

การดำเนินงานรายตำบล (TSI)



ตำบลพรุเตียว..... อำเภอเขาพนม..... จังหวัดกระบี่.....

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.....

ศักยภาพตำบล

ประเมิน (ก่อน)

ประเมิน (หลัง)

ข้อมูลพื้นที่ตำบล

55/2 ต.พรุเตียว อ.เขาพนม จ.กระบี่ ทิศเหนือ จด ต.เขาดิน อ.เขาพนม จ.กระบี่ ทิศใต้ จด ต.ห้วยยุง อ.เหนือคลอง จ.กระบี่ ทิศตะวันออก จด ต.สินปุน อ.เขาพนม จ.กระบี่ ทิศตะวันตก จด ต.เขาพนม อ.เขาพนม จ.กระบี่ ตำบลพรุเตียว มีเนื้อที่ประมาณ 144 ต³ หรือประมาณ 90,000 ไร่ ประชากรทั้งหมด 8,909 คน เป็นประชากรชาย 4,511 คน และประชากรหญิง 4,398 คน ลักษณะภูมิอากาศลักษณะทั่วไปภูมิอากาศของตำบลพรุเตียวจัดอยู่ในประเภทที่อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้มี 2 ฤดูคือ - ฤดูร้อนช่วงเดือนมกราคม - เมษายน- ฤดูฝนช่วงพฤษภาคม - ธันวาคม

ตำบลมุ่งสู่ความ
พอเพียง

ตำบลมุ่งสู่ความ
ยั่งยืน

กลไกการดำเนินงาน

1)กลไกการดำเนินงาน ค้นหาข้อมูลชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้น ติดต่อผู้นำชุมชนและประสานองค์กรบริหารส่งท้องถิ่น เพื่อประชุมผู้นำชุมชนทุกหมู่บ้าน ดำเนินการตามโครงการที่วางไว้ กำกับและติดตามผล ประเมินผลและรายงานโครงการตามที่กระทรวงกำหนด 2) ขั้นตอนการดำเนินงาน ปฏิบัติตามกิจกรรมของโครงการที่กำหนดไว้ ขออนุมัติจัดโครงการทุกครั้งที่ต้องการลงไปจัดทุกกิจกรรมต่อคณะเพื่อดำเนินการเอกสาร ทำคำสั่งไปราชการ ขออนุมัติเงินเพื่อไปจัดโครงการให้บรรลุวัตถุประสงค์ จัดโครงการตามแผนที่ กำกับติดตามให้เกิดผลแล้วเตรียมความพร้อมเพื่อจะจัดกิจกรรม รายงานผลการจัดโครงการและสรุป

TPMAP ความต้องการพื้นฐาน 5 มิติ



การพัฒนาพื้นที่

โจทย์พื้นที่

แก้ไขปัญหาความยากจน สร้างงานสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน ลดการย้ายถิ่นโครงการฟื้นฟูกลุ่มเข้าไร่ครัวได้ครัวไทยใน ตำบลพรุเตียว อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่

กิจกรรมที่ดำเนินการ

- 1)อบรมพัฒนากลุ่มอาชีพ
- 2) อบรมปฏิบัติการทำข้าวไร่แปรรูปผลิตภัณฑ์
- 3) อบรมปฏิบัติการสร้างตลาดและเพิ่มมูลค่า
- 4) อบรมปฏิบัติการบริหารจัดการกลุ่มสู่ความยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการวางแผนเป้าหมายในการจัดให้ชัดเจนเพื่อสะดวกในการบริหารจัดการให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

ผลลัพธ์

1. การจ้างงาน 100%
2. การพัฒนาทักษะ 100%
3. การยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ
4. 1.ร้านอาหารในท้องถิ่น เจ็สกี๊ตเดี่ยวหนูนแดง เครบ้องเพวา ครัวสี่สาว ลูกชิ้นโยเด็ง ปั้นมาจาก เครบที่ก้อย ก้อยเดี่ยวโบราณ ชามจีนโกทอด ร้านป้าแอ๊ด ร้านบ้านสวน ร้านน้องปลา ร้านเจ้าสัวกัดโตชะชา ครัวบ้าน ร้าน เครบป่าปุย มอลองแลคาเฟ่ ที่แป้นตามสั่งและที่เบ็ดตำแซบ 2.อาหารที่นำเสนอประจำถิ่น ผัดเผ็ดสะตอ แกงกะทิหอยโข่งทะเล แกงส้มหน่อไม้ต้องปลาร้า ข้าวพริกไก่บ้าน ผัดใบเหลียงใส่ไข่ แกงคั่วกุ้งหมู ข้าวพริกปลา คุกโบราณและยำไม่สมุนไพโร 3.เกษตรกรในท้องถิ่น นายธนวุฒิ ทองอนันต์ นางอำพันธ์ คงแก้ว นายนิกร พลเดช นายเหลียว ทับไทร นางสาวสุดชญา คงประพันธ์ นายสุวิวัฒน์ ศรีสุวรรณ นายพลศักดิ์ พลเดช นายประเสริฐ พลเดช นางใหญ่ใจ เกื้อเลี้ยง นายสมประสงค์ สมแก้ว นายจรงค์ ชุนดำและนายณัฐพงษ์ นนบอง 4.พืชในท้องถิ่น ชะอม ต้นมะม่วงหิมพานต์ เสาวรส ยางพารา ข้าวไร่ ทุเรียน ลูกประเ มะพร้าวน้ำหอมและผักหวาน 5.สัตว์ในท้องถิ่น ปลาตุ๊ก ไก่ไข่ ไก่บ้าน ไก่ดำ แพะ โคเนื้อ จิ้งหรีด วัวและกบ 6.ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ครัวหมอนรา ครัวหมอนหงส์และข้าวหลามป่าอ่อน 7.แหล่งน้ำในท้องถิ่น คลองทรายขาว ห้วยต้นเบ็ดหนองปรือ หนองที่ ห้วยทับทะ ห้วยตากแก้วและห้วยน้ำแดง 8.แหล่งท่องเที่ยว ป่าไผ่บ้านทุ่งปรือ 9.ที่พัก/โรงแรม โรวินท์ รีสอร์ท

5.

ผลลัพธ์ผลเชิงเศรษฐกิจ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้น
 - ร้อยละ 5/ปี
 - 50 ครัวเรือน
2. การเพิ่มผลิตภาพ (Productivity) ต้นทุนที่ลดลง ร้อยละ5 ผลผลิตที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ10 แรงงานที่ลดลง ร้อยละ5 เป็นต้น

ผลลัพธ์ผลเชิงสังคม

- 1.คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
2. การย้ายถิ่นฐานเพื่อออกไปหางานทำลดลง
3. ลดความเหลื่อมล้ำด้านรายได้ของคนในชุมชน
4. การเข้าถึงระบบการรักษาพยาบาลอย่างทั่วถึง ฯลฯ
- 5) การได้เข้าถึงงบประมาณของรัฐ

ผู้รับผิดชอบ ดร.สุนันทา คันธานนท์

เบอร์ติดต่อ 091-0355591 หน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต