

معرفة العاملين في مجال الإنتاج السمكي لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج

رسالة مقدمة من

زينب محمود عبد الرحمن عبد الصمد

بكالوريوس علوم زراعية (تنمية وتخطيط ريفي)، جامعة عين شمس، ٢٠٠٣

ماجستير علوم زراعية (إرشاد زراعي)، جامعة عين شمس، ٢٠٠٧

للحصول على

درجة دكتور فلسفة في العلوم الزراعية
(إرشاد زراعي)

قسم المجتمع الريفي والإرشاد الزراعي

كلية الزراعة

جامعة عين شمس

صفحة الموافقة على الرسالة

معرفة العاملين في مجال الإنتاج السمكي لأهمية متطلبات

الجودة الشاملة للمنتج

رسالة مقدمة من

زينب محمود عبد الرحمن عبد الصمد

بكالوريوس علوم زراعية (تنمية وتخطيط ريفي)، جامعة عين شمس، ٢٠٠٣

ماجستير علوم زراعية (إرشاد زراعي)، جامعة عين شمس، ٢٠٠٧

للحصول على

درجة دكتور فلسفة في العلوم الزراعية

(إرشاد زراعي)

وقد تمت مناقشة الرسالة والموافقة عليها

اللجنة:

د. رضا عبد الخالق أبو حطب

أستاذ الإرشاد الزراعي، كلية العلوم البيئية، جامعة قناة السويس

د. إبراهيم سعد الدين محرم

أستاذ الاجتماع الريفي المتفرغ، كلية الزراعة، جامعة عين شمس

د. محمود مصطفى معوض

أستاذ الإرشاد الزراعي، كلية الزراعة، جامعة عين شمس

تاريخ المناقشة: ٢٠١١/٢/١٣

جامعة عين شمس

كلية الزراعة

رسالة دكتوراه

الطالبة

: زينب محمود عبد الرحمن

عنوان الرسالة : معرفة العاملين في مجال الإنتاج السمكي لأهمية متطلبات

الجودة الشاملة للمنتج

اسم الدرجة : دكتور فلسفة في العلوم الزراعية (إرشاد زراعي)

لجنة الإشراف

د.محمود مصطفى معوض

أستاذ الإرشاد الزراعي، قسم المجتمع الريفي والإرشاد الزراعي، كلية

الزراعة، جامعة عين شمس (المشرف الرئيسي)

د.محمد فتحي عثمان

أستاذ تغذية الأسماك، قسم الإنتاج الحيواني، كلية الزراعة، جامعة عين شمس

تاريخ التسجيل ٢٠٠٧/ ٩ / ١٩

الدراسات العليا

ختم الإجازة

أجيزت الرسالة بتاريخ

٢٠١١/ ٢ / ١٣

موافقة مجلس الجامعة

٢٠١١ / /

موافقة مجلس الكلية

٢٠١١ / /

المستخلص

Abstract

تستهدف هذه الدراسة بصفة أساسية التعرف على معرفة العاملين بمجال إنتاج الأسماك لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج، وهذا الهدف العام يمكن تحقيقه من خلال تحقيق الأهداف الفرعية التالية: تحديد درجة إدراك العاملين بمجال إنتاج الأسماك لمتطلبات الجودة الشاملة والعوامل المؤثرة عليهما، والتعرف على معرفة العاملين لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج، والتعرف على أهم المعوقات التي تواجه العاملين عند تطبيق الجودة الشاملة ومقترحاتهم لحلها.

ولتحقيق أهداف الدراسة تم اختيار عينة قوامها ١٢٩ مبحوثاً من أصحاب ومديري المزارع السمكية بمحافظة كفر الشيخ تم اختيارها بطريقة عشوائية، وذلك خلال شهري يناير وفبراير (٢٠١٠). وقد تم استخدام عدة أساليب إحصائية أهمها النسبة المئوية، واستخدام أسلوب الانحدار المتدرج Step wise لتحليل بيانات الدراسة وعرض النتائج.

وقد تمثلت أهم نتائج الدراسة فى الآتى:

- تبين أن حوالي (٧٥%) من العاملين المبحوثين يتسمون بدرجة إدراك منخفضة لمتطلبات الجودة الشاملة للمنتج بينما حوالي (١٩%) و(٦%) فقط يتسمون بدرجة إدراك متوسطة ومرتفعة على الترتيب من عينة الدراسة
 - وفيما يتعلق بمعرفة المبحوثين لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج فتبين أن حوالي (٨٧,٥) من العاملين المبحوثين يتسمون بإنخفاض مستوى معارفهم بينما حوالي (١٢,٥) فقط يتسمون بمستوى معرفى متوسط لأهمية متطلبات الجودة الشاملة.
 - وكانت أهم معوقات تطبيق الجودة هي: عدم معرفة العاملين بماهية الجودة الشاملة ومتطلباتها، وعدم توفير المياه النظيفة، وارتفاع أسعار العلف، وعدم وجود إشراف من الجهات المسؤولة عن المزارع السمكية، وقلة العمالة المدربة، وكانت مقترحاتهم لحلها هي ضرورة توفير توعية لمعرفة الجودة ومتطلبات الجودة الشاملة، وتوفير المياه النظيفة، وتوفير علف جيد وبسعر مناسب وبصورة مستمرة، وتوفير إشراف من جانب الهيئات المسؤولة عن إنتاج الأسماك، وتوفير فرص تدريبية للعماله.
 - وتضمنت الدراسة ثلاثة عشر توصية مرتبطة بموضوع الدراسة.
- الكلمات المفتاحية: معرفة - إنتاج الأسماك - متطلبات الجودة الشاملة.

قائمة المحتويات List of contents

| رقم الصفحة | الموضوع |
|------------|---|
| | المقدمة والمشكلة البحثية |
| ١ | المقدمة |
| ٢ | مشكلة الدراسة |
| ٣ | أهداف الدراسة |
| ٤ | أهمية الدراسة |
| ٤ | محددات الدراسة |
| ٤ | خطة الدراسة |
| | الباب الأول: الإطاران النظري والمنهجي |
| ٥ | الفصل الأول: الوضع الحالي والمستقبلي لإنتاج وتصدير الأسماك في مصر |
| ٥ | إنتاج الأسماك في مصر |
| ٦ | استهلاك الأسماك في مصر |
| ٧ | الإستراتيجية القومية لتنمية الثروة السمكية في مصر |
| ٨ | مستقبل استزراع البلطي رؤية عالمية |
| ٩ | تصدير أسماك المزارع السمكية |
| ١١ | جودة النظم الغذائية السمكية والهاسب |
| ١٢ | معوقات تطبيق المواصفات القياسية والالتزام بضوابط الجودة |
| ١٣ | الفصل الثانى: جودة الأسماك |
| ١٣ | مفهوم الجودة |
| ١٣ | جودة الغذاء |
| ١٤ | صفات الجودة |
| ١٤ | جودة الأسماك |
| ١٥ | مفهوم الجودة الشاملة |

تابع قائمة المحتويات

List of contents

| رقم الصفحة | الموضوع |
|------------|---|
| ١٥ | مفهوم إدارة الجودة الشاملة..... |
| ١٥ | عناصر إدارة الجودة الشاملة..... |
| ١٧ | تطبيق برامج ونظم الجودة الشاملة |
| ١٨ | المبادئ الأساسية لإدارة الجودة الشاملة..... |
| ٢١ | متطلبات تطبيق إدارة الجودة الشاملة..... |
| ٢٣ | الجودة المحلية والمعايير الدولية في مزارع الأسماك..... |
| ٢٧ | متطلبات الجودة الشاملة لإنتاج الأسماك في المزارع السمكية..... |
| ٢٩ | فوائد الجودة الشاملة..... |
| ٣٠ | الفصل الثالث: المعرفة والإدراك |
| ٣٠ | المعرفة..... |
| ٣٠ | أنواع المعارف..... |
| ٣٠ | الإدراك..... |
| ٣٢ | طبيعة الإدراك..... |
| ٣٢ | شروط الإدراك..... |
| ٣٢ | مراحل الإدراك..... |
| ٣٢ | العوامل المؤثرة في الإدراك..... |
| ٣٧ | نظريات الإدراك..... |
| ٤٠ | المعوقات الإدراكية..... |
| ٤١ | الفصل الرابع : الدراسات السابقة..... |
| ٥١ | الفصل الخامس : منهج الدراسة ومتغيراتها ومفاهيمها وفروضها..... |
| ٥١ | منهج الدراسة |
| ٥١ | متغيرات الدراسة |
| ٥٢ | المفاهيم الإجرائية |
| ٥٤ | فروض الدراسة |
| ٥٦ | الباب الثاني: الدراسة الميدانية..... |
| ٥٦ | الفصل السادس: عينة الدراسة وطرق القياس |
| ٥٦ | المجالين الجغرافي والبشرى لعينة الدراسة الميدانية |
| ٥٨ | استمارة الدراسة وإجراءاتها ومجالها الزمني..... |
| ٥٩ | القياس الكمي لمتغيرات الدراسة..... |
| ٦١ | أساليب التحليل الإحصائي |
| ٦٢ | الفصل السابع: نتائج الدراسة |
| ٦٢ | توصيف عينة الدراسة..... |

| رقم الصفحة | الموضوع |
|------------|--|
| | الهدف الأول: |
| ٧٢ | التعرف على مستوى معارف المبحوثين لمفهوم جودة الأسماك ومميزات متطلبات الجودة الشاملة..... |
| | الهدف الثاني: |
| ٧٥ | التعرف على مستوى إدراك المبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة للمنتج والعوامل المؤثرة عليه |
| ٧٥ | الهدف الثالث: |
| | تحديد مستوى معرفة العاملين لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج السمكي |
| | الهدف الرابع: |
| ٧٩ | مصادر حصول المبحوثين علي المعلومات المتعلقة بإنتاج الأسماك بصفة عامة ومتطلبات الجودة الشاملة للأسماك بصفة خاصة |
| | الهدف الخامس: |
| ٨١ | حصر لأهم المشاكل التي تواجه العاملين في مجال إنتاج الأسماك ومقترحاتهم لحلها..... |
| | الهدف السادس: |
| ٨٤ | التعرف على معوقات تطبيق الجودة الشاملة على إنتاج الأسماك من وجهة نظر المبحوثين ومقترحاتهم للتغلب على هذه المعوقات..... |
| ٨٧ | نتائج اختبارات صحة الفروض..... |
| ٩٨ | الفصل الثامن: المناقشة العامة للنتائج والتوصيات..... |
| ١٠٦ | ملخص البحث |
| ١٠٨ | ثبت المراجع |
| ١٠٨ | مرجع باللغة العربية..... |
| ١١٤ | مرجع باللغة الانجليزية |
| ١١٦ | استمارة الاستبيان |
| | الملاحق |
| ١٥٣ | ملحق رقم (١)..... |
| ١٥٥ | ملحق رقم (٢)..... |
| | ملخص البحث باللغة الإنجليزية |

قائمة الجداول
List of tables

| رقم الصفحة | العنوان | رقم الجدول |
|---------------|---|------------|
| ٥٦ | الإنتاج السمكي لبعض محافظات مصر من الاستزراع السمكي لعام ٢٠٠٨..... | ١ |
| ٥٧ | بيان مزارع كفر الشيخ..... | ٢ |
| ٦٣ | توزيع المبحوثين وفقاً لبعض خصائصهم..... | ٣ |
| ٦٥ | توزيع المبحوثين وفقاً لمساحات المزارع السمكية..... | ٤ |
| ٦٥ | توزيع المبحوثين وفقاً لإجمالي عدد العمالة بكل مزرعة..... | ٥ |
| ٦٦ | توزيع المبحوثين وفقاً لتقسيم الهيكل الوظيفي للمزرعة..... | ٦ |
| ٦٧ | توزيع المبحوثين وفقاً لإجمالي عدد الدورات التدريبية الحاصلين عليها .. | ٧ |
| ٦٧ | توزيع المبحوثين وفقاً لحصولهم على دورات تدريبية فى مجال جودة الأسماك | ٨ |
| ٦٨ | توزيع المبحوثين وفقاً لعدد مصادر المعلومات التي يستقون منها معلوماتهم عن إنتاج الأسماك | ٩ |
| ٦٩ | توزيع المبحوثين وفقاً للاتصال الإرشادى | ١٠ |
| ٦٩ | توزيع المبحوثين وفقاً لدرجة تعرضهم لوسائل الإعلام | ١١ |
| ٧٠ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى استعدادهم للتجديد | ١٢ |
| ٧٠ | توزيع المبحوثين وفقاً لدرجة ترددهم على المراكز الحضارية | ١٣ |
| ٧١ | توزيع المبحوثين وفقاً لإسباب ترددهم على المراكز الحضارية | ١٤ |
| ٧٢ | توزيع المبحوثين وفقاً لعضوية المنظمات المختلفة | ١٥ |
| ٧٢ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى المشاركة الاجتماعية | ١٦ |
| ٧٣ | تكرارات المبحوثين لمفهوم جودة الأسماك | ١٧ |

تابع : قائمة الجداول
List of tables

| رقم الصفحة | العنوان | رقم الجدول |
|---------------|---|------------|
| ٧٤ | تكرارت المبحوثين وفقاً لمميزات تطبيق متطلبات الجودة الشاملة..... | ١٨ |
| ٧٥ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى المعارف المرتبطة بمتطلبات الجودة الشاملة..... | ١٩ |
| ٧٦ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى الشعور تجاه متطلبات الجودة الشاملة..... | ٢٠ |
| ٧٦ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى الممارسة العقلية..... | ٢١ |
| ٧٧ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى الإدراك..... | ٢٢ |
| ٧٨ | توزيع المبحوثين وفقاً لمستوى المعارف بأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج..... | ٢٣ |
| ٧٩ | توزيع المبحوثين وفقاً للأهمية النسبية لمصادر حصولهم على المعلومات المتعلقة بإنتاج الأسماك..... | ٢٤ |
| ٨١ | توزيع المبحوثين وفقاً للأهمية النسبية لمصادر حصولهم على المعلومات المتعلقة بمتطلبات الجودة الشاملة للأسماك..... | ٢٥ |
| ٨٢ | توزيع المبحوثين وفقاً للمشاكل التي تواجههم في مجال إنتاج الأسماك | ٢٦ |
| ٨٣ | تكرارات مقترحات المبحوثين لحل المشاكل التي تواجههم في مجال إنتاج الأسماك..... | ٢٧ |
| ٨٤ | تكرارات المبحوثين وفقاً لمعوقات تطبيق الجودة الشاملة..... | ٢٨ |
| ٨٦ | تكرارات المبحوثين وفقاً لمقترحاتهم للقضاء على معوقات تطبيق الجودة الشاملة..... | ٢٩ |
| ٨٨ | معامل الارتباط البسيط لبيرسون بين درجة معرفة العاملين بمجال إنتاج الأسماك بمتطلبات الجودة الشاملة..... | ٣٠ |
| ٨٩ | معامل الارتباط البسيط لبيرسون بين درجة شعور العاملين لمتطلبات الجودة الشاملة ومجموعة المتغيرات المستقلة المدروسة..... | ٣١ |
| ٩٠ | معامل الارتباط البسيط لبيرسون بين درجة ممارسة العاملين لمتطلبات الجودة الشاملة ومجموعة المتغيرات المستقلة المدروسة..... | ٣٢ |

| | | |
|----|--|----|
| ٩٢ | معامل الارتباط البسيط لبيرسون بين درجة إدراك المبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة ومجموعة المتغيرات المستقلة المدروسة..... | ٣٣ |
| ٩٤ | نتائج التحليل الارتباطي الانحداري المتعدد للعلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة مجتمعة ودرجة معارف المبحوثين بمتطلبات الجودة الشاملة..... | ٣٤ |
| ٩٥ | نتائج التحليل الارتباطي الانحداري المتعدد للعلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة مجتمعة ودرجة شعور المبحوثين بمتطلبات الجودة الشاملة..... | ٣٥ |
| ٩٦ | نتائج التحليل الارتباطي الانحداري المتعدد للعلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة مجتمعة ودرجة الممارسة العقلية للمبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة..... | ٣٦ |
| ٩٧ | نتائج التحليل الارتباطي الانحداري المتعدد للعلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة مجتمعة ودرجة إدراك المبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة..... | ٣٧ |

المقدمة والمشكلة البحثية

Introduction and research problem

المقدمة Introduction

يعتبر قطاع الثروة السمكية من أهم مصادر إنتاج البروتين الحيواني في مصر وذلك لتمييزه بالعديد من المميزات مقارنة بغيره من القطاعات الإنتاجية الأخرى الآ وهى انخفاض تكاليف إنتاجه ،وقلة الاعتماد على الخارج في استيراد مكونات الأعلاف، وانخفاض سعر كيلو لحوم الأسماك ومدى مناسبتها لدخل المستهلك المصري، فضلا عن تمتع لحوم الأسماك بالعديد من المميزات الصحية، كانخفاض نسبة دهونها، وارتفاع نسبة العناصر الغذائية بها، وارتفاع نسبة التصافي لها.

بالإضافة إلى التطور السريع والملحوظ في إنتاج هذا القطاع خلال السنوات القليلة الماضية والتي يتفوق فيها قطاع الإستزراع السمكي على قطاع المصايد الطبيعية حيث يمثل إنتاجه (٦٥%) من إنتاج الأسماك في مصر ويمثل إنتاج قطاع المصايد الطبيعية (٣٥%) فقط من جملة الإنتاج (إحصاءات الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية، ٢٠٠٨) كما أن منتجات هذا القطاع بما تتجه من بروتين يخفف من حده الضغط على الرقعة الزراعية وعلى موارد المياه المتاحة والتي تزداد ندرة سنه بعد أخرى (إستراتيجية التنمية الزراعية المستدامة ٢٠٣٠، ص ٢٥) الأمر الذي يستدعى الاهتمام به لدفع عملية تطوره وتقدمه للإمام لتوفير إنتاج سمكي جيد للمستهلك المصري وزيادته كما ونوعاً للخروج به للمستهلك العالمي وخاصة في ظل التشابك المحلى والعالمي فيما بين الدول وبعضها الذي جعل العالم كله وكأنه قرية صغيرة تتميز بارتفاع أعداد الداخلين إليها والخارجين منها وذلك لأزالتها للقيود والحواجز الجمركية التي كانت تعوق هؤلاء من الالتقاء لكي يتنافسون معا بمنتجاتهم.

فأصبحت الضرورة الحتمية اليوم تقضى امتلاك القدرة على المنافسة مع الآخرين والسعي في إمتلاك الميزة التنافسية التي تمكن المنتجين من المنافسة في الأسواق العالمية، التي تزدهم بالمنتجات التي حصلت على عديد من شهادات الجودة والجدارة المتعارف عليها عالميا مثل (سلسلة الايزو والهاسب والإدارة البيئية، ومعايير الإتحاد الأوروبي) التي جميعها تطالب بالجودة الشاملة للمنتجات الغذائية بالإضافة إلى أنها تطالب بسلامة الغذاء وأمانه للمستهلك، ولإنطلاقاً من القدرات الكامنة لقطاع الثروة السمكية يطرح التساؤل نفسه عن كيفية الوصول بهذا القطاع لشروط المطابقة للمواصفات القياسية العالمية وخاصة أن إنتاج البلطي في مصر يزيد حالياً عن ٢,٥ مليون طن سنوياً ليحتل المرتبة الثانية من حيث الإنتاج العالمي بعد أسماك المبروك، فإنتاج الصين وحدها من البلطي يبلغ نصف إنتاج العالم تليها مصر، اندونيسيا، الفلبين، تايلاند والمكسيك وبالنظر إلي المنافسة في تصدير الأسماك الواردة إلي الاتحاد الأوروبي يتضح إن ميزة مصر النسبية تمكن من إمكانية تصدير الأسماك علي هيئة مبردة نتيجة قرب المسافة وهي ما تعجز الصين (حتى الآن) عن تصديره (السيد، ٢٠٠٨، ص ٢٠). ولكن هل يدرك

العاملين في مجال إنتاج الأسماك كل هذا بإعتبارهم المحرك الأساسي للعملية الإنتاجية بكل مكوناتها وإمكانيتها القديمة والحديثة وما تتعرض له من اتجاهات إنتاجية جديدة (متطلبات الجودة الشاملة)، وخاصة أن درجة معارف وإدراك العاملين يتوقف عليها درجة إقتناهم والتي تعتبر أحد مراحل تبنيهم لأي شيء جديد ومستحدث يتعرضون له. لذا أصبحت الحاجة ماسة وضرورية للتعرف على مستوى معرفة وإدراك العاملين بمجال إنتاج الأسماك لمتطلبات الجودة الشاملة للأسماك وأهميتها.

مشكلة الدراسة The research problem

يعتبر قطاع الثروة السمكية من القطاعات الإنتاجية الهامة والتي لا بد من السعي في تنميتها وتطويرها بصفة مستمرة لتطوير المنتج من الأسماك كماً ونوعاً وخاصة في ظل التغيرات العالمية السريعة من حولنا وتطبيق العديد من الإتفاقيات على المنتجات الغذائية مثل إتفاقيات التجارة الحرة وظهور الكثير من شهادات الجودة والجدارة مثل (سلسلة الايزو ISO 9000، ISO 14000) والتي تعتبر هذه الشهادات جواز مرور للمنتجات الحاصلة عليها للدول الأخرى العربية والأجنبية، بالإضافة إلى أنه لا بد من الإلتزام بشروط الاتحاد الأوروبي عند تصدير العديد من المنتجات بصفة عامة والمنتجات الزراعية بصفة خاصة.

فضلا على أن ميدان التنافس في الأسواق العالمية قد شهد العديد من التغيرات والمستجدات التي أصبحت تحديات أساسية تتطلب سعياً حثيثاً وعملاً جاداً لتحقيق الإستجابات والمواءمات والتعديلات الصحيحة والضرورية للحاق بركبها، وتعظيم المنافع والحد من الأضرار المترتبة عليها، ومن أهم تلك المتغيرات والمستجدات تحرير التجارة الدولية وما تفرضه الإتفاقيات الخاصة بها من إلتزامات، وظهور دول جديدة منافسة في مجالات تصديرية عديدة، وتزايد التكتلات الإقليمية وتعاضم إنعكاساتها على أنماط وإتجاهات التجارة الدولية، وتعاضم أهمية التقنيات الحديثة في مجالات الإنتاج والتسويق والمعلومات في إكتساب القدرة التنافسية، وتغلب معايير الجودة الشاملة على غيرها في مجال المنافسة (إستراتيجية التنمية الزراعية المستدامة ٢٠٣٠، ٢٠٠٩، ص ٥٠) من هنا تأتي مشكلة الدراسة وهي كيفية تنمية وتطوير قطاع الثروة السمكية بالإقتصاد على قطاع الاستزراع السمكي؟ وذلك لإنتاج منتجات تتوافق مع متطلبات الجودة الشاملة المحلية والعالمية لتستطيع مواجهة متطلبات السوق المحلي والعالمي. فلا بد من البدء بأهم محور في العملية الإنتاجية ألا وهو الفرد باعتباره العمود الفقري الذي يربط ويقوى ويدعم كل مكونات العملية الإنتاجية لإى قطاع إنتاجي بما لديه من إمكانيات ذهنية ويدوية. لذا كانت هذه الدراسة محاولة للتعرف على مستوى معرفة وإدراك العاملين بمجال الإنتاج السمكي لمتطلبات الجودة الشاملة وأهميتها للمنتج السمكي كخطوة أولى تسبق التنفيذ لهذه المتطلبات.

وفى ضوء ما سبق أثيرت تساؤلات الدراسة التالية:

١- ما هو مستوى معرفة المبحوثين لمفهوم جودة الأسماك ومميزات الجودة الشاملة.

٢- ما هو مستوى إدراك المبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة والعوامل المؤثرة عليه.

٣- ما هو مستوى معرفة المبحوثين لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج.

٤- ما هي الأهمية النسبية لمصادر حصول المبحوثين على المعلومات المتعلقة بإنتاج الأسماك بصفة عامة ومتطلبات الجودة الشاملة بصفة خاصة.

٥- ما هي أهم المشاكل التي تواجه المبحوثين في مجال إنتاج الأسماك، ومقترحاتهم لحلها.

٦- ما هي أهم معوقات تطبيق الجودة الشاملة من وجهة نظر المبحوثين ومقترحاتهم للتغلب عليها.

أهداف الدراسة The study objectives

تستهدف الدراسة بصفة أساسية التعرف على مستوى معرفة العاملين في مجال إنتاج الأسماك لأهمية متطلبات الجودة الشاملة للمنتج السمكي ويمكن تحقيق هذا الهدف العام من خلال الأهداف الفرعية التالية:

١- التعرف على مستوى معارف المبحوثين لمفهوم جودة الأسماك ومميزات الجودة الشاملة.

٢- تحديد مستوى إدراك المبحوثين لمتطلبات الجودة الشاملة للمنتج والعوامل المؤثرة عليه.

٣- التعرف على مستوى معرفة المبحوثين لأهمية متطلبات الجودة الشاملة.

٤- تحديد الأهمية النسبية لمصادر حصول المبحوثين على المعلومات المتعلقة بإنتاج الأسماك بصفة عامة ومتطلبات الجودة الشاملة بصفة خاصة.

٥- التعرف على أهم المشاكل التي تواجه المبحوثين عند إنتاج الأسماك، ومقترحاتهم لحلها.

٦- التعرف على أهم معوقات تطبيق الجودة الشاملة ومقترحات حلها من وجهة نظر المبحوثين.

أهمية الدراسة The study importance

تتبلور أهمية الدراسة الراهنة فيما يمكن أن تقدمه من بيانات ومعلومات، وما قد تسفر عنه من نتائج مستمدة من الواقع الفعلي قد تفيد في المساعدة في تحسين مستوى إدراك العاملين بمجال إنتاج الأسماك لمتطلبات جودة الأسماك وأهميتها. ومن ناحية أخرى قد تساهم هذه الدراسة في التعرف على العوامل المحددة لدرجة إدراك العاملين لمتطلبات الجودة الشاملة وأهميتها، الأمر الذي يتيح للمسؤولين عن تطوير قطاع الإستزراع السمكي بصفة عامة والعاملين في مجال الإرشاد السمكي بصفة خاصة أخذ ذلك في الاعتبار من خلال العمل على حفز ودعم العوامل الإيجابية، ومحاولة الحد من تأثير العوامل السلبية بما ينعكس في النهاية على ارتفاع درجة معرفة العاملين لمفهوم جودة الأسماك ومتطلبات الجودة الشاملة وأهميتها وبالتالي المساعدة في الارتقاء بجودة الإنتاج السمكي المحلي وتدعيم قدرته لمواجهة مثيله العالمي، بالإضافة لما سوف يعود على العاملين من زيادة في الربح وانخفاض في تكاليف الإنتاج وتقليل الفاقد وإتاحة الفرصة لهم لتصدير إنتاجهم السمكي للخارج، فتكون المحصلة النهائية هي المساعدة في تحقيق تنمية مستدامة لهذا القطاع، فضلاً على ما تحتويه الدراسة من إطار نظري قد يكون فيه إضافة للجوانب النظرية والتطبيقية للعلوم الاجتماعية الزراعية بصفة عامة، والإرشاد السمكي بصفة خاصة.

٥- محددات الدراسة The study limitations

١- اقتصرَت الدراسة الراهنة على محافظة كفر الشيخ باعتبارها أكبر محافظات الجمهورية إنتاجاً للأسماك.

٢- تم اختيار مركز الرياض وذلك لاحتوائه على أكبر عدد من المزارع السمكية.

٣- اشتمل المجال البشرى للدراسة على أصحاب المزارع السمكية العاملين كمديرين للمزارع بالمركز المختار (وكان عددهم ١٢٩ مبحوثاً).

٦- خطة الدراسة Study plan

وفى ضوء ما سبق تم تقسيم الدراسة إلى ثلاثة أجزاء اشتمل أولها على المقدمة والمشكلة والأهداف والأهمية ومحددات الدراسة في حين تعلق ثانيها بالباب الأول للدراسة حيث تضمن الإطاران النظري والمنهجي للدراسة واشتمل على خمسة فصول تناول الأول: الوضع الحالي والمستقبلي لإنتاج وتصدير الأسماك وتعلق الثاني: بجودة الأسماك واختص الثالث: بالمعرفة والإدراك وتعرض الرابع: للدراسات السابقة في حين اشتمل الخامس: على منهج ومتغيرات ومفاهيم وفروق الدراسة بينما الجزء الثالث إختص بالدراسة الميدانية حيث إشتمل على فصلين هما السادس والسابع ،يعرض السادس عينة الدراسة وطرق القياس في حين اختص السابع بالنتائج بينما الثامن فتضمن المناقشة العامة للنتائج هذا بالإضافة إلى ملخصين أحدهما باللغة العربية والآخر باللغة الانجليزية بالإضافة إلى المراجع والملاحق.

الباب الأول

الإطاران النظري والمنهجي

Review of literature & Methodology

مقدمة

يستعرض هذا الباب الإطارين المرجعي والمنهجي المرتبطين بالمشكلة موضع الدراسة، حيث يتضمن خمسة فصول رئيسية ينطوي أولها على الوضع الحالي والمستقبلي لإنتاج وتصدير الأسماك في مصر، في حين يتناول الفصل الثاني جودة الأسماك، بينما يستعرض الفصل الثالث المعرفة والإدراك.

الفصل الأول

الوضع الحالي والمستقبلي لإنتاج وتصدير الأسماك في مصر

Preface تمهيد

في ظل اتفاقيات التجارة الحرة وتنامي الوعي الغذائي ونشاط جمعيات حماية المستهلك، فإن جودة وأمان الأسماك المنتجة لن تكون خيارا مطروحا وإنما أمرا حتميا سواء كان ذلك للتصدير أو للمستهلك المصري الذي له الحق في إنتاج سمكي آمن، ولهذا فإن الالتزام بمعايير الجودة العالمية يتطلب تهيئة المزارع السمكية لتطبيقها حتى يمكنها إنتاج أسماك بمواصفات عالمية بغض النظر عن مكان استهلاكها ومن يستطيع إنتاج أسماك عالية الجودة للسوق المحلي سوف يمكنه وبسهولة إنتاجها للتصدير. ومع خبرات مصر في تصدير الأسماك البحرية من الصيد الحر ومع تطور تقنيات الاستزراع والرغبة في الخروج إلى الأسواق العالمية، فإنه لن يمر وقت طويل حتى تجد أسماك الاستزراع المصرية طريقها إلى الأسواق العالمية (الجمال، ٨، ٢٠٠٠، ص ٩).

وبناء على ذلك يتناول هذا الفصل إنتاج الأسماك واستهلاكها في مصر، وإستراتيجية لتنمية الثروة السمكية في مصر، وتطبيقات الجودة في الاستزراع السمكي، والجودة المحلية والمعايير الدولية في مزارع الأسماك، وتصدير اسماك المزارع السمكية، ومستقبل استزراع البلطي رؤية عالمية، وجودة النظم الغذائية السمكية والهاسب.

إنتاج الأسماك في مصر

تتمتع مصر بمسطحات مائية تبلغ مساحتها ١٤ مليون فدان، ويغطى الإنتاج المحلي معظم حاجة الاستهلاك الداخلي إلا أنه هناك واردات من الأسماك تقدر بحوالي ٢١٥ ألف طن تمثل حوالي ١٨% من جملة الاستهلاك المقدر بحوالي ١١٧٥ ألف عام ٢٠٠٧ متضمنا الأسماك المصنعة (إستراتيجية التنمية الزراعية المستدامة ٢٠٣٠، ٢٠٠٩). وتنقسم مصادر إنتاج الأسماك في مصر إلى مصادر طبيعية وتتمثل في (البحار والبحيرات ونهر النيل وفروعه) وهى تنتج حوالي (٣٥%) من جملة إنتاج الأسماك في مصر وقطاع الاستزراع السمكي ويمثل إنتاج هذا القطاع بأنواعه المحفلة حوالي (٦٥%) من جملة