



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

مجال التصنيع الغذائي والعجائن

الصف: الثاني زراعي

٢

الممارسات التصنيعية الجيدة

تعتبر المنتجات الغذائية ذات أهمية كبرى للإنسان والتي تشمل (منتجات الألبان - الصناعات الزراعية والغذائية - العجائن والمخبوزات)، وترتبط ارتباطاً وثيقاً بالمحاصيل الزراعية المختلفة (محاصيل الحقل - الفاكهة - الخضار - الزينة)، لذا من الضروري إتباع الممارسات التصنيعية الجيدة لهذه المنتجات لإنتاج غذاء آمن مطابق للمواصفات القياسية .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. الاعتبارات الواجب مراعاتها قبل البدء في تطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة .
٢. الخامات المستخدمة في صناعة المخبوزات و مصادرها و دورها في إنتاج منتج جيد -خواص العجين وأجهزة تقديرها.
٣. أنواع الزيوت العطرية وأماكن نواجدها بالمحاصيل المختلفة - استعملاتها - عوامل نجاح إنتاجها - طرق الاستخلاص.
٤. شروط إنشاء المنحل - أدوات النجالة - إسكان النحل - تسليط الإطارات الخشبية - تثبيت الأساسات الشمعية - عمليات التربية.
٥. تجهيز آلات ومعدات مصانع البسكويت والمخابز وإجراء عمليات الصيانة البسيطة.

١

حفظ الأغذية

تفسد جميع أنواع الأغذية عاجلاً أو آجلاً إذا لم يتم حفظها، وبعض المواد الغذائية يمكن حفظها لعدة أشهر بدون أية معالجات خاصة، بينما لا تبقى بعض الأغذية الأخرى في حالة طازجة بدون تلف إلا لمدة يوم أو يومين، والبعض الآخر يتلف سريعاً، ويحدث فساد الأغذية أساساً من مصدرين رئيسيين هما (الآفات - الكائنات الحية الدقيقة أو الأحياء المجهرية) .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. الممارسات الصحية الجيدة وأهمية تطبيقها في منتجات التصنيع الغذائي .
٢. المواصفات القياسية للألبان السائلة - أنواع المعاملات الحرارية وتأثيرها - الاختبارات التي تجرى للتأكد من كفاءة المعاملات - استعمال الألبان المعاملة (المبسترة - المعقمة - المكثفة - المحففة).
٣. حفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة - نظام التبريد الميكانيكي - وحدات التبريد والتجميد - التغيرات التي تطرأ على الأغذية المجمدة - التعبئة والتغليف .
٤. القيمة الغذائية للشراب الطبيعي - الخامات المستخدمة - خطوات التصنيع.
٥. التكاثر في الحشرات - التشكل - طرق الجمع والمقاومة.
٦. إجراء الصيانة البسيطة لأجهزة ومعدات التصنيع.



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

مجال الإنتاج الحيواني والداجني

الصف: الثاني زراعي

٢

تربية ورعاية الأغنام والماعز – تربية وإنتاج السمّان
كلت بتأسيس قطع من الأغنام والماعز في إحدى المزارع وذلك بغرض
زيادة دخل المزرعة من المنتجات المتحصل عليها من القطيع، مع تربية
وإنتاج السمّان داخل المزرعة، وذلك وفقا للشروط الصحية بالمزرعة .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. تأسيس وتكوين قطع من الأغنام والماعز .
٢. تجهيز مساكن تربية الأغنام والماعز – اختيار السلالات - تكوين قطع – التغذية – التسمين – الرعاية – المتابعة الصحية والتحصين.
٣. تجهيز مساكن تربية قطع السمّان – اختيار الأنواع الملائمة – التغذية - الرعاية.
٤. الاستفادة من مخلفات المزرعة بالصورة الاقتصادية المثلى.
٥. تسويق منتجات المتحصل عليها من الأغنام والماعز والسمّان.
٦. اشتراطات السلامة والصحة المهنية الواجب اتباعها.

١

إنتاج أعلاف الحيوانات المزرعية والدواجن

تعتبر تربية الدواجن والحيوانات المزرعية من المشاريع الهامة في مجال الأمن الغذائي وهي تعتمد أساسا على الإنتاج الزراعي (محاصيل الأعلاف) التي تحتاجها، لذلك فإن مشروع إنتاج وتصنيع أعلاف الماشية والدواجن من أفضل المشاريع الزراعية ربحا والمدرة للدخل ويمكن التوسع في إنشائها بهدف إنشاء وحدات صغيرة لتصنيع أعلاف الماشية والدواجن لتحسين القيمة الغذائية للعلف وبصورة تؤدي إلى زيادة المنتج من الثروة الداجنة والحيوانية. كما أن زراعة محاصيل الأعلاف طبقا للاشتراطات الصحية لتصنيع وتكوين العلائق وتنمية الثروة الحيوانية في مصر يعتبر نوعا من المشاركة الجادة في تقليل نسبة البطالة في البلاد، بجانب الحصول على غذاء صحي آمن .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. أنواع المحاصيل المنتجة للأعلاف - كيفية زراعتها .
٢. الخامات المستخدمة في تكوين العلائق - تكوين و خلط مواد العلف – التخزين – المواصفات القياسية والاشتراطات الصحية الواجب توافرها.
٣. تأثير مواد العلف علي المنتجات المتحصل عليها من الحيوانات المزرعية والدواجن.
٤. الاستفادة من أجهزة التكنولوجيا الحديثة ونظم الحاسب الآلي في (حساب التكاليف الاستثمارية - تكوين الأعلاف - تسجيل بيانات المزرعة وتحليلها – التسويق الإلكتروني للمنتجات. مع ذكر أمثلة لبعض الأجهزة الحديثة ونظم الحاسب الآلي المستخدمة.
٥. الأمراض الناتجة عن سوء التغذية في الحيوانات والدواجن وكيفية تلافيها.



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

الصف: الثاني زراعى

مجال استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية

١

الري بالرش و التنقيط

كلفبت بمثابة مزرعة مساحتها عشرون فدانا منها عشرة أفدنة مزرعة بمحصول القمح وتروى بالرش، وعشرة أفدنة أخرى مزرعة بمحصول البطاطس وتروى التنقيط.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. مقارنة بين الري بالغمر - الرش - التنقيط - المميزات والعيوب .
٢. قوى حفظ الأرض للماء - طرق التعبير عنها - التوازن بين الهواء والماء الأرضي.
٣. حداول الري للمحاصيل المنزرعة.
٤. كيفية تشغيل كل نظام من نظم الري المذكوره - إجراء عمليات الصيانة البسيطة.
٥. الآلات المستخدمة فى كل من : حصاد محصول القمح - كبس القش - نقل درنات البطاطس



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

الصف الثاني زراعى

مجال إنتاج الحاصلات البستانية

١

إنتاج زهور القطف

إنتاج زهور القطف ومن بينها إنتاج أزهار الورد من المشاريع الواعدة للسوق المحلي وفتح أسواق تصديرية جديدة تساهم في تحسين الدخل القومي وفتح مجال لاستيعاب عمالة جديدة تساهم في تقليل البطالة حيث أن جميع عوامل الإنتاج متوفرة بمصر وخاصة بالأراضي الجديدة .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. نبذة تاريخية عن إنتاج زهور القطف في مصر .
٢. إجراء التحليلات والاختبارات اللازمة للتربة لتحديد نسبة الملوحة و PH التربة ونسب العناصر الغذائية بالتربة.
٣. طبيعة نمو شجيرات الورد - الظروف المناسبة - أنسب الأصناف - التكاثر - طرق ومسافات الزراعة - عدد الشجيرات اللازمة طبقا للمساحة.
٤. طرق الري - المقنن المائي المناسب - نسب التسميد الملائمة.
٥. زراعة الشتلات في المكان المستديم وعمليات الخدمة بعد الزراعة.
٦. تقليم الورد
٧. أنسب مواعيد القطف - مواصفات الأزهار الصالحة للتصدير.
٨. إنشاء المنحل - أدوات وطرق تغذية النحل.
٩. استخدام التكنولوجيا الحديثة والحاسب الآلي بغرض التسويق الإلكتروني للأزهار وفتح أسواق خارجية جديدة.
١٠. ناقش إحصائية حديثة لاكثر الدول التى تصدر الورد ومن بينها مصر موضحا وجهة نظرك



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

مجال تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الأسماك

الصف الثاني زراعي



٣

صيد الأسماك وأنواع المصايد في

مصر

تعتبر جمهورية مصر العربية من الدول الغنية بمصادر الثروة السمكية، وتعتبر الثروة السمكية في مصر من مصادر الدخل القومي الرئيسية، وتعمل في مهنة الصيد أعداد كبيرة جدا من السكان كأحد المهن القديمة التي عمل بها المواطن المصري منذ القدم.

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. مصايد صيد الأسماك في مصر .
2. بحيرات المياه المالحة - العذبة .
3. أنواع شبك الصيد المستخدمة -خيوط صنع الشباك.
4. طرق الترقيم المنبعا لشباك الصيد.
5. الأضرار التي تلحق بالأسماك أثناء عملية الصيد .
6. طرق صيد الأسماك في البحار والأنهار والمزارع السمكية
7. ناقش إحدى الإحصائيات الخاصة بإنتاج الأسماك بدول العالم المختلفة

٢

التلوث البيئي وأثره علي إنتاج

الأسماك في مصر

تنوع مصادر التلوث المحيطة بالبيئة المائية للمزارع السمكية، كما تنوع الملوثات الطبيعية والصناعية والكيميائية . وبسبب تلوث البيئة علي المستوي العالمي والمحلي زاد أيضا تلوث الأسماك بالمواد الضارة، ومن ثم الأثر الضار بالصحة العامة إلي حد أن مدي تلوث الأسماك في مكان ما يعطي دلالة قاطعة علي مدي تلوث هذه البيئة.

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. ماهية التلوث، وأنواع الملوثات .
2. ناقش الملوثات الأتية ودورها على تربية الأسماك:
3. oالتنظف والمعادن الثقيلة
4. o التلوث الحراري والإشعاعي
5. o التلوث بالمطر الحامض والمبيدات
6. o الأملاح المعدنية
7. ناقش تأثير الطفيليات في البيئة المائية على إنتاج الأسماك.
8. ناقش إحدى الإحصائيات الحديثة التي توضح مستويات التلوث بدول العالم المختلفة.

١

تنمية الثروة السمكية في مصر

تعتبر الثروة السمكية في مصر واحدة من أهم مصادر الدخل القومي، وتعتبر أيضا من أهم مصادر البروتين الأمن والذي يوفر الاحتياجات الغذائية داخليا وينمي صناعات أخرى بجانبه، وتنوع مصادر الثروة السمكية بحسب طبيعتها، فمنها البحار و البحيرات، ومنها أيضا مصادر المياه العذبة.

وإذا كانت المصادر السابقة هي مصادر طبيعية فقد استحدث الإنسان المصري مصادر أخرى صناعية.

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. أهمية الثروة السمكية في مصر.
2. مصادر الثروة السمكية في مصر
3. مقومات إنتاج الثروة السمكية.
4. الصفات العامة للأسماك والأقسام الرئيسية (أسماك المياه العذبة -- أسماك المياه المالحة) .
5. تقسيم الأسماك تبعاً لحملها درجات الحرارة - طبيعة غذائها.
6. الطفيليات في البيئة المائية وتأثيرها في إنتاج الأسماك.
7. المنافذ التسويقية اللازمة لتسويق الأسماك ومنتجاتها.
8. الرؤية المستقبلية لتنمية الثروة السمكية في مصر



نظام نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

الصف: الثاني زراعي

مجال فني معامل

١

المعمل المدرسي والأمن الوقائي

يعتبر المعمل المدرسي من أهم المنشآت داخل المدرسة الثانوية الزراعية حيث أن خريج مجال فني معامل يعمل بوظيفة أمين معمل أو فني معامل أو فني وسائل تعليمية، ومن خلال دراسته للعلوم التطبيقية الزراعية يستطيع العمل بالمشروعات الزراعية المختلفة .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. واجبات أمين المعمل.
٢. مواصفات معامل الكيمياء والفيزياء والأحياء و المكونات و المرافق الملحقة.
٣. متطلبات واحتياطات السلامة والصحة المهنية الواجب اتخاذها في المعامل.
٤. أهمية الأمن الوقائي - شنطة الإسعافات الأولية و مكوناتها - تعليمات المسعف واحتياجاته.
٥. أهمية الوسائل التعليمية وأنواعها المختلفة.
٦. أنواع المخازن و الدفاتر المخزنية.
٧. الخواص الكيميائية والفيزيائية للمياه و مواصفات المياه الصالحة للاستخدامات المختلفة.
٨. نافس كيفية عمل انتفاخ زجاجي في أنبوب وكيفية نبي الأنابيب الزجاجية المعملية
٩. صيانة الأدوات الزجاجية بالمعامل



المعاملات الزراعية التي تجرى على المحاصيل والحاصلات البيستانية

تعرفت من خلال المواد والبرامج الدراسية التي قمت بدراستها على بعض المحاصيل الزراعية والتي اشتملت على المعاملات الزراعية المختلفة التي تجرى عليها، وعمليات الخدمة قبل وبعد الزراعة، وكيفية إنتاج هذه المحاصيل في الأراضي القديمة والمستصلحة والزراعات المحمية، وذلك لتحقيق العائد الاقتصادي والاستدامة في استغلال هذه الأراضي، مع المحافظة علي البيئة الزراعية من التلوث.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:
أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. المعاملات الزراعية المتبعة في إنتاج كل من: قصب السكر- بنجر السكر - الموز - العنب - الموالح - البسلة - الجزر. موضحا الهدف من كل معاملة وكيفية إجرائها
٢. نظم الري الحديثة المستخدمة في كل محصول و كيفية ترشيد استهلاك مياه الري.
٣. المظاهر والعلامات المختلفة الدالة على نضج كل من المحاصيل المذكوره.
٤. رؤيتك الشخصية في مدى مساهمة هذه المحاصيل في تنمية الإنتاج الزراعي، و دعم الاقتصاد القومي في مصر.
٥. ناقش إحصائية توضح إنتاج إنبن من المحاصيل السابقة خلال الثلاث سنوات السابقة.



نظام نظام السنوات الثلاث – تعليم وتدريب مزدوج مهنة فني صناعات غذائية تخصص : عجائن ومخبوزات

الصف الثاني زراعي

١

الممارسات التصنيعية الجيدة وفساد الأغذية في منتجات العجائن

تشكل الصناعات الغذائية أمراً هاماً في تقدم الأمم حيث يفاس تقدم الأمم بتقافتها الغذائية وكيفية التعامل الأمن مع الغذاء لتوفير الغذاء الأمن صحياً.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. الممارسات الصحية والتصنيعية الجيدة للحصول على غذاء آمن .
٢. أنواع البسكويت – المواد الخام المستخدمة –كيفية الحكم على جودة الخامات - اختيار المواد المضافة – خطوات الصناعة.
٣. جودة الخميرة باستخدام جهاز الفرانتوجراف.
٤. المقصود بكل من الجودة الميكروبيولوجية – المنتجات ميكروبيولوجيا – اختبار رقم المالتوز.
٥. أنواع فساد الأغذية و مسبباته و مظاهر فساد الخامات والمنتج النهائي.
٦. قياس درجة امتصاص العجين للمياه باستخدام جهاز الفارينوجراف
٧. صلاحية المياه المستخدمة وعلاقتها بالشوائب العضوية و المواد العالقة و المواد المضافة.



نظام نظام السنوات الثلاث – تعليم وتدريب مزدوج
مهنة فني صناعات غذائية تخصص : تصنيع الألبان ومنتجاتها

الصف : الثاني زراعي

١

الألبان المتخمرة والمكثفة والمواصفات الحسية والقياسية

تشكل الصناعات الغذائية وخاصة منتجات الألبان أحد القطاعات الصناعية الاقتصادية الهامة لما للمنتجات اللبنية من أهمية كبرى في شتى مجالات التغذية .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :
أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. أهمية المنتجات اللبنية ومصادر الطاقة في الغذاء .
٢. الممارسات الصحية الجيدة للحصول على غذاء آمن.
٣. الصفات الحسية للألبان المتخمرة و العناية.
٤. أنواع الألبان المكثفة و مواصفاتها القياسية.
٥. المواصفات القياسية للجبن المطبوخ و المنتجات الدهنية.
٦. حساب الطاقة الداخلة في وجبات الأعبدة.
٧. مقترحات ونصائح في استخدام منتجات الألبان



نظام نظام السنوات الثلاث - تعليم وتدريب مزيج مهني (فني بساتين - فني إنتاج بساتين)

الصف الثاني زراعي

1

زراعة وإنتاج محصول القلقاس في الأراضي الجديدة

يعتبر القلقاس من المحاصيل الغذائية الهامة والغنية بالقيمة الغذائية العالية، كلفت بعد تخرجك بالإشراف على تنفيذ مشروع زراعة وإنتاج محصول القلقاس على مساحة (١٠ أفدنة) في الأراضي الجديدة .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. الأهمية الاقتصادية والقيمة الغذائية للقلقاس.
2. إجراء الاختبارات اللازمة للتربة لتحديد نسبة الملوحة و PH التربة ونسب العناصر الغذائية بالتربة وتحديد صلاحيتها لزراعة القلقاس
3. الوصف النباتي للقلقاس - طبيعة النمو - الظروف الملائمة - الأصناف المناسبة.
4. التكاثر - ميعاد الزراعة - معالجة التقاوي المجزأة - طريقة ومسافات الزراعة.
5. كمية التقاوي اللازمة للمساحة المذكورة
6. طرق الري المناسبة و المقنن المائي المناسب لنبات القلقاس في المساحة المذكورة.
7. التسميد العضوي والكيماوي والكميات اللازمة للمساحة المذكورة
8. عمليات الخدمة بعد الزراعة وخطه العمل.
9. علامات النضج و طرق الحصاد و آلات الحصاد المستخدمة.
10. العلاج التحفيقي للكورمات - التخزين - العناية بالتقاوي بعد التخزين.
11. عمليات التصنيع المرتبطة بكورمات القلقاس
12. ناقش إحصائية عن ثلاث سنوات سابقة عن إنتاج القلقاس في مصر.



نظام نظام السنوات الثلاث – تعليم وتدريب

مزيج مهنة ميكنة زراعية

الصف: الثانى زراعى

٢

الرى

تعتبر عملية الرى من العمليات الهامة فى زراعة وإنتاج المحاصيل وغسيل الأراضى من الأملاح

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. مصادر مياه الرى فى جمهورية مصر العربية .
٢. طرق الرى المختلفة باختلاف مصدر مياه الرى .
٣. الاحتياجات المائية للمحصول .
٤. أنواع الآبار الإرتوازية المستخدمة فى مشروعات الرى .
٥. طرق حفر الآبار .
٦. حساب تصرف الآبار .
٧. طرق صيانة الآبار .

١

الآلات الزراعية

يعتبر محصول البطاطس من المحاصيل الأقتصادية الهامة فى البلاد وهو من المحاصيل التى تحتاج لعناية فائقة خلال فترة النمو

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. الأراضى التى توجد فيها زراعة البطاطس .
٢. تجهيز الأرضى لزراعة البطاطس بالآلات.
٣. استخدام آلة زراعة البطاطس .
٤. طريقة الرى المناسبة للبطاطس طبقا لمصدر مياه الرى.
٥. استخدام الآلات لخدمة المحصول النامى .
٦. استخدام آلات الرش والتعفير فى التخلص من الحشرات والأفات .
٧. احتياطات السلامة والأمان عند تشغيل المعدات .



نظام نظام السنوات الثلاث - تعليم وتدريب مزدوج

تخصص : تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك



الصف : الثاني زراعي

٢

أساليب الاستزراع السمكي وعلاقته بالإدارة المزرعية تعتبر إدارة المزرعة السمكية من أهم عناصر نجاح أساليب الاستزراع السمكي

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. أساليب الاستزراع السمكي في مصر .
٢. طرق استعمال الغدة التخامية في الإنضاج المبكر للأسماك.
٣. تسميد أحواض الزريعة - تجهيز الأحواض.
٤. إعداد أحواض الزريعة لاستقبال الأصبعيات و نقل الأصبعيات إلى الأحواض.
٥. الطفيليات المنتشرة في أحواض الزريعة، وطرق علاجها.
٦. الشباك المستخدمة في صيد الزريعة.
٧. أهم مقترحاتك في إدارة المزرعة السمكية
٨. ناقش إحصائية عن إنتاج مصر للأسماك عن ثلاث سنوات سابقة

١

أساليب التفريخ في الأسماك

التفريخ في الأسماك من أهم العوامل المحددة للإنتاج السمكي، ويعتبر التفريخ البحري والتفريخ العذب ضرورة ملحة لتنمية الثروة السمكية ومن أهم الصعوبات التي تواجه انتشار الاستزراع السمكي في مصر

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :
أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. النضج الجنسي في الأسماك وعلاقته بالإنتاجية .
٢. التفريخ الطبيعي والنصف طبيعي في الأسماك.
٣. الحث الهرموني وعلاقته بإنتاج الأسماك.
٤. حساب معدلات الكثافة في الأحواض وعلاقتها بنمو الأسماك.
٥. شباك الصيد المستخدمة في أحواض التفريخ.
٦. الطفيليات التي تعيش في أحواض التفريخ وطرق علاجها.
٧. ناقش أهم لصعوبات التي تواجه انتشار الاستزراع السمكي في مصر كيفية التغلب عليها
٨. ناقش إحصائية عن إنتاج مصر للأسماك عن ثلاث سنوات سابقة