# 《身边的科学》读后感500字三篇(通用)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-05-13

*身边的科学读后感身边的科学读后感一记得有位名人曾经说过：书是知识的源泉。是啊，一本好书，会使我们受益匪浅。最近，我读了《身边科学365问》，就使我从中增长了不少知识。就说养花这件事吧。金华人十分爱养花，我家也不例外。家里养了好几盆，爸爸十分...*

**身边的科学读后感身边的科学读后感一**

记得有位名人曾经说过：书是知识的源泉。是啊，一本好书，会使我们受益匪浅。最近，我读了《身边科学365问》，就使我从中增长了不少知识。

就说养花这件事吧。金华人十分爱养花，我家也不例外。家里养了好几盆，爸爸十分爱护它们，常常在早上或晚上到河里去舀一桶水给花浇水。

一天中午，天气十分炎热。盆里的花已经有点干枯了，都耸拉着“脑袋”，盆里的土也干得裂开了嘴。一见此状，我连忙到水里也舀一桶水，准备给花浇水。正在这时，爸爸看见了，赶忙说：“快别浇水，现在不能浇。”我问：“为什么？花都快枯死了！”爸爸说：“没关系的，不会死的。”我感到十分奇怪，再问爸爸：“为什么？”可爸爸也讲不出个道理来。这时，我想起了《身边科学365问》这本书。打来书后，我仔细翻看，终于寻到了答案：原来，中午气温较高，这时植物根系吸水和叶面蒸发基本相同。如果用冷水浇，土壤温度就会降低，从而使植物呼吸能力减弱，水分的吸收能力相应降低，这就会使植物生理失水，甚至死亡，所以中午是不能浇水的。看到这里，我明白了中午是不能浇水的道理，真的是不看不知道，一看下一跳。

又有一次，我回老家到毛竹林里去玩，看见里那里有许许多多的毛竹，每根都又细又长，我想起了以前到这儿玩时，看见的毛竹也这么粗，一直没长粗。这是怎么回事呢？我问表哥，表哥说：“不可能，肯定长粗过的。”可我就不信，就又一次在《身边科学365问》这本书中寻找构造，所以无法使茎部增粗，只能向上长高。我看了以后，高兴的笑了。他说：“我以后也像你一样多看看书。”我听了后，心里真是乐滋滋的。

《身边科学365问》的确是我的良师益友，它帮助我解决了生活当中遇到的许多难题。我想：利用假期，我一定要把它认真地阅读一遍，相信会有更大的收获。

**身边的科学读后感身边的科学读后感二**

你知道圆珠笔是怎么诞生的吗？你知道甜甜的软糖是怎样被做出来的吗？你知道美味的冰淇淋是怎么出现的吗？别急，《身边的科学》这本书就像一位耐心的长者一样一一告诉你答案。

这本书是由日本的小石新八所著，荒贺贤二绘图，中国的张羽佳译，内容是从我们身边的`常用物品以及食品入手，用可爱的插图和实际生产现场的照片，讲述各种原材料是如何变成我们都熟悉的物品，从小小的铅笔、胶水、白炽灯到大大的车道桥梁都有关于原材料的制造工序与故事。全书共有100多个专栏，可以带领同学们走进“科学工厂”，参观近50种美味食品和有趣的物品的生产车间，领略他们的生产小故事，了解他们的制造奥秘，进而激发同学们动手探索和“发明”制作的热情，帮助同学们成为小小工程师和未来发明家。

这本书的插图也很精美。书里除了工厂里的写实照片，还有小小人在工作的场景画面。这些小人们虽然不足一颗青菜长，可是他们会磨刀、吃饭、切菜和许多事情，多么的可爱！让人在不知不觉中愉快地发现了身边的科学。

让我们一起看一下“香浓巧克力的秘密”这一篇吧。篇中先用文字介绍了巧克力的组成及发展历史，接着又用可爱的插图和漂亮的照片按照制作工艺与过程详细地介绍了巧克力的六个制作步骤：烘焙可可豆--磨碎--混合--精炼--再搅拌混合--定型，出模，包装。

哎，对了，告诉你一个小秘密，每个篇目的最后一项都有补充知识，比方说食品制作的补充知识，多贴心呀！

这么好的书，希望你也能喜欢，让我们一起读吧，一起去体验无限广大的科学世界的神奇！

**身边的科学读后感身边的科学读后感三**

你知道圆珠笔是怎么诞生的吗？你知道甜甜的软糖是怎样被做出来的吗？你知道美味的冰淇淋是怎么出现的吗？别急，《身边的科学》这本书就像一位耐心的长者一样一一告诉你答案。

这本书是由日本的小石新八所著，荒贺贤二绘图，中国的张羽佳译，内容是从我们身边的常用物品以及食品入手，用可爱的插图和实际生产现场的`照片，讲述各种原材料是如何变成我们都熟悉的物品，从小小的铅笔、胶水、白炽灯到大大的车道桥梁都有关于原材料的制造工序与故事。全书共有100多个专栏，可以带领同学们走进“科学工厂”，参观近50种美味食品和有趣的物品的生产车间，领略他们的生产小故事，了解他们的制造奥秘，进而激发同学们动手探索和“发明”制作的热情，帮助同学们成为小小工程师和未来发明家。

这本书的插图也很精美。书里除了工厂里的写实照片，还有小小人在工作的场景画面。这些小人们虽然不足一颗青菜长，可是他们会磨刀、吃饭、切菜和许多事情，多么的可爱！让人在不知不觉中愉快地发现了身边的科学。

让我们一起看一下“香浓巧克力的秘密”这一篇吧。篇中先用文字介绍了巧克力的组成及发展历史，接着又用可爱的插图和漂亮的照片按照制作工艺与过程详细地介绍了巧克力的六个制作步骤：烘焙可可豆--磨碎--混合--精炼--再搅拌混合--定型，出模，包装。

一组一组憨态可掬的小人拿着大铲子忙碌工作的画面真是引人入胜，仿佛把我们带入了生产现场，鼻息间就弥漫着新鲜制作的巧克力的阵阵香味……哎，对了，告诉你一个小秘密，每个篇目的最后一项都有补充知识，比方说食品制作的补充知识，多贴心呀！

这么好的书，希望你也能喜欢，让我们一起读吧，一起去体验无限广大的科学世界的神奇！

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！