

屏東縣恆春國小 108 學年度上學期第三次定期評量

領域：自然與生活科技

三年【 】班【 】號 姓名：【 】

一、是非題：(每題 3 分，共 30 分)

- () 1. 想要讓風箏飛起來，必須有流動的空氣。
- () 2. 大自然所形成的風，有時具有強大破壞力。
- () 3. 把砂糖放入水中，如果沒有經過攪拌，砂糖就無法溶解。
- () 4. 不同的調味品有不同的味道，例如食鹽是辣的，而黑胡椒粒嘗起來則是甜甜的。
- () 5. 攪拌不可以加快食鹽在水中溶解的速度。
- () 6. 食鹽可以溶解在水中，所以不管在相同的水溫及水量中加入多少食鹽，都會完全溶解。
- () 7. 用果凍粉製作果凍時，水量和果凍粉量，都會影響做出來的果凍軟硬程度。
- () 8. 做果凍的時候，如果使用熱水要特別小心，最好有師長在一旁協助。
- () 9. 生活中，我們常會利用溶解現象來調味，增加食物的風味。
- () 10. 天氣陰雨時，空氣就不會流動。

二、選擇題：(每題 3 分，共 24 分)

- () 1. 小白和媽媽在廚房裡煮湯，發現湯的味道太鹹了，請問他可能哪一種調味品加太多？ ① 辣椒粉 ② 食鹽 ③ 黑胡椒粒 ④ 冰糖

- () 2. 下列哪一種生物需要空氣才能生存？ ① 人類 ② 綿羊 ③ 榕樹 ④ 以上都需要。
- () 3. 下列哪一項不是風力在生活中的應用？ ① 風力發電 ② 帆船航行 ③ 遊覽車運輸旅客 ④ 飛行傘飛行。
- () 4. 下列哪一個方法較難正確辨別調味品和粉末食材？ ① 搓聞白色砂糖和食鹽 ② 用眼睛觀察麵粉和辣椒粉 ③ 用手觸摸麵粉和白色砂糖 ④ 將冰糖和食鹽溶解在水中。
- () 5. 下列哪一項會影響食鹽在水中的溶解量？ ① 攪拌棒的材料質 ② 攪拌的速度 ③ 杯子的尺寸大小 ④ 水的溫度。
- () 6. 用量筒測量水量時，要怎樣正確讀取量筒的刻度？ ① 眼睛由上往下看 ② 眼睛由下往上看 ③ 眼睛平視水面的最低處 ④ 眼睛平視水面的最高處。
- () 7. 哥哥和媽媽要做果凍請鄰居吃，請問做果凍時要特別注意什麼呢？ ① 手伸進熱水中，試一試水溫 ② 挑選包裝最漂亮的果凍粉 ③ 倒熱水時要慢慢倒，避免燙傷 ④ 熱水裝得越滿越好。
- () 8. 下列是小白的媽媽在星期日早晨所做的事，哪一項沒

有_レ應_レ用_レ到_レ溶_レ解_レ的_レ現_レ象_レ? ①

在_レ蜂_レ蜜_レ蛋_レ糕_レ上_レ塗_レ抹_レ藍_レ莓_レ果_レ醬_レ ②在_レ熱_レ水_レ中_レ加_レ入_レ黑_レ糖_レ塊_レ

③在_レ紅_レ茶_レ中_レ加_レ入_レ冰_レ糖_レ調_レ味_レ

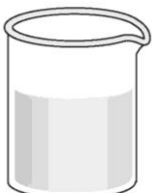
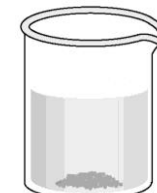

④在_レ水_レ中_レ加_レ入_レ清_レ潔_レ劑_レ清_レ洗_レ地_レ板_レ。

三、活_レ用_レ題_レ：(每_レ個_レ答_レ案_レ 2 分_レ， 共_レ 10 分_レ)

1. 小_レ春_レ分_レ別_レ使_レ用_レ熱_レ水_レ和_レ冰_レ水_レ來_レ做_レ果_レ凍_レ，並_レ記_レ下_レ果_レ凍_レ粉_レ溶_レ解_レ的_レ情_レ形_レ。但_レ是_レ她_レ在_レ紀_レ錄_レ表_レ中_レ忘_レ了_レ寫_レ上_レ熱_レ水_レ還_レ是_レ冰_レ水_レ，請_レ你_レ幫_レ他_レ填_レ在_レ() 中_レ。

(1) ()	(2) ()
果 _レ 凍 _レ 粉 _レ 很 _レ 快 _レ 溶 _レ 解 _レ ，沒 _レ 有 _レ 結 _レ 塊 _レ 。	果 _レ 凍 _レ 粉 _レ 不 _レ 容 _レ 易 _レ 溶 _レ 解 _レ ，會 _レ 結 _レ 塊 _レ 。

2. 有_レ三_レ杯_レ水_レ量_レ相_レ同_レ的_レ水_レ，球_レ球_レ一_レ邊_レ加_レ入_レ砂_レ糖_レ一_レ邊_レ攪_レ拌_レ，經_レ過_レ一_レ段_レ時_レ間_レ後_レ，杯_レ中_レ情_レ形_レ如_レ下_レ圖_レ，哪_レ一_レ杯_レ水_レ還_レ可_レ以_レ溶_レ解_レ更_レ多_レ的_レ砂_レ糖_レ? 請_レ打_レ√。

<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)
		
沒 _レ 有 _レ 砂 _レ 糖 _レ 顆 _レ 粒 _レ 沉 _レ 澱 _レ 。	有 _レ 一 _レ 些 _レ 砂 _レ 糖 _レ 顆 _レ 粒 _レ 沉 _レ 澱 _レ 。	有 _レ 很 _レ 多 _レ 砂 _レ 糖 _レ 顆 _レ 粒 _レ 沉 _レ 澱 _レ 。

四、回_レ答_レ問_レ題_レ：(每_レ個_レ答_レ案_レ 2 分_レ， 共_レ 18 分_レ)

1. 生_レ活_レ中_レ有_レ哪_レ些_レ利_レ用_レ風_レ的_レ例_レ子_レ? 請_レ在_レ() 中_レ打_レ√。

- () (1) 飛_レ行_レ傘_レ在_レ天_レ空_レ中_レ飛_レ行_レ
- () (2) 在_レ操_レ場_レ上_レ跑_レ步_レ
- () (3) 風_レ力_レ發_レ電_レ
- () (4) 帆_レ船_レ前_レ進_レ

2. 下_レ列_レ哪_レ些_レ方_レ法_レ可_レ以_レ用_レ來_レ分_レ辨_レ廚_レ房_レ裡_レ的_レ調_レ味_レ品_レ或_レ粉_レ末_レ食_レ材_レ的_レ不_レ同_レ?

請_レ在_レ() 中_レ打_レ√。



- () (1) 用_レ放_レ大_レ鏡_レ觀_レ察_レ
- () (2) 用_レ手_レ搓_レ聞_レ氣_レ味_レ
- () (3) 用_レ手_レ觸_レ摸_レ感_レ覺_レ粗_レ細_レ
- () (4) 加_レ入_レ水_レ中_レ觀_レ察_レ是_レ否_レ溶_レ解_レ
- () (5) 數_レ種_レ粉_レ末_レ混_レ合_レ攪_レ拌_レ

五、勾_レ選_レ題_レ：(每_レ個_レ答_レ案_レ 2 分_レ， 共_レ 18 分_レ)

1. 下_レ列_レ哪_レ些_レ方_レ法_レ可_レ以_レ分_レ辨_レ冰_レ糖_レ、食_レ鹽_レ和_レ麵_レ粉_レ? 可_レ以_レ的_レ請_レ在_レ() 中_レ打_レ√。

- () (1) 用_レ放_レ大_レ鏡_レ觀_レ察_レ
- () (2) 用_レ手_レ觸_レ摸_レ感_レ覺_レ粗_レ細_レ
- () (3) 用_レ手_レ搓_レ聞_レ氣_レ味_レ
- () (4) 放_レ入_レ水_レ中_レ，觀_レ察_レ是_レ否_レ能_レ溶_レ解_レ，並_レ用_レ嘴_レ嘗_レ嘗_レ看_レ味_レ道_レ。
- () (5) 將_レ三_レ種_レ粉_レ末_レ混_レ合_レ在_レ一_レ起_レ

2. 下_レ列_レ哪_レ些_レ是_レ日_レ常_レ生_レ活_レ中_レ的_レ溶_レ解_レ現_レ象_レ? 請_レ在_レ□ 中_レ打_レ√。

<input type="checkbox"/> (1) 用 _レ 洗 _レ 衣 _レ 粉 _レ 洗 _レ 衣 _レ 服 _レ 	<input type="checkbox"/> (2) 在 _レ 檸 _レ 檬 _レ 汁 _レ 中 _レ 加 _レ 冰 _レ 糖 _レ 
<input type="checkbox"/> (3) 用 _レ 果 _レ 凍 _レ 粉 _レ 做 _レ 果 _レ 凍 _レ 	<input type="checkbox"/> (4) 在 _レ 濃 _レ 湯 _レ 加 _レ 黑 _レ 胡 _レ 椒 _レ 粒 _レ 