

แบบฟอร์มโครงการทางสังคม

[รายวิชา SOM2207 การจัดการโครงการทางสังคม]

แขนงวิชาการจัดการพัฒนาสังคม ภาคสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

Social Work Project

1. ชื่อโครงการ: ปลาหมอคางดำตัวร้าย ทำลายระบบนิเวศ

2. หลักการและเหตุผล (ความสำคัญของโครงการ)

โครงการ ปลาหมอคางดำตัวร้าย ทำลายระบบนิเวศ อยู่ภายใต้รายวิชาSOM2207 การจัดการโครงการทางสังคม โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.ภูสิทธิ์ ภูคำชะโนด เป็นอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรการจัดการพัฒนาสังคมและวัฒนธรรม ภาคสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ซึ่งโครงการนี้มีลักษณะเป็นการรณรงค์ปราบปรามปลาหมอคางดำ เพื่อช่วยลดอัตราการแพร่พันธุ์ของปลาหมอคางดำ และช่วยสร้างอาหารราคาถูกให้แก่ประชาชนที่มีรายได้น้อย ปลาหมอคางดำ สามารถนำมากินได้เหมือนปลาทั่วไป กรมประมงได้ เสนอให้เกษตรกรและประชาชนจับปลาหมอคางดำ มาปรุงเป็นเมนูอาหารต่างๆ เช่น ปลาแดดเดียว ปลาหวาน ป่นปลา แกงส้มปลา ขนมหุ้น้ำยาปลา เป็นต้น และยังมีอีกหลายเมนูปลาที่นำไปประกอบอาหาร

ปลาหมอคางดำมีสีซีด เคนสีต่างกันไป เช่น สีฟ้าอ่อน ส้ม และเหลืองทอง ปกติจะมีจุดสีเข้มใต้คางเมื่อโตเต็มวัย นอกจากนี้ยังมีสีเข้มที่ขอบหลังเหงือกและปลายครีบอ่อนของครีบหลัง ลำตัวมีลายเส้น จุดหรือด่าง ที่ไม่สม่ำเสมอ มีปากเล็กซึ่งมีฟันขนาดเล็กหลายร้อยซี่ เรียงกัน 3-6 แถว ปลาตัวผู้และตัวเมียมีความแตกต่างกันเล็กน้อย ปกติหัวของปลาตัวผู้จะใหญ่กว่าหัวของปลาตัวเมียเล็กน้อย บ้างอาจมีสีทองที่แผ่นปิดเหงือก ครีบหลังมีก้าน 15-17 ก้าน และก้านครีบอ่อน 10-12 ก้าน ครีบกันมีก้าน 3 ก้าน และก้านครีบอ่อน 8-10 ก้าน ความยาวคอดหาง (caudal peduncle) ประมาณ 0.6 ถึง 0.9 เท่าของความลึก สามารถเจริญเติบโตได้ยาวสุดถึง 28 เซนติเมตร (11 นิ้ว) แต่ปกติจะยาวถึงประมาณ 17.5 เซนติเมตร (6.9 นิ้ว)

ผู้เชี่ยวชาญได้บอกว่า ตอนนี้ปลาหมอคางดำสามารถปรับตัวเข้ากับระบบนิเวศของไทยได้แล้ว และกำลังยกระดับขึ้นเป็นสายพันธุ์รุกรานระดับภูมิภาค มีแนวโน้มจะแพร่ระบาดจากไทย ไปกัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย และสิงคโปร์

3. วัตถุประสงค์

- เพื่อลดอัตราการแพร่พันธุ์ของปลาหมอคางดำ และสร้างอาหารราคาถูกให้แก่ประชาชน

4. ขอบเขตการทำงาน

4.1 ด้านพื้นที่

- คริวลุงรงค์ โพรธาราม ตำบล เต่าปูน อำเภอโพธาราม ราชบุรี 70120

4.2 ด้านเนื้อหา

ปลาหมอคางดำ หรือ ปลาหมอสีคางดำ Blackchin tilapia จะเห็นได้ว่าปลาชนิดนี้มีลักษณะภายนอกคล้ายคลึงกับปลาหมอเทศ โดยเฉพาะในปลาระยะวัยอ่อน เมื่อโตเต็มวัยจะสังเกตเห็นปลาหมอคางดำจัดอยู่ในครอบครัว Cichlidae เช่นเดียวกับปลาหมอเทศ ปลาชนิดนี้มีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกา พบแพร่กระจายตลอดแนวชายฝั่งจนถึงแอฟริกาตะวันตกเฉียงเหนือ แพร่กระจายในบริเวณชายฝั่งตลอดแอฟริกาตะวันตกเฉียงเหนือ เช่น ไนจีเรีย คาเมรูน เซเนกัล ไควอูร์โคสต์ กินี ไลบีเรีย โตโก สาธารณรัฐประชาธิปไตยคองโก เบนิน แกมเบีย กินี บิสเซา สาธารณรัฐคองโกมอริเตเนีย กานา และเซียร์ราลีโอน เป็นต้น ปัจจุบันมีการนำเข้าพันธุ์ปลาหมอคางดำในหลายประเทศ ทั้งอเมริกา ยุโรป เอเชีย โดยเฉพาะในประเทศไทย มีรายงานการนำเข้ามาตั้งแต่ ปี 2553

ทำลายระบบนิเวศ ตามคลองในจังหวัดริมทะเล เริ่มเจอปลาชนิดนี้จำนวนมากแล้ว โดยเจอแทนปลากระบอก กุเลา ปลาตะกรับเสือดาว ซึ่งเป็นปลาที่มีมูลค่าเศรษฐกิจ ที่เริ่มจะหายไป ส่วนที่กระทบกับเกษตรกร คือ เกษตรกรเลี้ยงกุ้งธรรมชาติ ปลาหมอคางดำ จะเข้าไปแทนกุ้งที่เลี้ยง หากลงทะเล จะสร้างหายนะทางทะเล พฤติกรรมของมันเลือกที่จะเลาะชายฝั่ง ยังไม่พบในทะเลลึก โดยมันไม่ชอบน้ำที่เค็มจัด เพียงแต่ว่ามันทนได้ เท่านั้น เราไม่รู้ว่าจะอนาคตมันจะปรับตัวได้ขนาดไหน

อาหารราคาถูก สำหรับปลาชนิดนี้ มีเนื้อน้อย ไขมันน้อยเมื่อเทียบกับปลาที่เพาะเลี้ยง สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารได้หลากหลายเมนูเหมือนปลาทั่วไป ซึ่งเป็นเมนูที่ทุกคนทำได้และดัดแปลงรังสรรค์ให้อร่อยได้ตามรสมือของแม่ครัว อาทิ ปลาหมอคางดำแดดเดียว น้ำพริกปลาป่น ต้มยำแกงส้ม ฉู่ฉี่ ต้มโคล้ง ปลาฟูคั่วซีมา ทั้งนี้ ปลาดังกล่าวอาจมีกลิ่นเฉพาะตัว การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรปรุงจะช่วยกลบกลิ่นได้ หรือเพิ่มเครื่องปรุงตามสูตรอาหารพื้นถิ่นของแต่ละจังหวัดได้เช่นกัน โดยเมนูต่างๆ ที่กล่าวมา สามารถนำมาเป็นอาหารในครัวเรือนได้เป็นอย่างดี

4.3 ด้านการดำเนินงาน

4.3.1 ชั้นเตรียมโครงการ

- เขียนร่างโครงการเพื่อเสนออนุมัติจากอาจารย์
- ปรับแก้ไข เพื่อที่จะนำไปดำเนินโครงการ
- ลงพื้นที่ไปศึกษาข้อมูล

4.3.2 ขั้นตอนการดำเนินโครงการ

- ติดต่อสอบถามคนในพื้นที่
- หาตลาดที่ซื้อ-ขายปลาหมอคางดำ
- นำมาทำอาหาร

4.3.3 ขั้นตอนสรุปงาน

- ทำอาหารที่เกี่ยวกับปลาหมอคางดำราคาถูก

5. กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทุกเพศทุกวัยทั่วประเทศ

6. ระยะเวลาในการดำเนินงาน มีประวั

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน	
	ส.ค.	ก.ย.
วางแผนโครงการ	18 สิงหาคม 2567	
ลงพื้นที่ ติดต่อสอบถาม	23 สิงหาคม 2567	
รวบรวมข้อมูลและหาวิธีการ นำเสนอผ่านสื่อออนไลน์		1 กันยายน 2567
ลงคลิปวิดีโอตามช่องทางการสื่อสาร Facebook Instagram TikTok YouTub		7 กันยายน 2567
สรุปผล		18 กันยายน 2567

7. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 ผลผลิต

- อาหารราคาถูกที่ทำจากปลาหมอคางดำในราคาที่ถูกกว่าปลาทั่วไป

7.2 ผลลัพธ์

- ประชาชนให้ความสนใจเกี่ยวกับอาหารที่ทำจากปลาหมอคางดำ

7.3 ผลกระทบ

- สามารถสร้างอาหารราคาถูกให้แก่ประชาชนคนทั่วไปได้

8. งบประมาณโครงการ

รายการ	อัตรา (จำแนกรายละเอียด)	งบประมาณ (บาท)
งบดำเนินงาน		
(1) ค่าตอบแทน		
(2) ค่าใช้สอย	ค่ารถไป-กลับของผู้ทำโครงการ 4 คน (คนละ 150 บาท)	600 บาท
(3) ค่าวัสดุ	ปลาหมองหมอดำ (กิโลกรัมละ 15 บาท)	15 บาท
	รวม	175 บาท

9. การติดตามโครงการ

- มีการติดตามและลงประชาสัมพันธุ์อยู่เรื่อยๆ และได้จัดทำโครงการตามเวลาที่ได้กำหนดไว้ได้

10. ความเสี่ยงและปัญหาอุปสรรค

ความเสี่ยงและปัญหา	แนวทางการแก้ไข
การทำสื่อเกี่ยวกับการทำอาหารจากปลาหมองดำประชาชนจะให้ความสนใจหรือไม่	ผลิตสื่อที่สามารถสร้างความเข้าใจให้กับผู้รับสารให้ผู้รับสารรู้สึกว่าเป็นส่วนหนึ่งของสื่อได้
ผู้จัดทำมีการเรียบเรียงเนื้อหาในวิดีโอได้ไม่ชัดเจนทำให้เนื้อหาเข้าใจได้ยาก	ทำการสรุป เฉพาะช่วงที่ให้ความรู้ความน่าสนใจให้มากที่สุด ทำให้เกิดประโยชน์ให้เข้าใจง่ายมากขึ้น

11. ผู้รับผิดชอบโครงการ

11.1 หัวหน้าโครงการ

- นาย พงษ์โชติ ทังสฤดี รหัส 66123480059

11.2 ทีมงาน

- นาย กัณวัฒน์ กอสง่าลักษณ์ 055

- นาย ธารदनัย รักเงิน 044

- นาย ภัททะนิษฐ์ ศรีโมรา 060

11.3 ผู้ร่วมทำงาน/ประสานงาน

- นาย จาตุรงค์ พลบูรณ์ (เจ้าของร้านอาหาร)

11.4 เบอร์โทรประสานงาน

- เบอร์ 064-150-6840 คริวลุงรงค์ โภชาราม ตำบล เต่าปูน อำเภอโพธาราม ราชบุรี 70120

- เบอร์ 099-783-2092 (หัวหน้าโครงการ)

12. ลายเซ็นหัวหน้าโครงการ

ลงชื่อ.....

(นาย พงษ์โชติ ทังสฤดี)

หัวหน้าโครงการ

ลงชื่อ.....

(รศ.ดร.กุสิทธ์ ภูคำชะโนด)

ที่ปรึกษาโครงการ/อาจารย์ผู้สอน