

ด่วนที่สุด



ที่ ศธ ๐๖๒๔.๘/สอจ.อด./ ว ๒๖๕

สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี
ภายในวิทยาลัยเทคนิคอุดรธานี
อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี ๔๑๐๐๐

๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาในสังกัดอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี

อ้างถึง หนังสือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๖๐๖/๖๙๑๖
ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือที่อ้างถึง จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ขอประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทยให้ผู้เรียนที่สนใจ สมัครเข้าร่วมแข่งขันได้ ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ ที่สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด และขอเชิญผู้สนใจร่วมรับชมงานแถลงข่าวการจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ผ่านสถานีโทรทัศน์เพื่อการศึกษาและพัฒนาอาชีพ R Channel ในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ความละเอียดทราบแล้วนั้น

ในการนี้ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี จึงขอประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ให้ผู้เรียนที่สนใจ สามารถสมัครเข้าร่วมแข่งขันได้ ณ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีรภัทร์ ไชยสัตย์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุดรธานี
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี

สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี

โทร ๐ ๔๒๒๒ ๑๕๓๘ ต่อ ๒๐๙

โทรสาร ๐ ๔๒๒๔ ๖๐๓๘

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ **AMS E-Office** : ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๖๐๖/๖๕๕๕



สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด ทุกจังหวัด

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ และกำหนดการแข่งขัน
๒. เกณฑ์ กติกา การแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย

จำนวน ๑ ชุด

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ร่วมกับ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) กำหนดให้มีการจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารสำหรับไทย ซึ่งได้แบ่งประเภทการแข่งขันเป็นระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ โดยจะดำเนินการรับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขัน ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทยให้สถานศึกษาและสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดทุกแห่งทราบ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผู้เรียนที่สนใจ สมัครเข้าร่วมแข่งขันได้ ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ ที่สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดที่สถานศึกษาของท่านสังกัด และขอเชิญผู้สนใจร่วมรับชมงานแถลงข่าวการจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทยผ่านสถานีโทรทัศน์เพื่อการศึกษาและพัฒนาอาชีพ R Channel ในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ทั้งนี้ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวดวงพร ราษฎร์เจริญ รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอะเชิงเทรา โทรศัพท์ ๐๘ ๑๙๔๐ ๒๕๐๑

เรียน ประธาน อศจ. อต.

๑. เพื่อโปรดทราบ

๒. ๑๐๐-๖๐๐.๐๐.๐๐๖

๑๖.๕.๖๖

En

๑๖.๕.๖๖

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

เรืออากาศโท

(สมพร ปานคำ)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

เรียน ประธาน อศจ. อต.

๑. เพื่อโปรดทราบ

๒. ๑๐๐-๖๐๐.๐๐.๐๐๖

๑๖.๕.๖๖

En

En

๑๘ พ.ค. ๒๕๖๖

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

กลุ่มพัฒนาและส่งเสริมกิจการนักศึกษา

โทรศัพท์ ๐-๒๐๒๖-๕๕๕๕ ต่อ ๕๒๐๐

E mail : vec5200@gmail.com

(นายธีรภัทร์ ไชยสัตย์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุดรธานี

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุดรธานี



เริ่มแล้ว!!! ประกาศการณ์ใหม่ของเด็กอาชีวะไทย



การแข่งขันสุดยอดฝีมือ อาหารไทย



SCAN รายละเอียด

สมัครผ่านทาง
www.vec.go.th

รับสมัคร

เด็กอาชีวศึกษาที่มั่นใจ
ในฝีมือการทำอาหารไทย

1 - 15 มิ.ย. 2566

ชิงรางวัลกว่า
230,000 บาท





กำหนดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย S&P
ทักษะการประกอบอาหารไทย
ประเภท อาหารไทยสำหรับ

| ช่วงเวลา | กิจกรรม | สิ่งที่ต้องดำเนินการ |
|---------------------------|--|--|
| 8 พฤษภาคม | ประชุมสรุปการแข่งขัน | |
| 15 พฤษภาคม | ประชาสัมพันธ์การแข่งขัน | -โปสเตอร์ S&P ดำเนินการ -ปชส.สอศ. เผยแพร่ -สมอ.(กลุ่มส่งเสริมฯ) ทำหนังสือแจ้งเกณฑ์ เชิญสมัคร และเชิญประชุมสถานศึกษา เข้าร่วมแถลงข่าว และสมัครเข้าร่วมแข่งขัน |
| 31 พฤษภาคม (13.00 น.) | แถลงข่าวการแข่งขัน | ปชส. S&P ปชส.สอศ. ณ S & P Hall (บ.เอส & พี) สุขุมวิท 26 |
| 1 - 15 มิถุนายน | สมัครเข้ารับการแข่งขันระดับจังหวัด | สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดดำเนินการ |
| 2 มิถุนายน | -ประชุมชี้แจงสถานศึกษาที่จัด การศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้อง | -สมอ.(กลุ่มส่งเสริมฯ) จัดประชุมออนไลน์ |
| 19 - 30 มิถุนายน | การแข่งขันระดับจังหวัด | สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดดำเนินการ |
| 3 กรกฎาคม | สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด ส่งผลการแข่งขันระดับจังหวัด ให้เจ้าภาพระดับภาค | <u>จังหวัดส่งให้เจ้าภาพประจำภาค</u> 1)ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ วอศ.ฉะเชิงเทรา 2)ภาคกลาง วอศ.นครปฐม 3)ภาคใต้ วอศ.สุราษฎร์ธานี 4)ภาคเหนือ วอศ.เชียงราย 5)ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ วอศ.นครราชสีมา |
| 20 กรกฎาคม - 7 สิงหาคม | การแข่งขันระดับภาค 1) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2) ภาคกลาง 3) ภาคเหนือ 4) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5) ภาคใต้ | <u>เจ้าภาพ</u> แข่งขันวันที่ 20 ก.ค. ณ วอศ.ฉะเชิงเทรา แข่งขันวันที่ 24 ก.ค. ณ วอศ.นครปฐม แข่งขันวันที่ 26 ก.ค. ณ วอศ.เชียงราย แข่งขันวันที่ 3 ส.ค. ณ วอศ.นครราชสีมา แข่งขันวันที่ 7 ส.ค. ณ วอศ.สุราษฎร์ธานี |
| 15 สิงหาคม | เจ้าภาพระดับภาค ส่งผลการแข่งขัน ให้เจ้าภาพระดับชาติ | CVM วอศ.ฉะเชิงเทรา |
| 7 กันยายน | การแข่งขันระดับชาติ มอบรางวัลสุดยอดฝีมืออาหารไทย S&P ณ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี | CVM วอศ.ฉะเชิงเทรา ร่วมกับ S&P |

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ร่วมกับ
บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
เกณฑ์ กติกา การแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย
ทักษะการประกอบอาหารไทย
ประเภท อาหารสำหรับไทย

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารไทย ให้กับนักเรียน นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษา ได้นำความรู้ ความสามารถ และทักษะ มาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติจริง
- 3) เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษา ได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน
- 2) เป็นนักเรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาเซฟอาหารไทย
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 1) เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและสาขาวิชาเซฟอาหารไทย
- 2) ผู้เข้าร่วมการแข่งขันทีมละ 3 คน และครูผู้ควบคุม 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องแต่งกายด้วยเครื่องแบบเซฟให้ถูกต้อง

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทย
- 2) ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย ตามหลักการและกระบวนการ
- 3) ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
- 4) ใช้หลักการโภชนาการและหลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
- 5) สามารถทำงานเป็นทีม วางแผนการทำงาน มีวินัยและภาวะผู้นำ
- 6) มีทักษะในการสื่อสารและการนำเสนอผลงาน

3.2 งานที่กำหนด

ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องประกอบอาหาร 1 สำหรับ สำหรับผู้รับประทาน 1 คน ประกอบด้วย 4 รายการ ประกอบด้วย

1. ยำหมูย่าง
2. เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด
3. แกงเขียวหวานไก่
4. ฟักทองแกงบวด

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหารโดยจัดตกแต่งเป็น 2 ชุด คือ
 1. สำหรับจัดแสดง 1 ชุด
 2. สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
- 2) กำหนดเวลาในประกอบอาหารและส่งผลงานสำเร็จเรียงลำดับรายการดังนี้
 1. ยำหมูย่าง 30 นาที
 2. เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด 40 นาที
 3. แกงเขียวหวานไก่ 50 นาที
 4. ฟักทองแกงบวด 30 นาที

หมายเหตุ

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งผลงานภายในเวลาที่กำหนด
2. ผู้เข้าแข่งขันจะสามารถประกอบอาหารรายการถัดไปได้ต่อเมื่อครบเวลาที่กำหนดแต่ละรายการ

4. กติกาในการแข่งขัน

ระดับจังหวัด/ระดับภาค

- 1) สิ่งที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องเตรียม
 1. วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขันตามรายการอาหารที่กำหนด (สามารถแกะสลักตกแต่งจานอาหารมาล่วงหน้าได้)
 2. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบ และจัดแสดงผลงาน (เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการ วางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุอุปกรณ์ป้องกันความร้อน) โดยจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น
 3. ตำรับอาหารส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด
 4. การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอภาพรวมของสำรับอาหารไทยในห้วงเวลาที่คณะกรรมการกำหนด
 5. ไม่อนุญาตให้นำวัสดุอุปกรณ์สำเร็จรูป เช่น พริกแกง น้ำซอส น้ำยำ ไข่ขนม และการล้าง ปอก ทำความสะอาด ให้มาประกอบและปรุงบริเวณแข่งขันเท่านั้น
 6. อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ 15 นาที
 7. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพวงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คุณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

1. โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 1.5 เมตร
2. โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร
3. ถังขยะ

ระดับชาติ

1) สิ่งที่คุณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

1. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดแสดงผลงาน หรือเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบอาหารนอกเหนือจากคณะกรรมการจัดการแข่งขันเตรียมไว้ให้

2. ตำรับอาหารส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด

3. การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอภาพรวมของสำรับอาหารไทยในห้วงเวลาที่คณะกรรมการกำหนด

4. อนุญาตให้นำวัตถุดิบสำเร็จรูป เช่น พริกแกง น้ำซอส น้ำยำ ไข่ต้ม และการล้าง ปอกทำความสะอาด ให้มาประกอบและปรุงบริเวณแข่งขันเท่านั้น อนุญาตให้เตรียมมาล่วงหน้าเฉพาะงานแกะสลักสำหรับตกแต่งจานอาหารและสำรับอาหารเท่านั้น

5. อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ 15 นาที

6. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คุณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

1. วัตถุดิบในการแข่งขันตามรายการที่กำหนด เว้นแต่การจัดตกแต่งจานอาหารสามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้
2. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร สำหรับรายการอาหารที่กำหนด
3. โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร
4. โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร
5. ถังขยะ

5. เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (250 คะแนน)

- | | |
|---|----------|
| 1) การเลือกใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้อย่างถูกต้อง | 5 คะแนน |
| 1. เลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ถูกต้องเหมาะสม | |
| กับปริมาณและประเภทของอาหาร | 2 คะแนน |
| 2. ลักษณะวิธีใช้เครื่องมือ เครื่องใช้เหมาะสม | 2 คะแนน |
| 3. การทำความสะอาดและดูแลรักษา | 1 คะแนน |
| 2) สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน | 15 คะแนน |
| 1. สุขอนามัย | 8 คะแนน |
| 2. ความสามารถในการทำงานอย่างปลอดภัย | 7 คะแนน |
| 3) หลักการประกอบอาหาร | 25 คะแนน |
| 1. การเตรียมวัตถุดิบ | 5 คะแนน |
| 2. ประกอบอาหาร | 15 คะแนน |
| 3. การใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด | 5 คะแนน |

| | |
|---|-----------|
| 4) การนำเสนอผลงาน | 5 คะแนน |
| 5) ผลงานสำเร็จ รายการอาหารละ 50 คะแนน จำนวน 4 รายการ | 200 คะแนน |
| 1. ความถูกต้องของส่วนผสมตามตำรับไทย | 10 คะแนน |
| 2. รสชาติไทยดั้งเดิม | 20 คะแนน |
| 3. เนื้อสัมผัส | 5 คะแนน |
| 4. ลักษณะปรากฏ (สี กลิ่น) | 5 คะแนน |
| 5. ความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามของการจัดตกแต่งอาหาร | 10 คะแนน |

หมายเหตุ

- เกณฑ์การให้คะแนนข้อ 1- 4 ให้คะแนนโดยรวม
- เกณฑ์การให้คะแนนข้อ 5 ผลงานสำเร็จรายการอาหารละ 50 คะแนน จำนวน 4 รายการ

6. คณะกรรมการตัดสิน

ระดับภาคและระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน 5 คน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร สถานประกอบการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

7. การพิจารณารางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- คะแนน 90 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- คะแนน 80 - 89 ระดับเหรียญเงิน
- คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญทองแดง

8. รางวัลที่ได้รับ

ระดับภาค

- รางวัล ชนะเลิศ ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 5,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 3,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 2,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 1,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 1,000 บาท

ระดับชาติ

- รางวัล ชนะเลิศ ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 50,000 บาท สถาบันการศึกษาที่ทีมชนะเลิศ ศึกษายู่ จะได้รับเงินรางวัล 50,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 30,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 20,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท
- รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท

หมายเหตุ

- โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตร (E-Certificate) มอบให้ผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุม
- ผลการตัดสินของคณะกรรมการตัดสินถือว่าเป็นที่สิ้นสุด