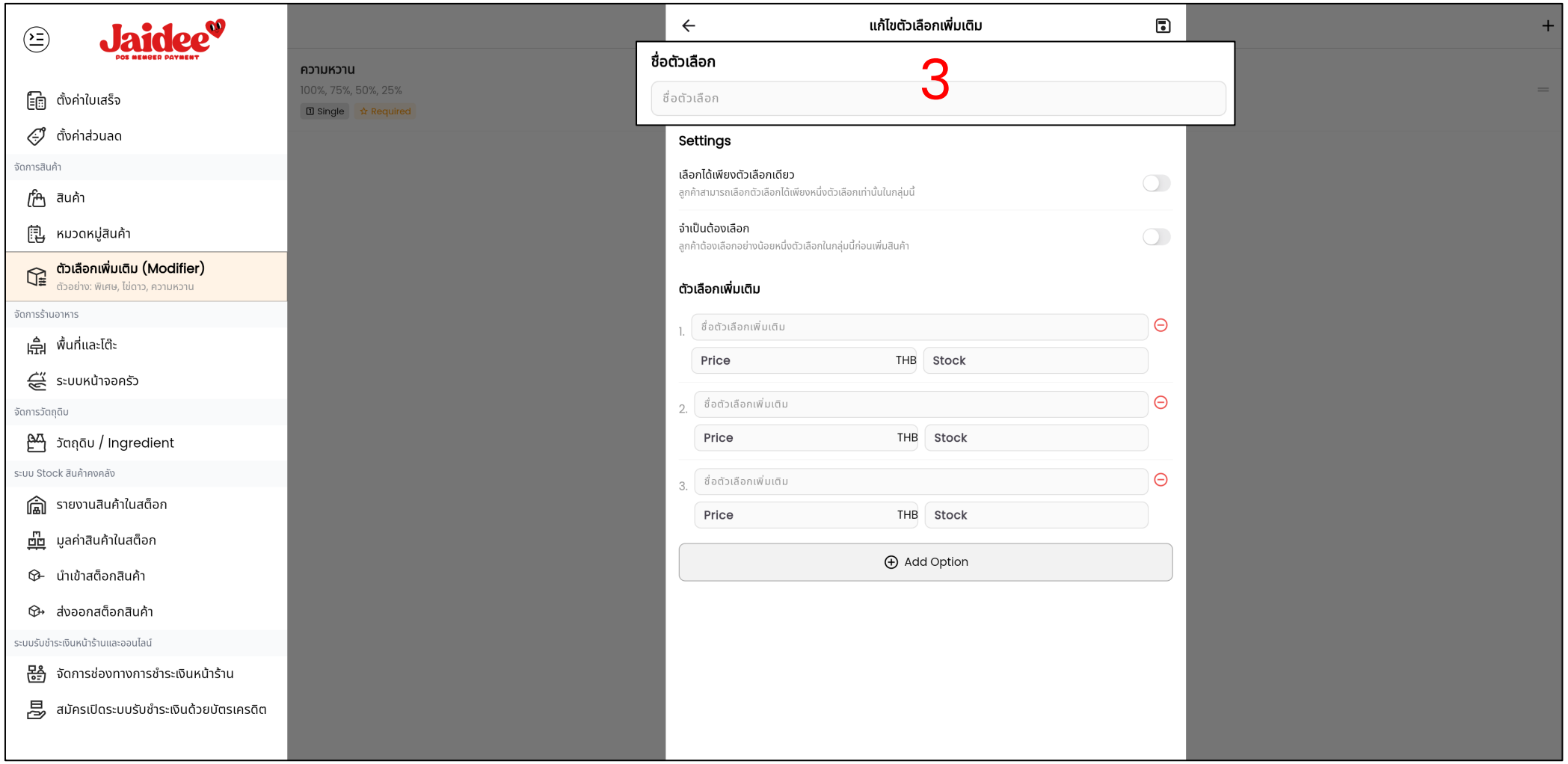
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

จัดการสินค้า

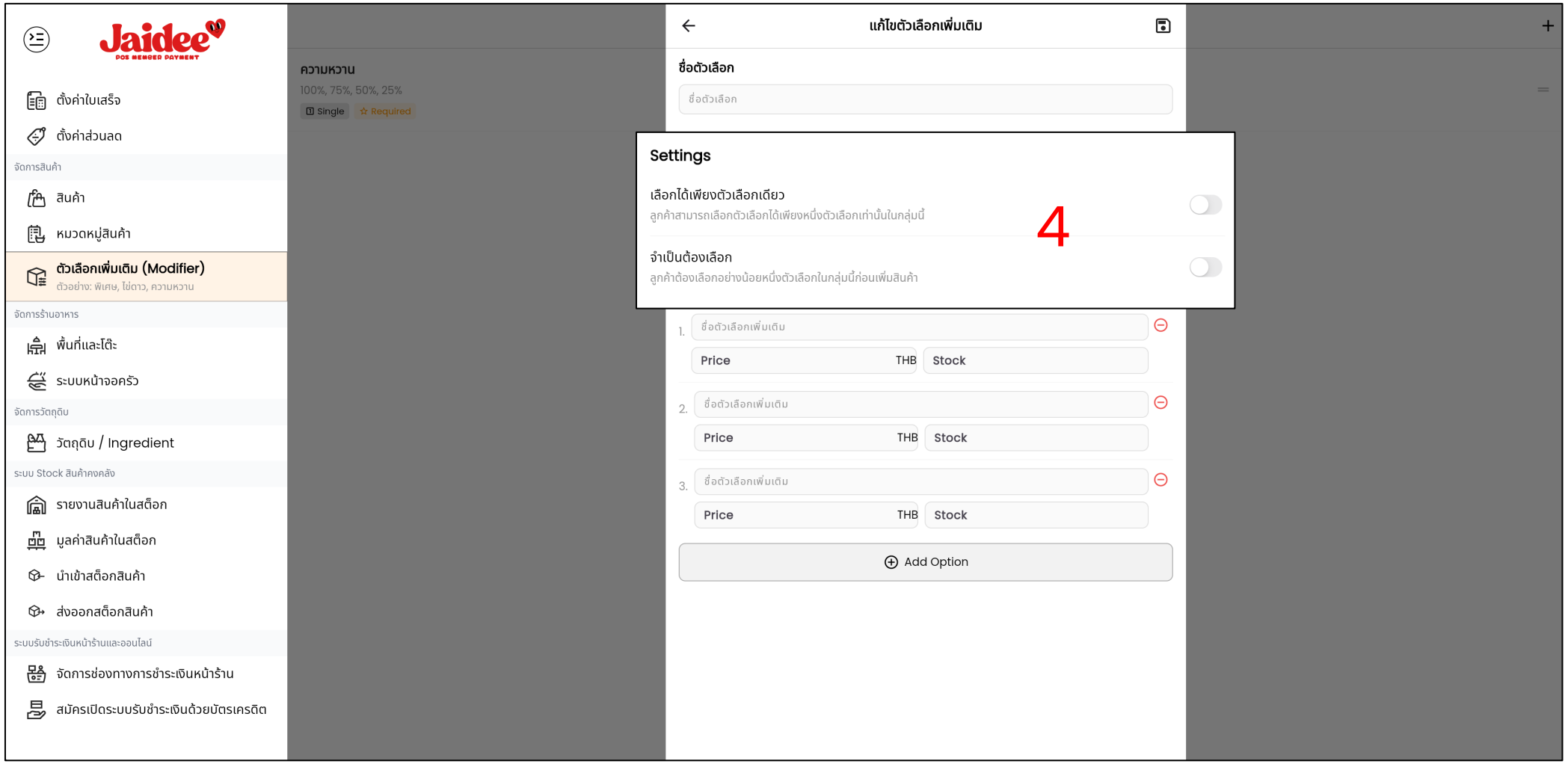
ตัวเลือกเพิ่มเติม (Modifier)



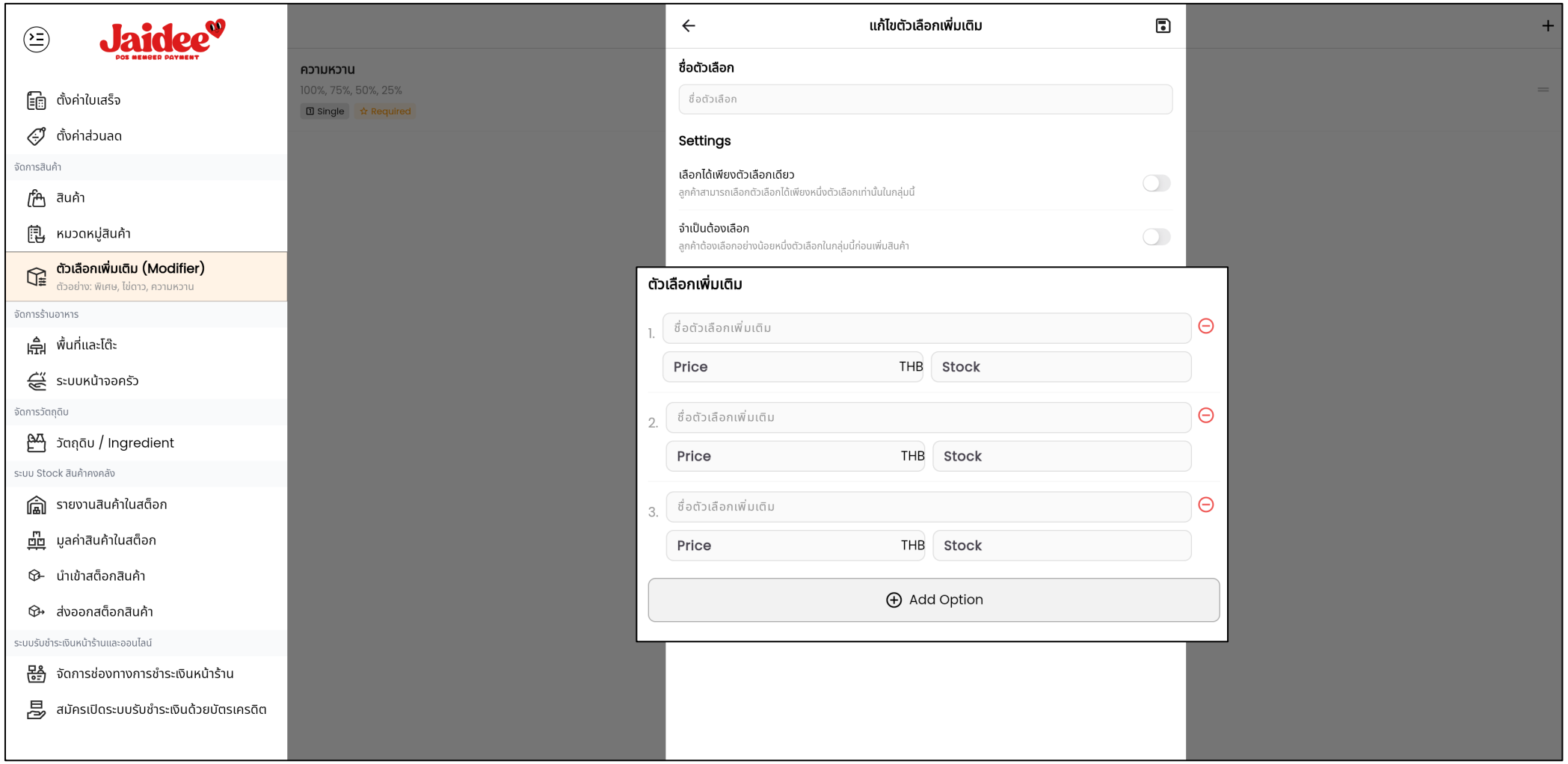
1. กดที่ “ ตัวเลือกเพิ่มเติม (Modifier) ”
2. กด “ + ” เพื่อเพิ่มตัวเลือกใหม่ลงในเมนูนั้น ๆ



3. ชื่อตัวเลือก: ระบุชื่อตัวเลือกที่ต้องการ เช่น ระดับความหวาน



4. การตั้งค่า: สามารถเปิด–ปิด เพื่อกำหนดให้เลือกได้เพียงตัวเลือกเดียว หรือกำหนดให้ต้องเลือกตัวเลือกก่อนทำรายการ



5. ระบุชื่อตัวเลือกเพิ่มเติม พร้อมกำหนดราคาและจำนวนสต็อกสินค้า (หากมี)

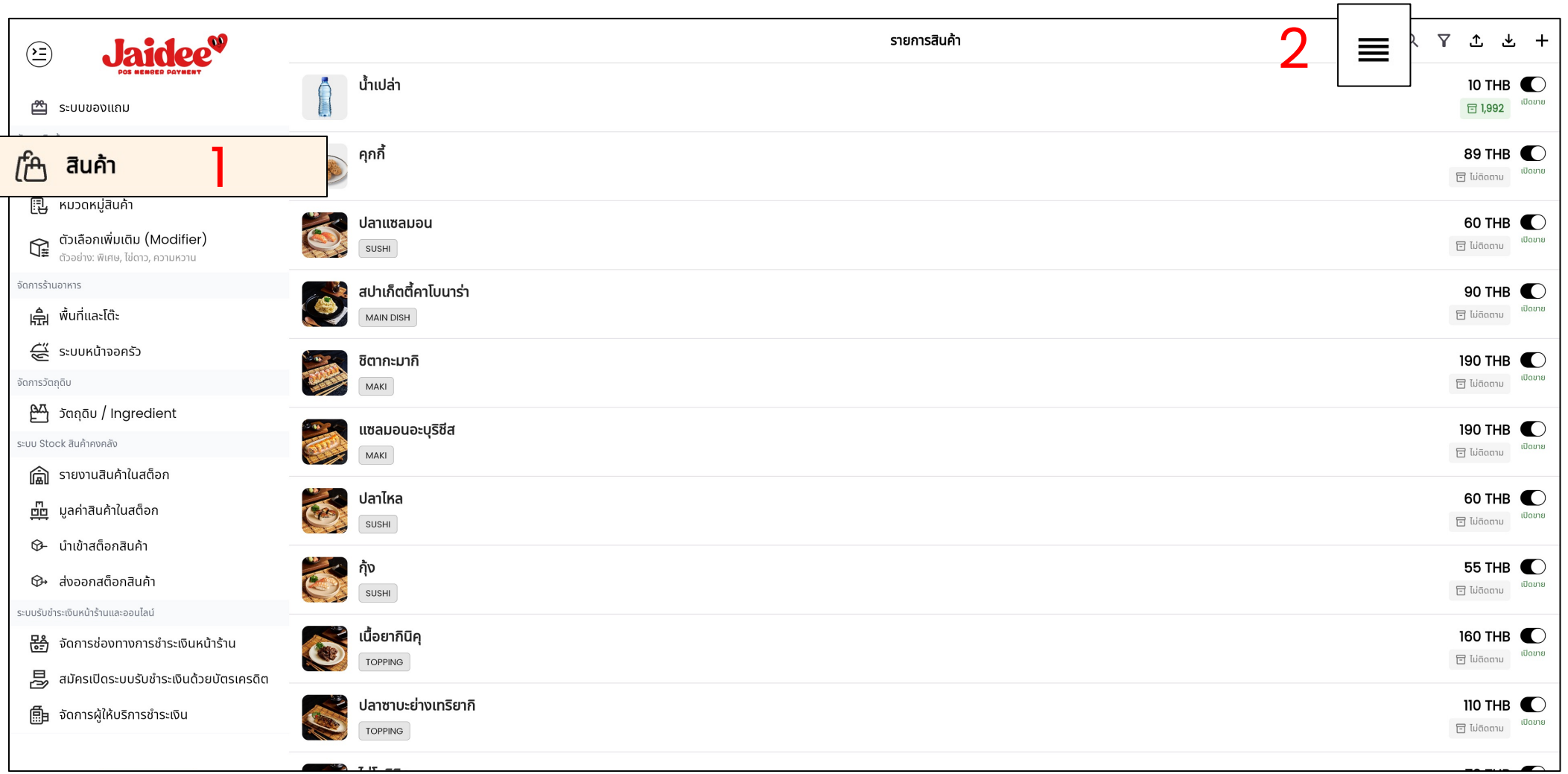
หากต้องการเพิ่มตัวเลือก ให้กด “+ Add Option”

Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

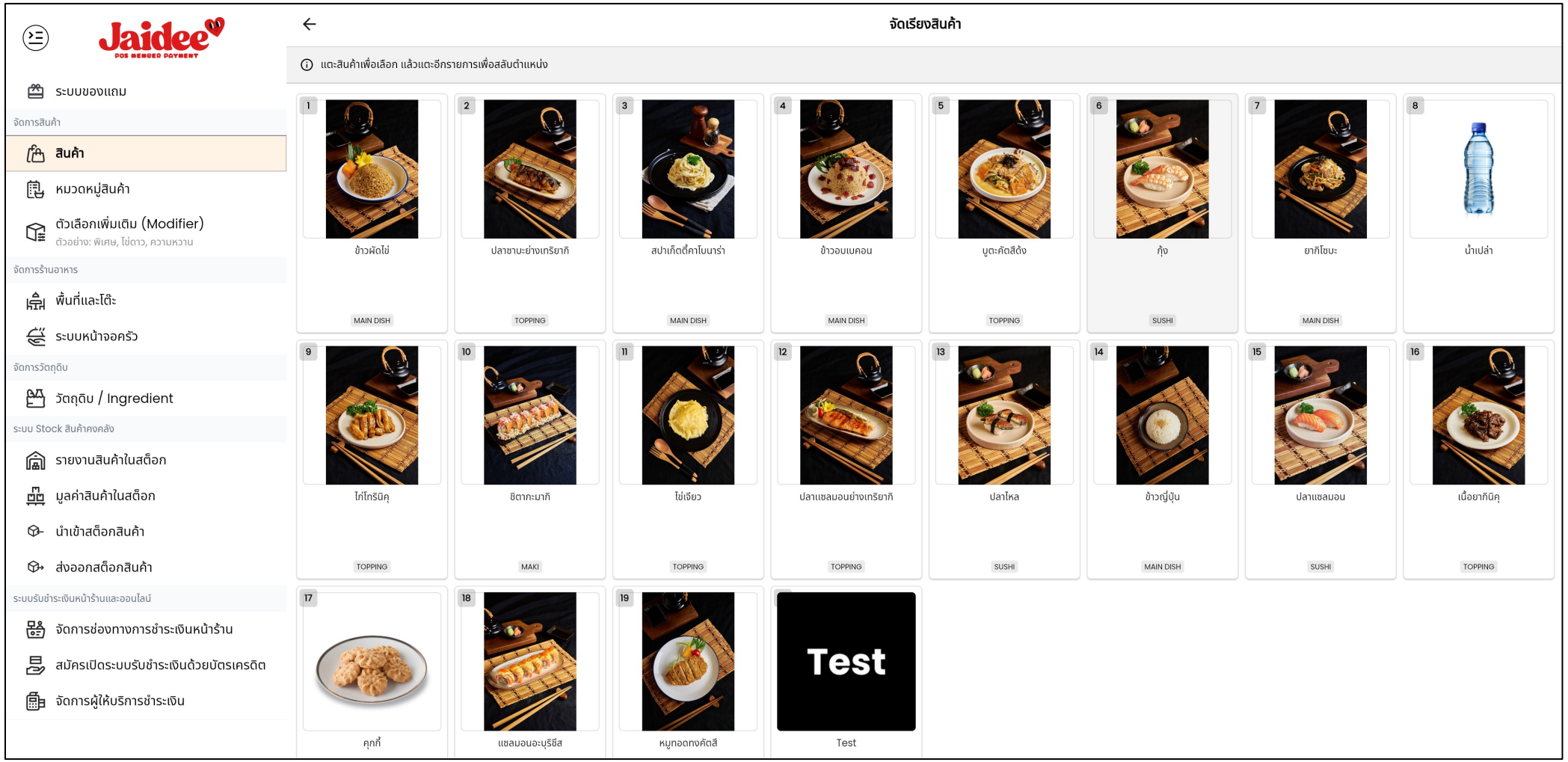
จัดการสินค้า

การย้ายสินค้า

ตัวเลือกเพิ่มเติม Modifier



1. กดที่ “ สินค้า ”
2. กด “ ☰ ” เพื่อไปหน้าทำการสลับสินค้า



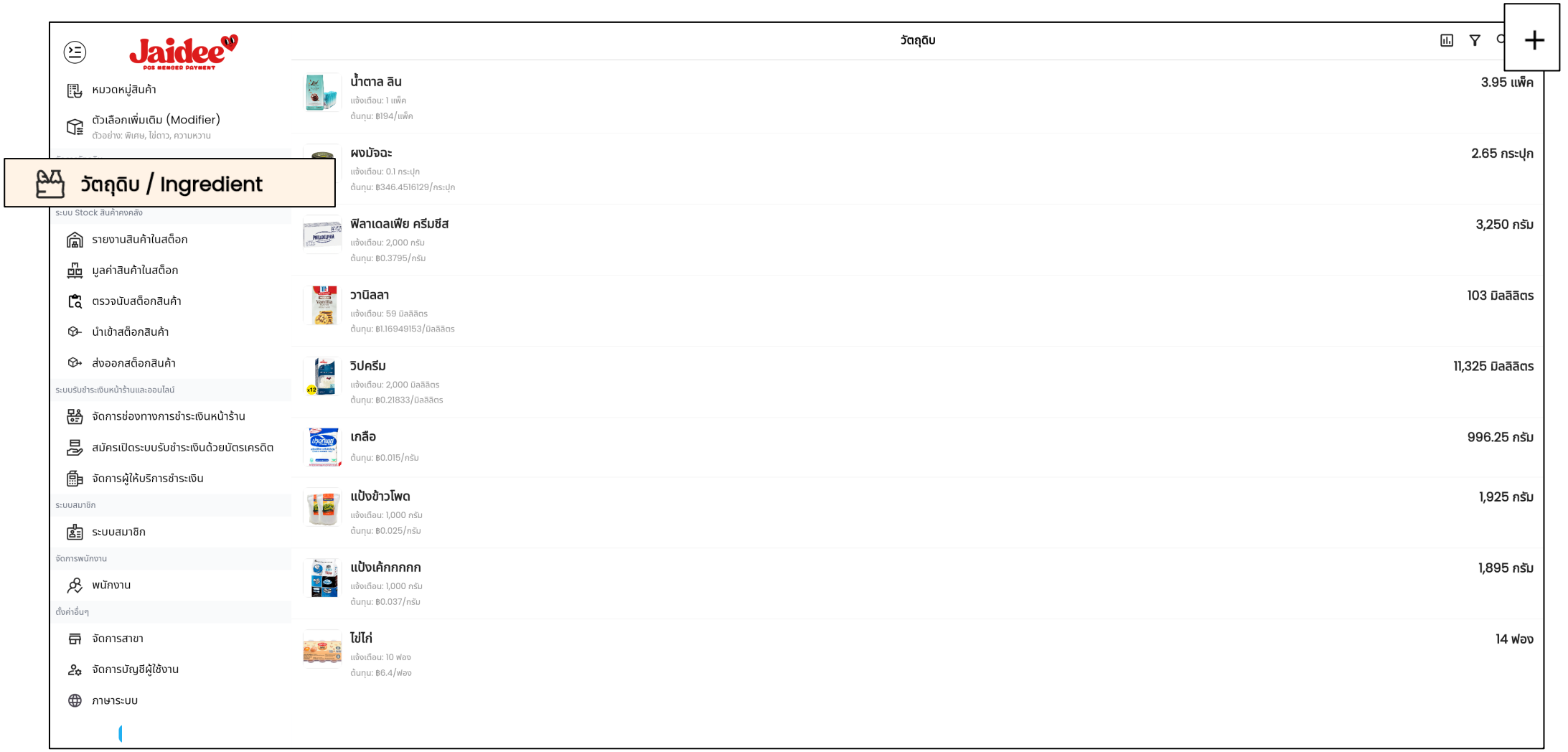
การสลับตำแหน่งสินค้า สามารถทำได้โดยแตะเลือกสินค้าที่ต้องการ

จากนั้นแตะเลือกรายการสินค้าอีกครั้งเพื่อสลับตำแหน่งกัน

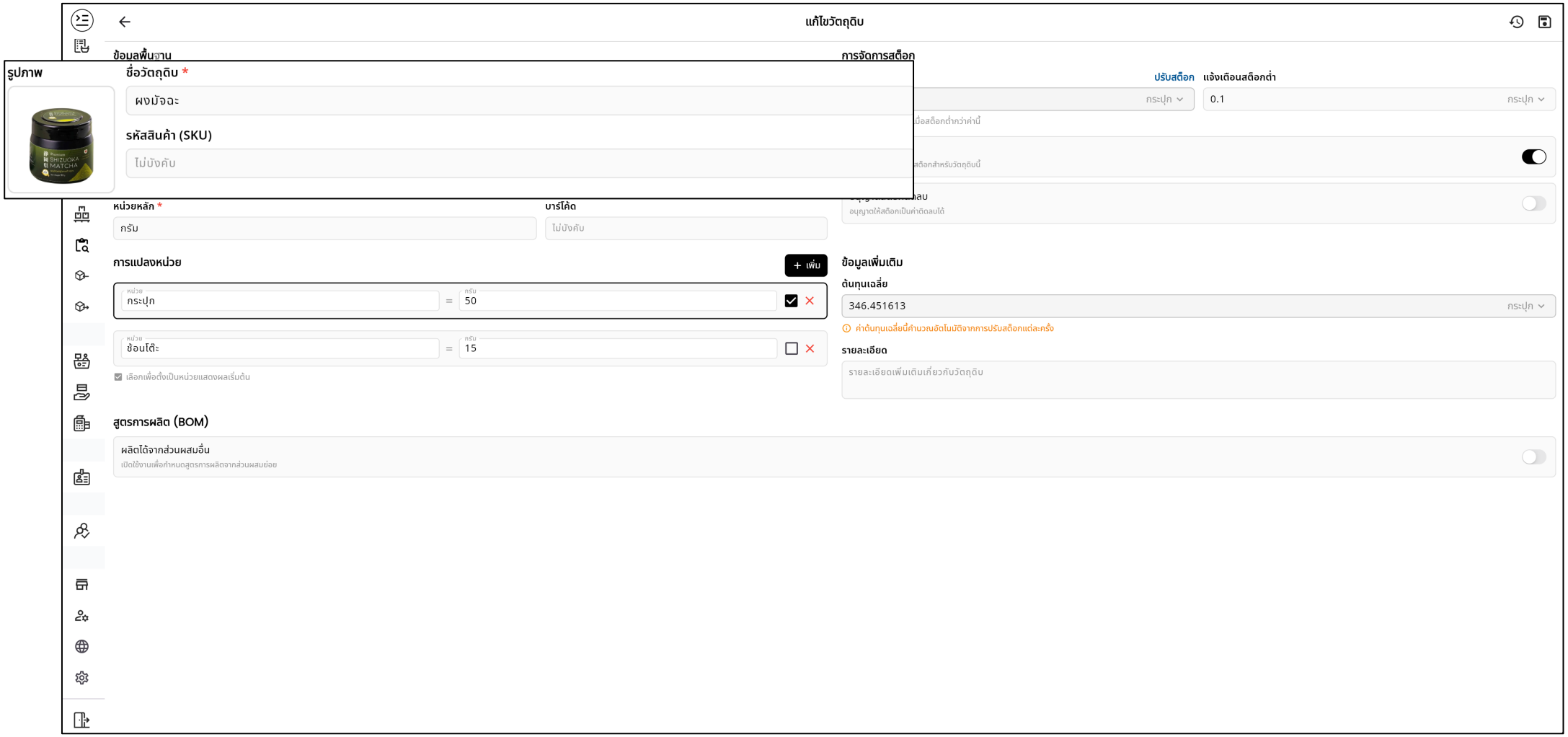
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

จัดการวัตถุดิบ

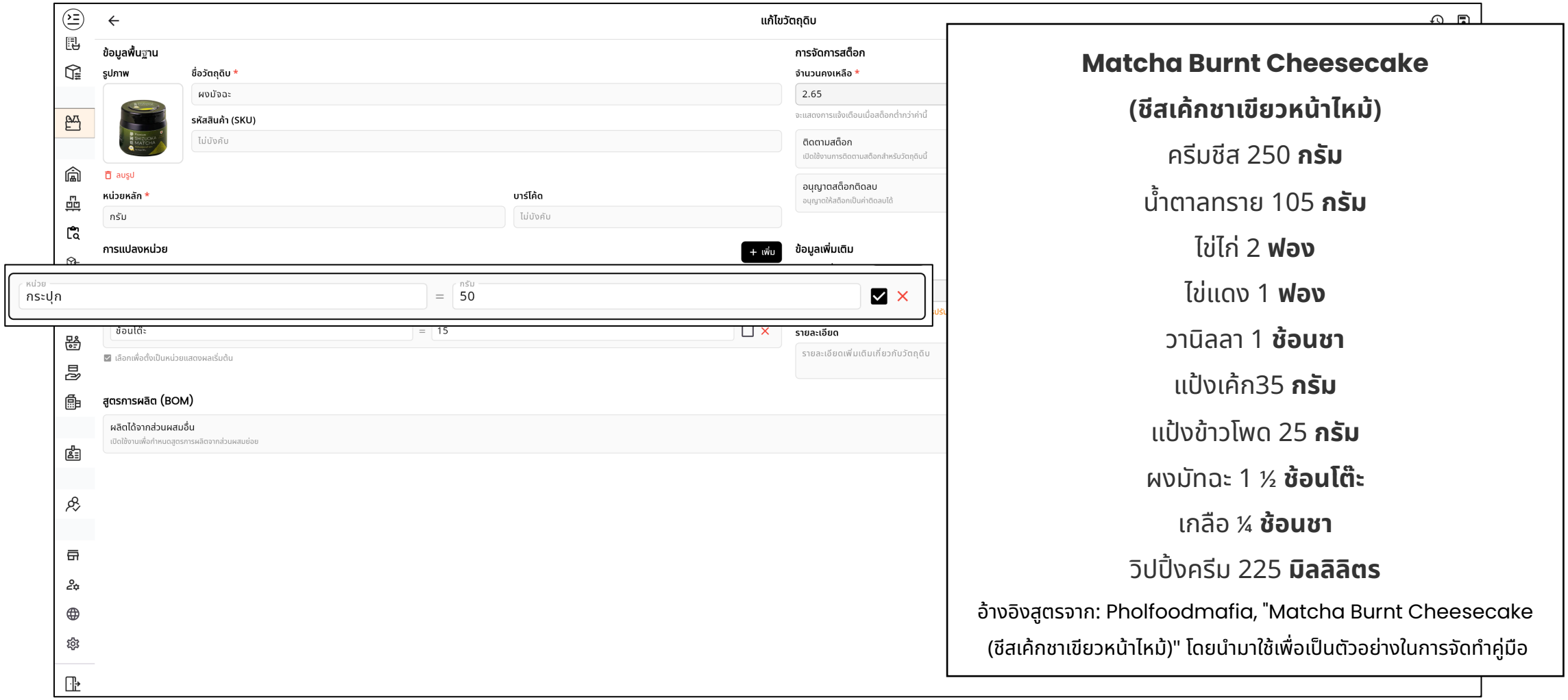
วัตถุดิบ (Ingredient)



กดเมนู "**วัตถุดิบ**" จากนั้นกดสัญลักษณ์ "+" ที่มุมขวาบนของหน้าจอ เพื่อเพิ่มวัตถุดิบใหม่



กรอกรายละเอียดวัตถุดิบ ได้แก่ **รูปภาพ, ชื่อวัตถุดิบ** และ**รหัสสินค้า (SKU) (หากมี)**



Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

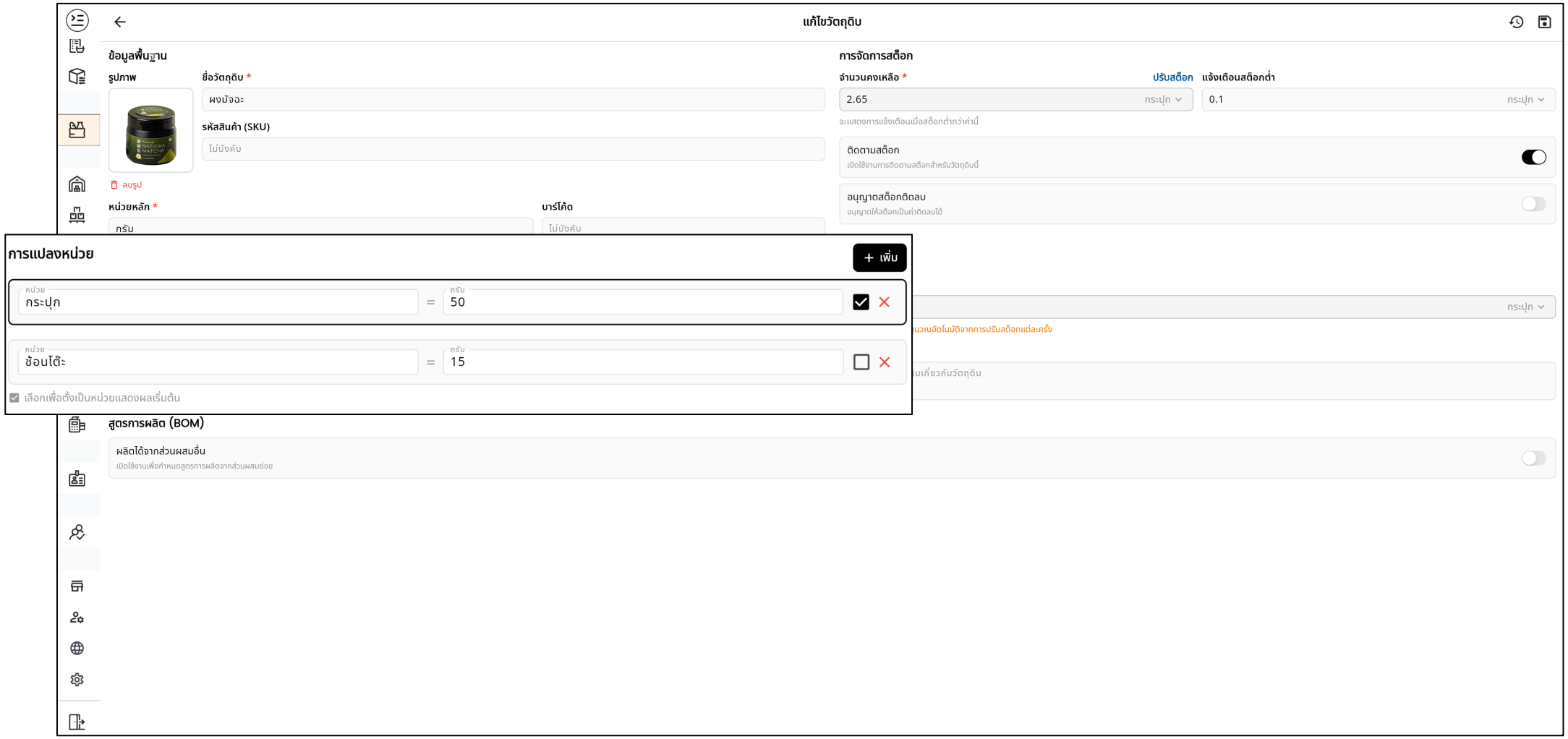
ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

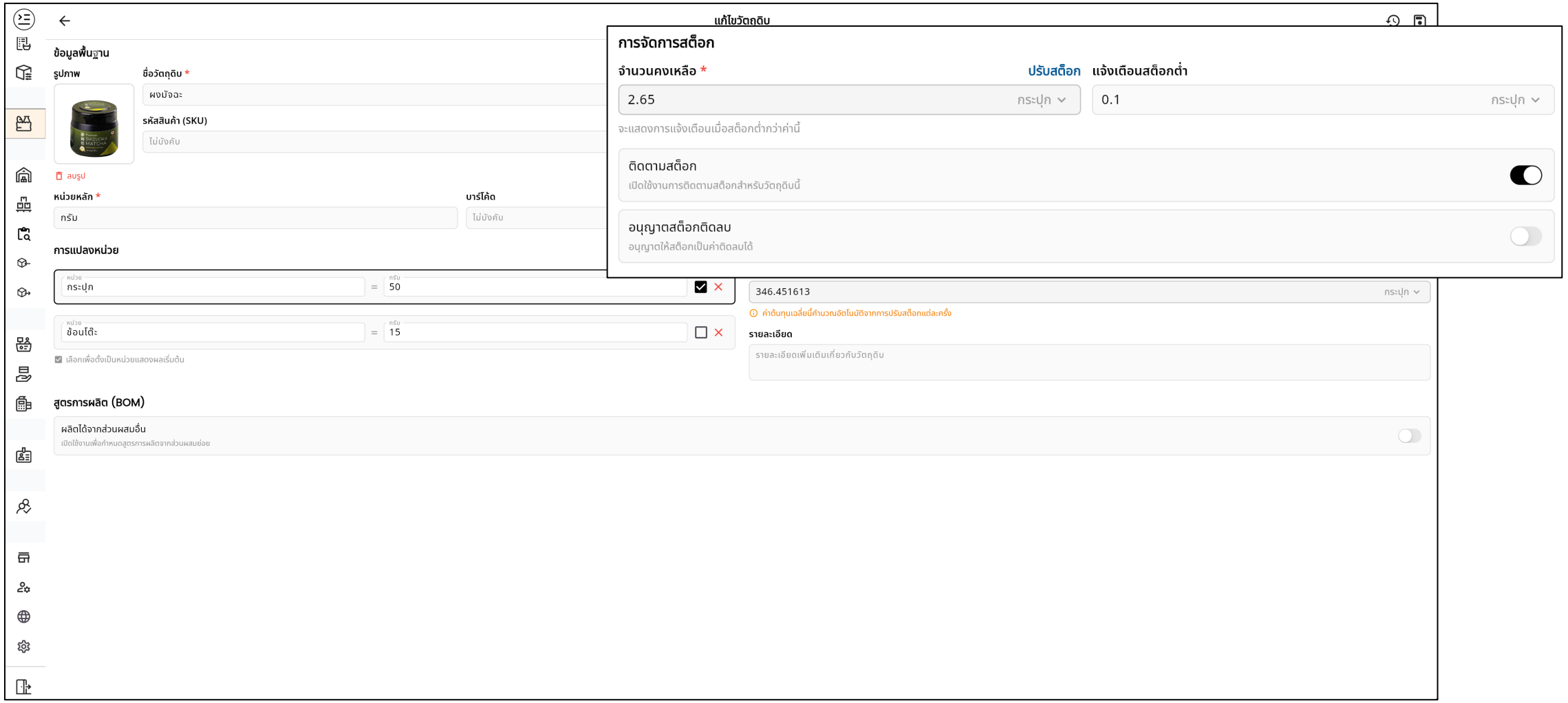
วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

กรอกหน่วยหลัก เช่น g, ml หรือ ชิ้น โดยหน่วยหลักคือ หน่วยที่ใช้ในสูตรอาหาร ในการคำนวณปริมาณวัตถุดิบ

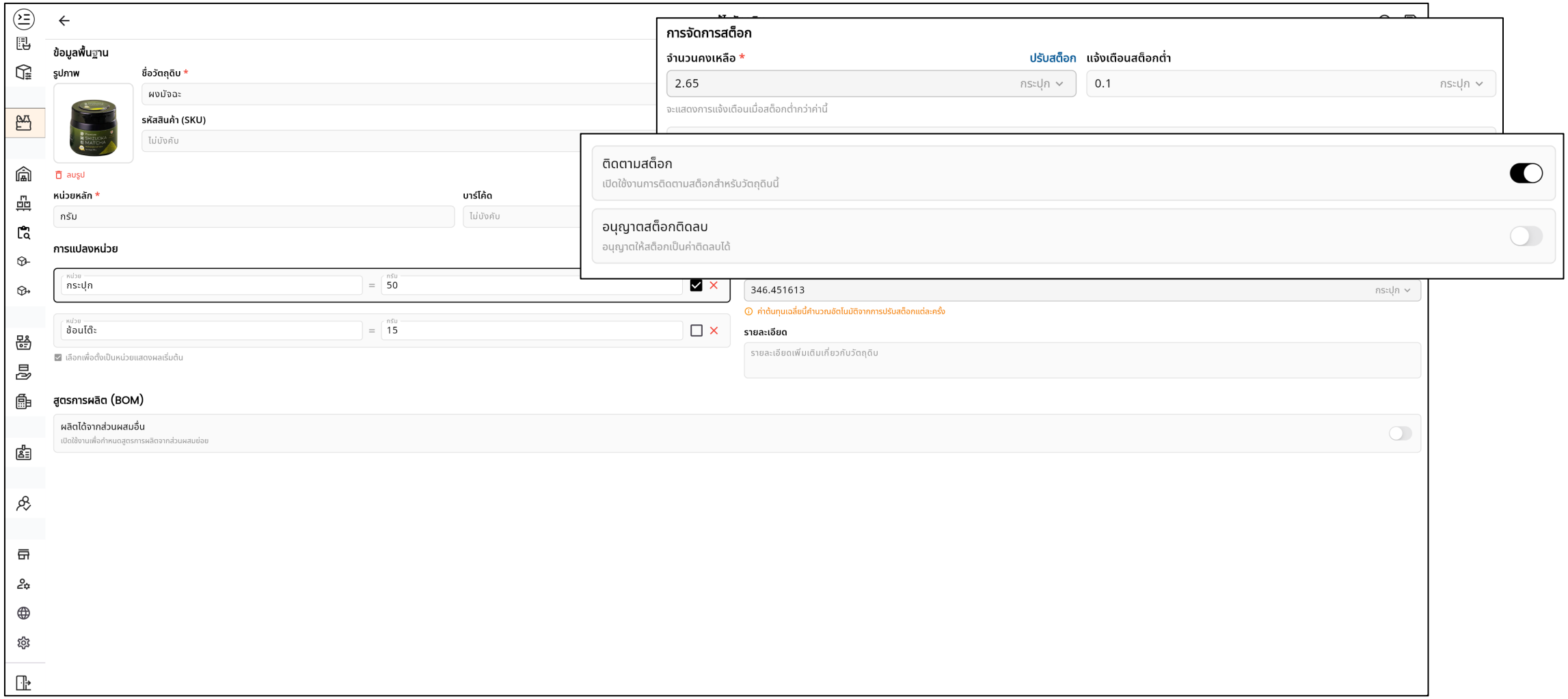


เพิ่มหน่วยที่ต้องการแปลง โดยระบุหน่วยที่ใช้ในการซื้อหรือจัดเก็บวัตถุดิบ และต้องการแปลงเป็น หน่วยหลัก ที่ใช้ใน สูตรอาหาร เช่น 1 กระปุก(ของผงจฉะ) = 50 g หรือ 1 ช็อตโต๊ะ = 15g

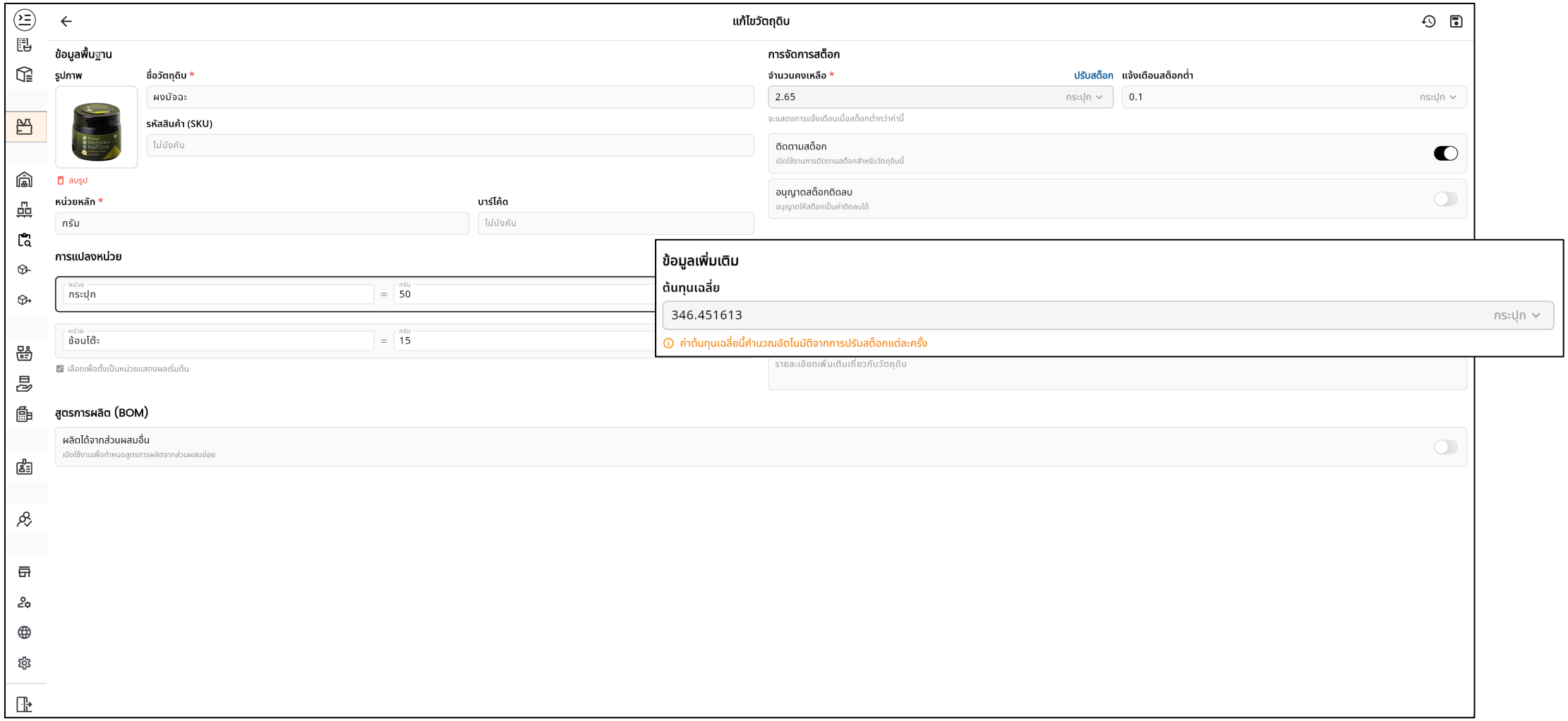


กรอกจำนวนคงเหลือในสต็อก เลือกหน่วยที่ใช้ในการตัดสต็อก และกำหนดจำนวนคงเหลือขั้นต่ำที่ต้องการให้ระบบแจ้งเตือน เมื่อสต็อกเหลือต่ำกว่าที่กำหนด ระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบค่ะ

วัตถุดิบ



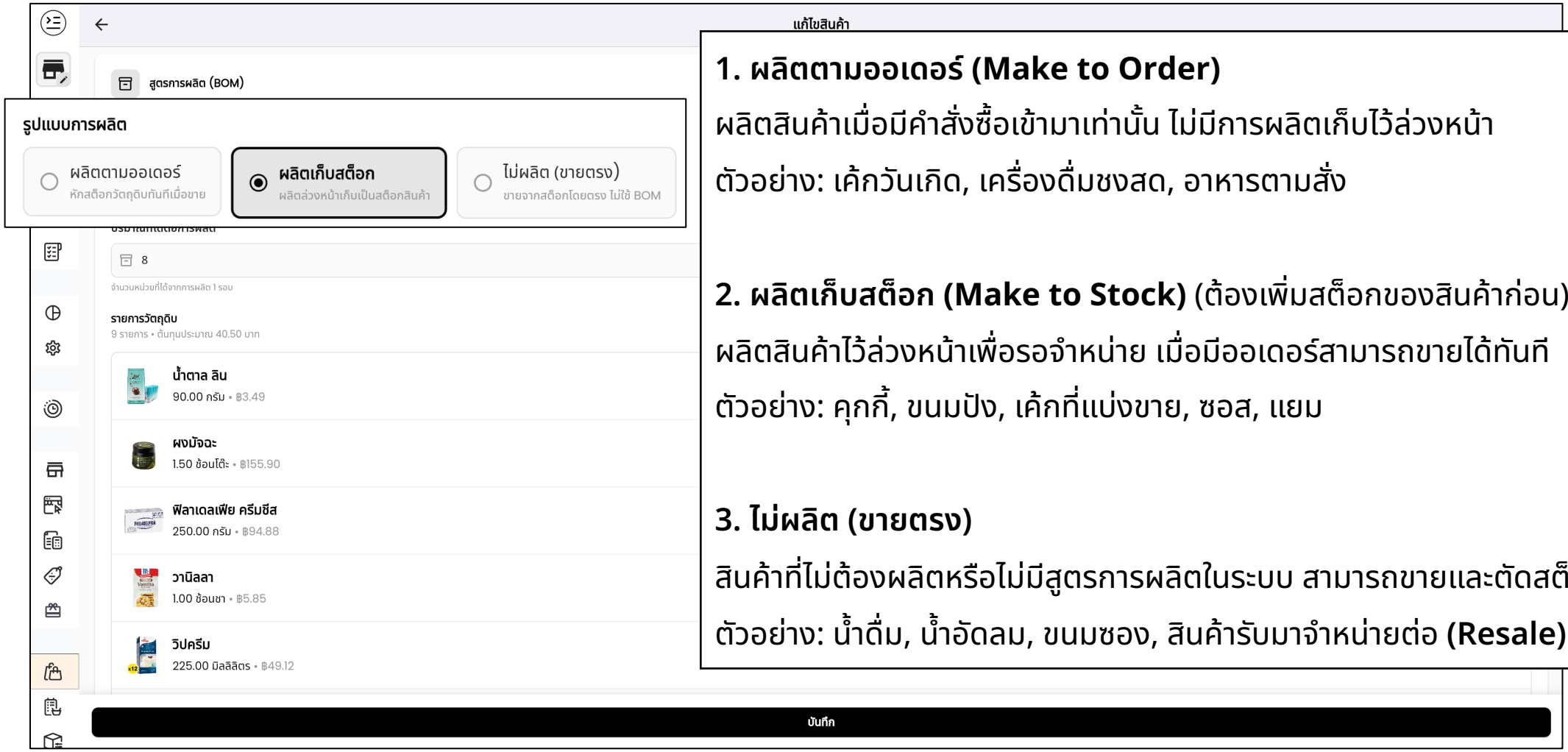
หมายเหตุ: หากต้องการใช้งานการแจ้งเตือนสต็อกขั้นต่ำ ต้องเปิดใช้งาน "ติดตามสต็อก" ก่อนทุกครั้ง



กรอกต้นทุนเฉลี่ยของวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนและมูลค่าสินค้าคงคลังในระบบ



การตั้งค่าสูตรการผลิต BOM เมื่อตั้งค่าวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ให้ไปที่> เมนูสินค้า > เปิดตั้งค่าขั้นสูง > สูตรการผลิต BOM



1. ผลิตตามออเดอร์ (Make to Order)

ผลิตสินค้าเมื่อมีคำสั่งซื้อเข้ามาเท่านั้น ไม่มีการผลิตเก็บไว้ล่วงหน้า

ตัวอย่าง: เค้กวันเกิด, เครื่องดื่มชงสด, อาหารตามสั่ง

2. ผลิตเก็บสต็อก (Make to Stock) (ต้องเพิ่มสต็อกของสินค้าก่อน)

ผลิตสินค้าไว้ล่วงหน้าเพื่อรอจำหน่าย เมื่อมีออเดอร์สามารถขายได้ทันที

ตัวอย่าง: คุกกี้, ขนมปัง, เค้กที่แบ่งขาย, ซอส, แยม

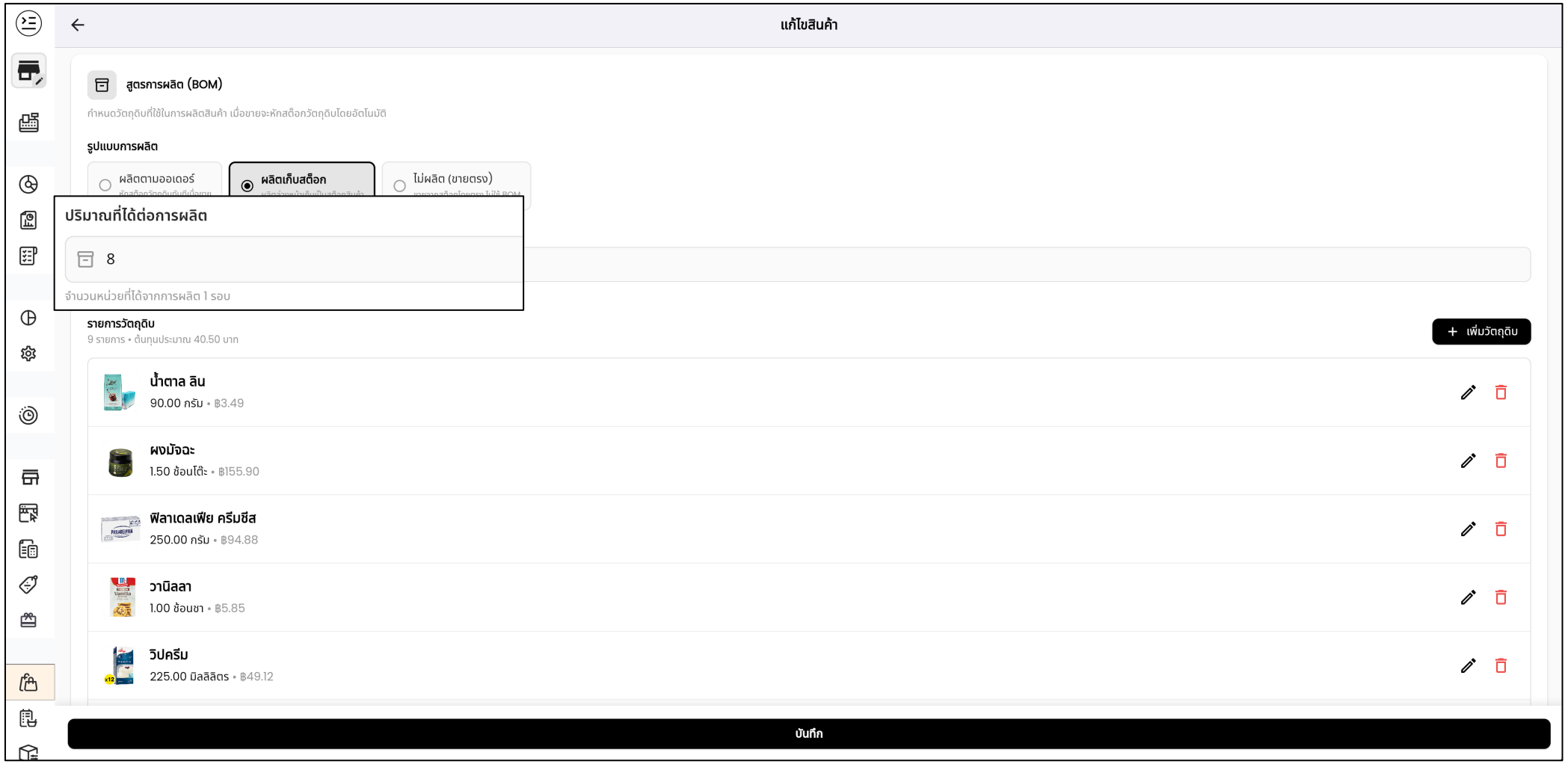
3. ไม่ผลิต (ขายตรง)

สินค้าที่ไม่ต้องผลิตหรือไม่มีสูตรการผลิตในระบบ สามารถขายและตัดสต็อกได้ทันที

ตัวอย่าง: น้ำดื่ม, น้ำอัดลม, ขนมซอง, สินค้ารับมาจำหน่ายต่อ **(Resale)**

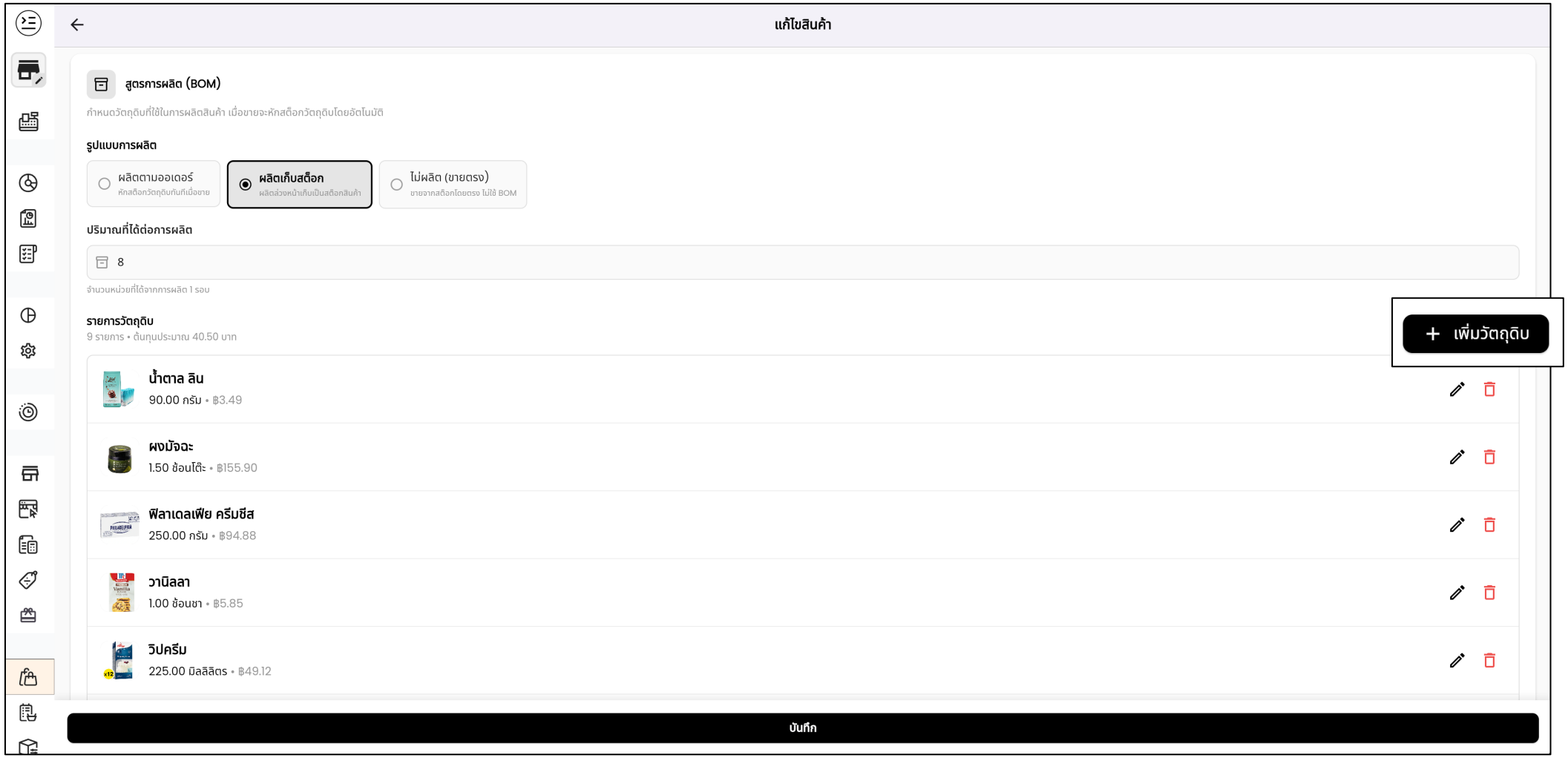
กรณีเค้กผลิตเป็นก้อนและแบ่งชิ้นขาย ให้เลือกรูปแบบการผลิต **“ผลิตเก็บสต็อก”**

เพื่อให้ระบบตัดสต็อกตามจำนวนที่ผลิตและรองรับการขายแบบแบ่งชิ้น



ระบุปริมาณผลผลิตที่ได้ต่อการผลิต 1 รอบ

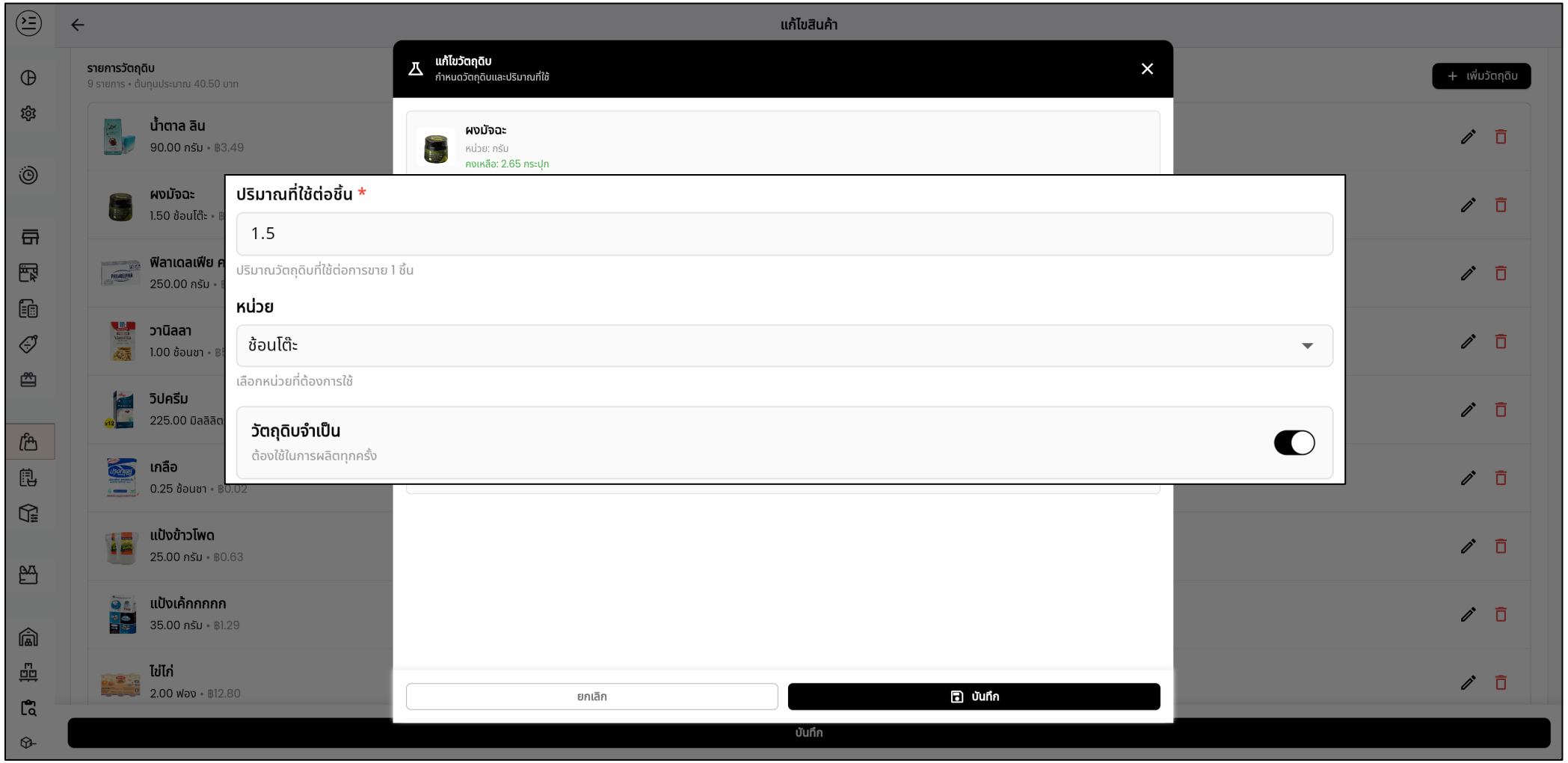
เช่น **Matcha Burnt Cheesecake** ผลิตได้ 1 ก้อน และ **สามารถแบ่งจำหน่ายได้ 8 ชิ้น**



กด เพิ่มวัตถุดิบ และระบุรายการวัตถุดิบที่ใช้สำหรับการผลิตเค้ก 1 ก้อน

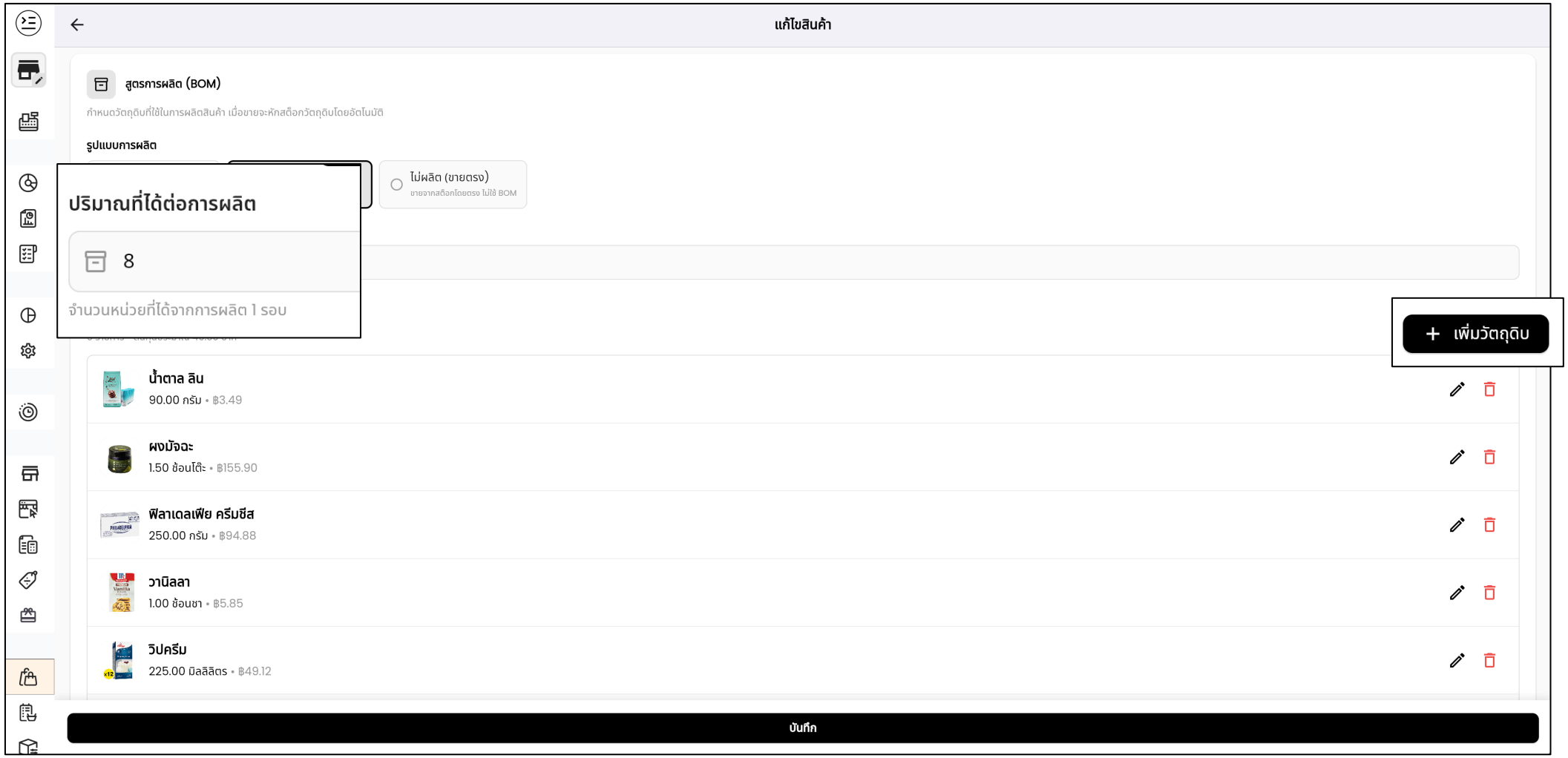


กด ไอคอนรูปดินสอ เพื่อเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเค้ก



ระบุปริมาณที่ใช้ หน่วยของวัตถุดิบ และเปิดใช้งาน วัตถุดิบจำเป็น เพื่อให้ระบบใช้วัตถุดิบรายการนี้ทุกครั้งที่ผลิต

จากนั้นกด “บันทึก”



เมื่อเราใส่รายการวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ระบบจำคำณวนต้นทุนต่อชิ้นของเค้กออกมา



กลับไปด้านบน ระบุราคาจำหน่ายของสินค้า จากนั้นกด บันทึก เพื่อบันทึกข้อมูล

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ครีมชีส **หน่วยหลัก:** กรัม

การแปลงหน่วย

- เพิ่มหน่วย กล่อง
- กำหนดอัตราการแปลง 1 กล่อง = 2,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 2 กล่อง (4,000 กรัม)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 กล่อง (2,000 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 849 บาท/กล่อง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.425 บาท/กรัม)

*สามารถเลือกได้ว่าต้องการให้ตัดสต็อกเป็นหน่วย กล่อง หรือ กรัม

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: น้ำตาล **หน่วยหลัก:** กรัม

การแปลงหน่วย : เพิ่มหน่วย กิโลกรัม และ แพ็ค พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 กิโลกรัม = 1,000 กรัม 1 แพ็ค = 5,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 5 แพ็ค (25,000 กรัม)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 แพ็ค (5,000 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 194 บาท/แพ็ค (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.0388 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ตามหน่วยที่ต้องการ เช่น แพ็ค, กิโลกรัม หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ไข่ไก่ **หน่วยหลัก:** ฟอง

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย แพ็ค พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 แพ็ค = 10 ฟอง

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 10 ฟอง (1 แพ็ค)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 5 ฟอง

ต้นทุนเฉลี่ย

- 64 บาท/แพ็ค (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 6.40 บาท/ฟอง)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง แพ็ค หรือ ฟอง โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: วานิลลา **หน่วยหลัก:** มิลลิลิตร

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ขวด และ ช้อนชา พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ขวด = 59 มิลลิลิตร
- 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 118 มิลลิลิตร (2 ขวด)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 59 มิลลิลิตร (1 ขวด)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 64 บาท/ขวด (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 1.08 บาท/มิลลิลิตร)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง **ขวด, ช้อนชา** หรือ **มิลลิลิตร** โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: แป้งเค้ก **หน่วยหลัก: กรัม**

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1,895 กรัม (1,859 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1,000 กรัม (1 ถุง)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 37 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.037 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง **ถุง** หรือ **กรัม** โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: แป้งข้าวโพด **หน่วยหลัก: กรัม**

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1,925 กรัม (1,925 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1,000 กรัม (1 ถุง)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 25 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.025 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง **ถุง** หรือ **กรัม** โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ผงมัจฉะ **หน่วยหลัก: กรัม**

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย กระปุก พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 กระปุก = 50 กรัม ช้อนโต๊ะ = 15 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 2 กระปุก (100 กรัม)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 กระปุก (50 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 339 บาท/กระปุก (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 6.78 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง กระปุก, ช้อนโต๊ะ หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: เกลือ หน่วยหลัก:กรัม

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง และ ช้อนชา พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม ช้อนชา = 5 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1000 กรัม (1 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 200 กรัม

ต้นทุนเฉลี่ย

- 15 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.015 บาท/กรัม)

หมายเหตุ : ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง ถุง, ช้อนชา หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 **กรัม**

น้ำตาลทราย 105 **กรัม**

ไข่ไก่ 2 **ฟอง**

ไข่แดง 1 **ฟอง**

วานิลลา 1 **ช้อนชา**

แป้งเค้ก35 **กรัม**

แป้งข้าวโพด 25 **กรัม**

ผงมัทฉะ 1 ½ **ช้อนโต๊ะ**

เกลือ ¼ **ช้อนชา**

วิปปิ้งครีม 225 **มิลลิลิตร**

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: วิปปิ้งครีม **หน่วยหลัก: มิลลิลิตร**

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย กล่อง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 กล่อง = 1,000 มิลลิลิตร

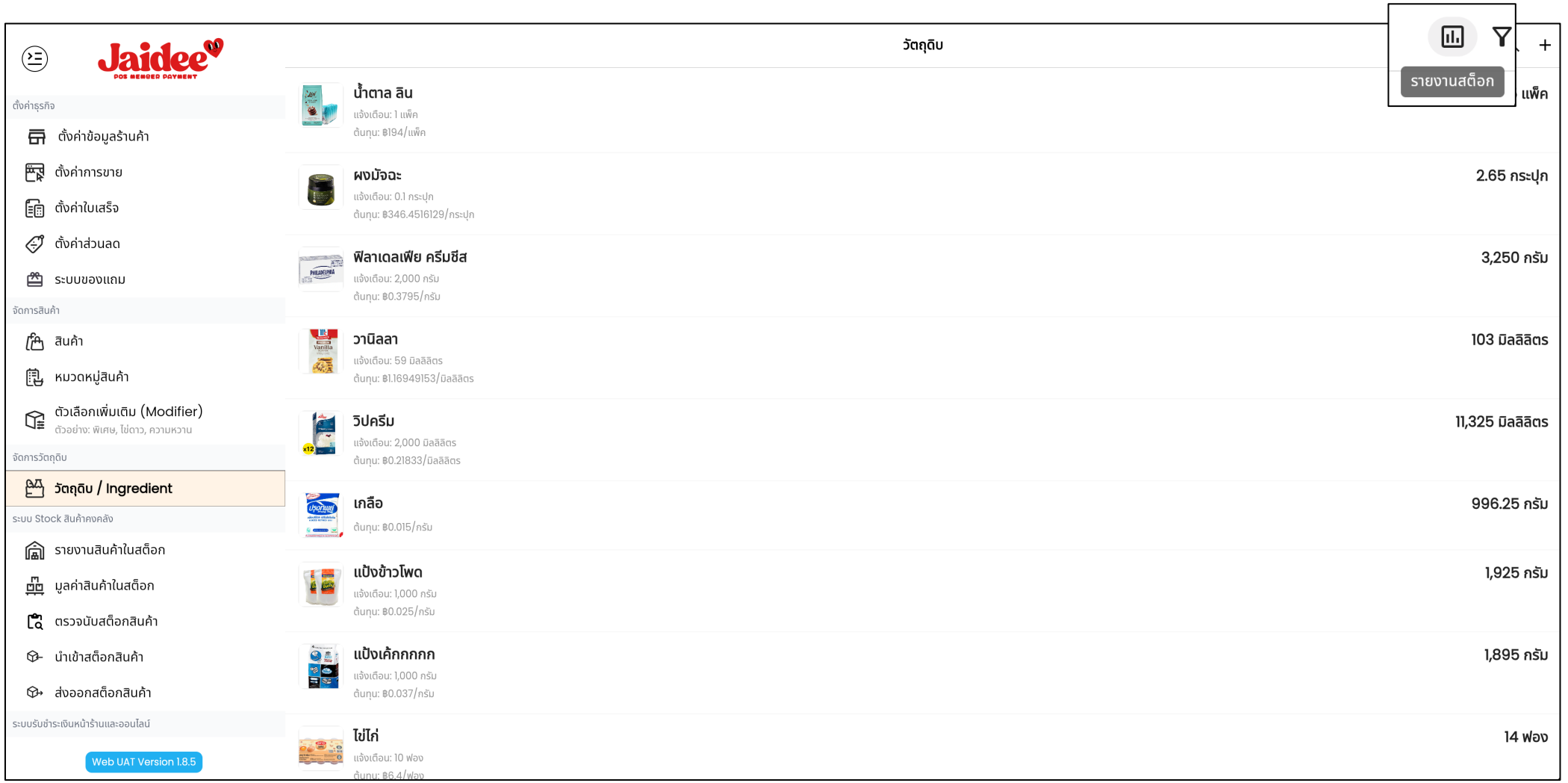
การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 12 กล่อง
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 2 กล่อง

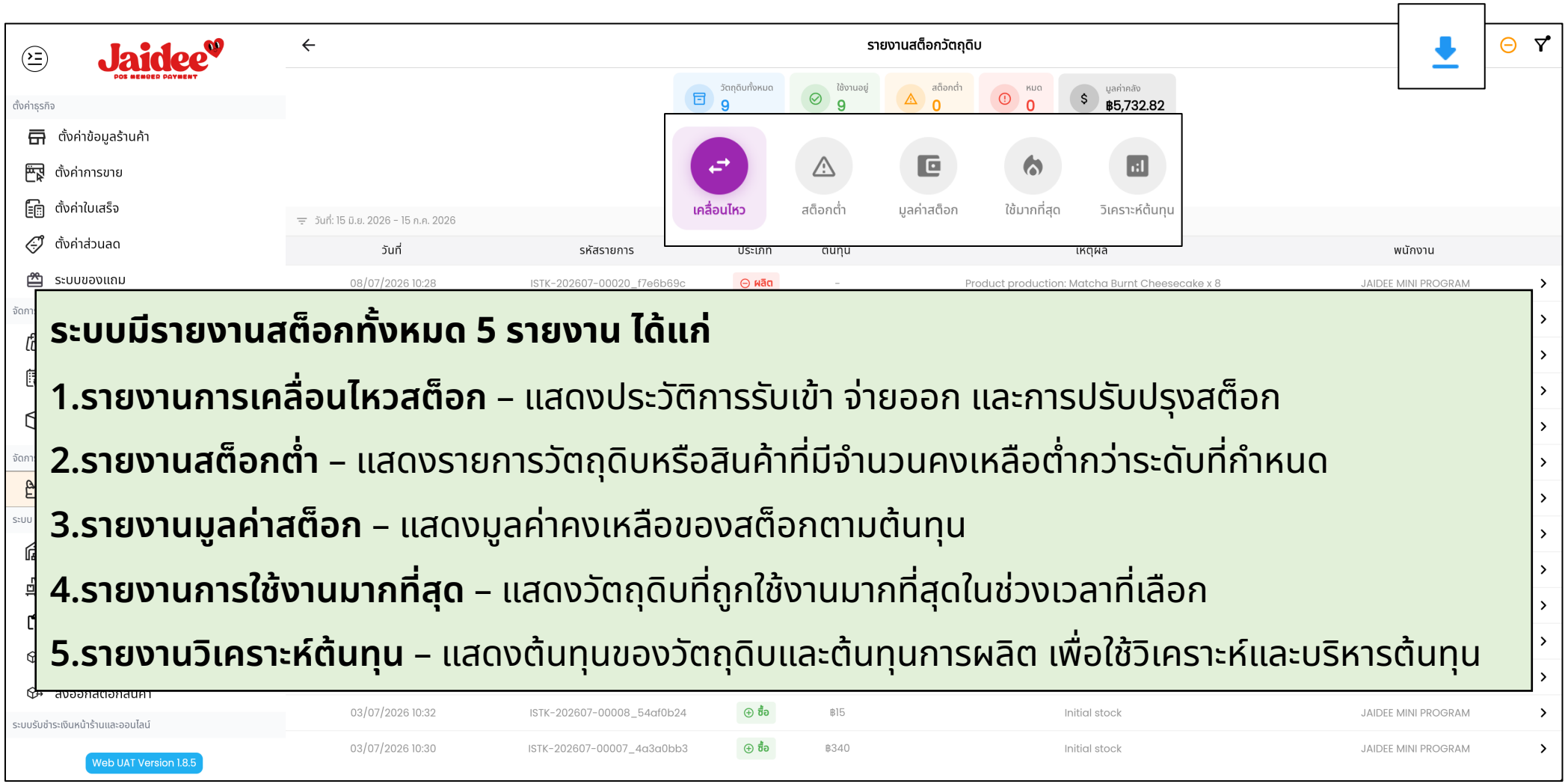
ต้นทุนเฉลี่ย

- 218 บาท/กล่อง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.218 บาท/มิลลิลิตร)

หมายเหตุ : ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง กล่อง หรือ มิลลิลิตร โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้



หากต้องการกดดูรายงานสต็อก สามารถกดดูได้ที่มุมบนขวามือ



ระบบมีรายงานสต็อกทั้งหมด 5 รายงาน ได้แก่

1.รายงานการเคลื่อนไหวสต็อก – แสดงประวัติการรับเข้า จ่ายออก และการปรับปรุงสต็อก

2.รายงานสต็อกต่ำ – แสดงรายการวัตถุดิบหรือสินค้าที่มีจำนวนคงเหลือต่ำกว่าระดับที่กำหนด

3.รายงานมูลค่าสต็อก – แสดงมูลค่าคงเหลือของสต็อกตามต้นทุน

4.รายงานการใช้งานมากที่สุด – แสดงวัตถุดิบที่ถูกใช้งานมากที่สุดในช่วงเวลาที่เลือก

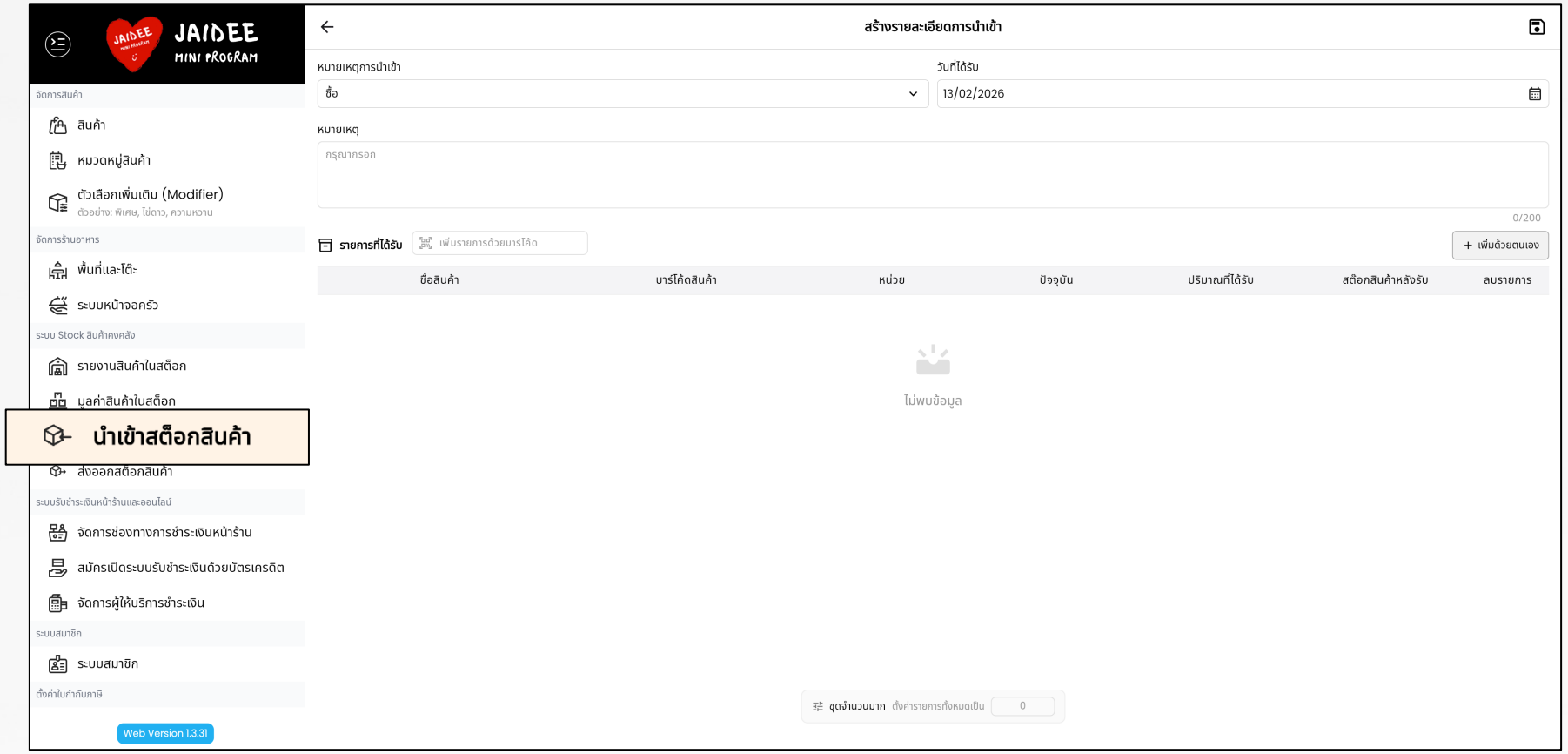
5.รายงานวิเคราะห์ต้นทุน – แสดงต้นทุนของวัตถุดิบและต้นทุนการผลิต เพื่อใช้วิเคราะห์และบริหารต้นทุน

รายงานทั้งหมดสาดาวโหลดออกมาได้ที่มุมขวามือบน

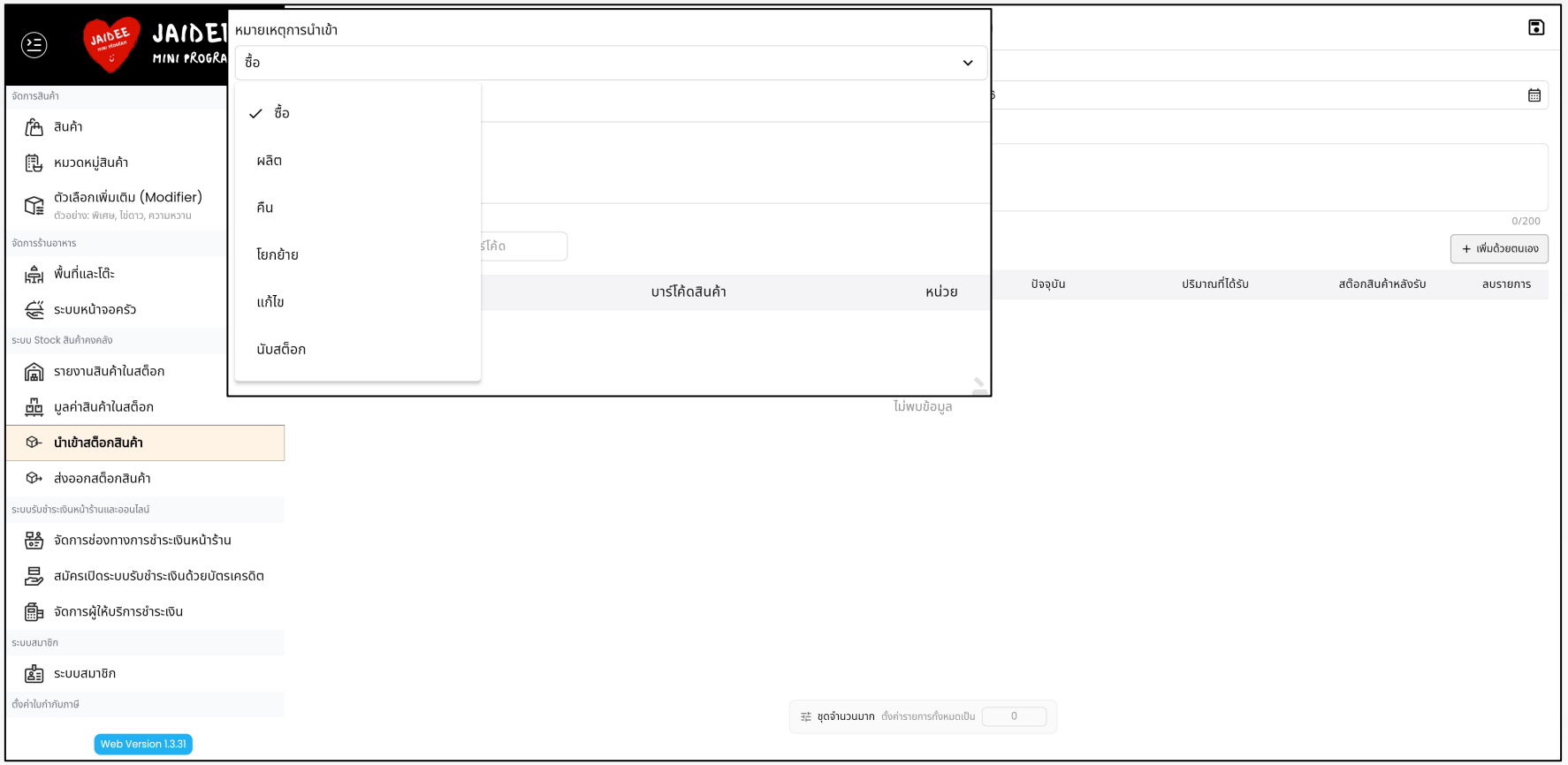
Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

สต็อกสินค้า

การนำเข้าสต็อกสินค้า



กดไปที่เมนู “นำเข้าสต็อกสินค้า”



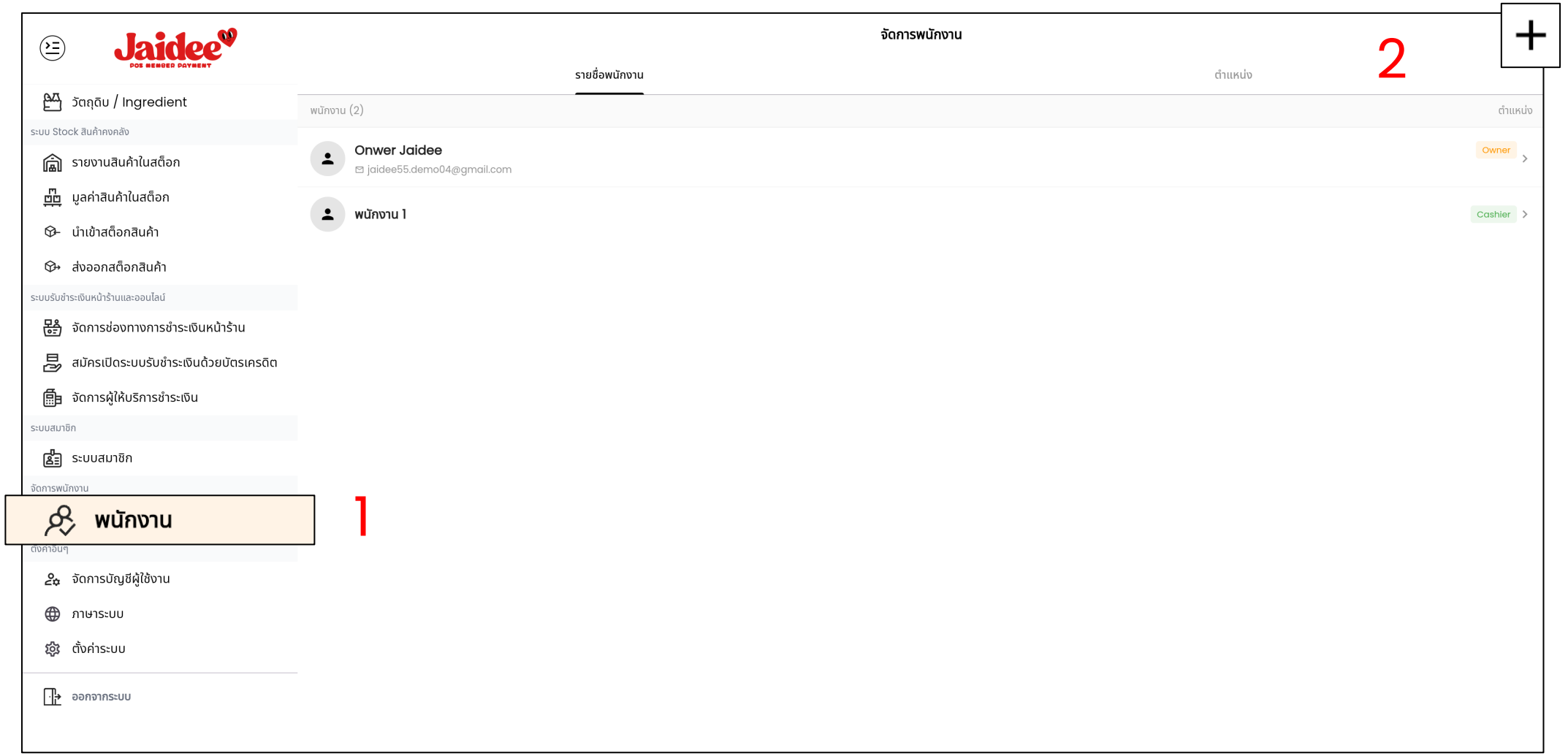
กดไปที่เมนู “นำเข้าสต็อกสินค้า”

Jaidee

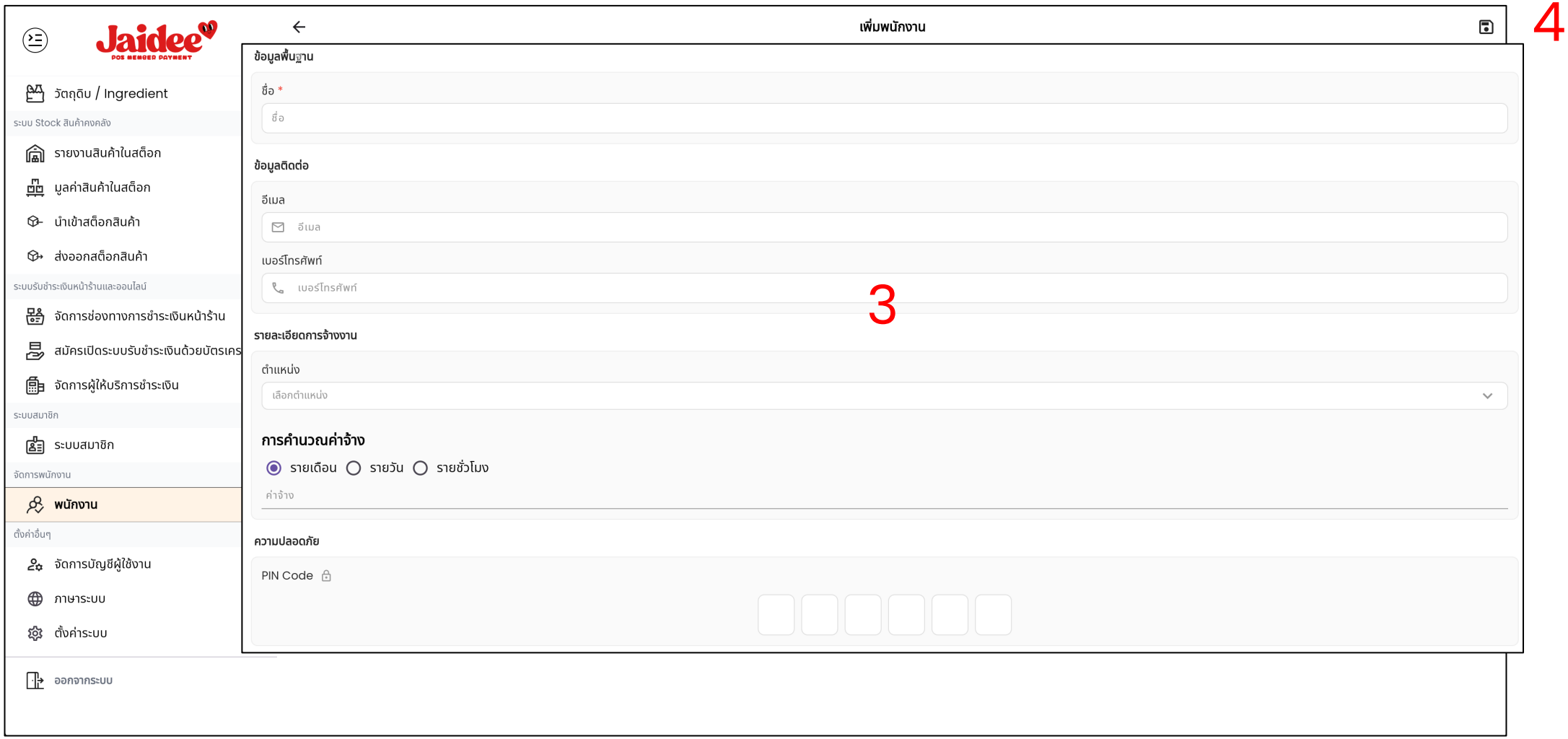
POS MEMBER PAYMENT

จัดการพนักงาน

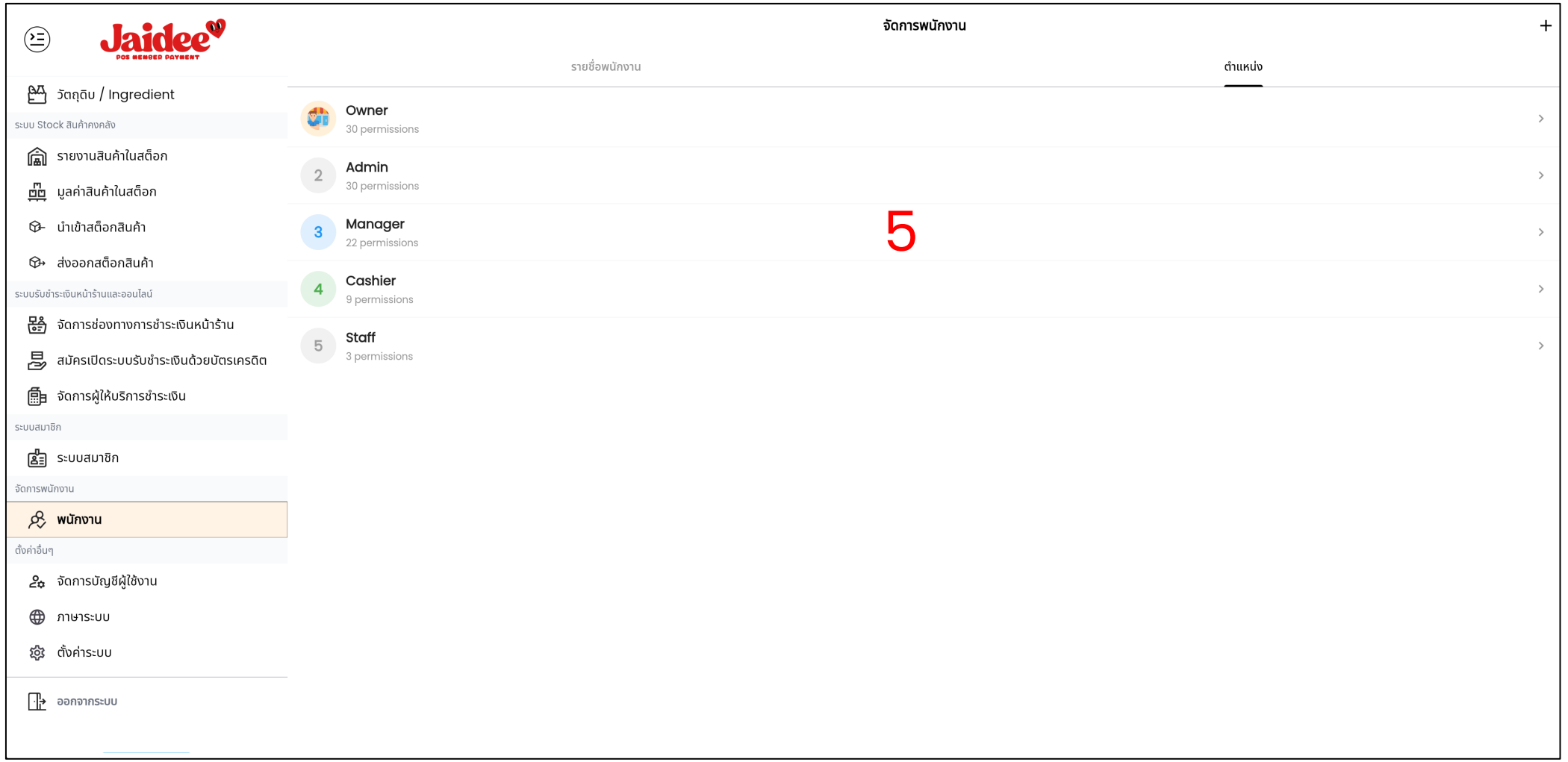
พนักงาน



1. กดไปที่ “ **พนักงาน** ”
2. กด “ + ” เพื่อเพิ่มพนักงานใหม่



3. กรอกข้อมูลของพนักงาน : กรอกข้อมูลพนักงานตามช่องที่กำหนด
4. เมื่อกรอกข้อมูลเสร็จแล้ว คลิก “ บันทึก ” เพื่อเพิ่มพนักงานเข้าสู่ระบบ



5. สามารถกดดูสิทธิ์การเข้าถึงของพนักงานแต่ละตำแหน่งได้