

1. <보기>에서 설명하는 국제 환경 협약으로 가장 옳은 것은?

<보기>

- 채택: 2015년 12월
- 발효: 2016년 11월
- 목적: 기존의 교토의정서를 대체하고, 선진국과 개발도상국 모두가 참여할 수 있는 합의 체제 마련
- 목표: 산업화 이전 대비 지구 평균 기온 상승을 2℃보다 상당히 낮은 수준으로 유지하고, 나아가 1.5℃ 이하로 제한하기 위한 노력 추구

- ① 유엔기후변화협약
- ② 몬트리올 의정서
- ③ 파리협정
- ④ 런던협약

2. 기습에 대한 설명으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 기습은 공기 중에 포함되어 있는 수분의 양이다.
- ② 기습은 기온에 따라 변화한다.
- ③ 포차는 포화습도와 현재 함유한 수증기량과의 차이를 의미한다.
- ④ 절대습도는 공기 1m³ 중에 함유할 수 있는 수증기의 한계량을 말한다.

3. 「환경영향평가법」상 환경영향평가 등의 기본 원칙으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 환경보전방안 및 그 대안은 경제적·기술적으로 실행할 수 있는 범위에서 마련되어야 한다.
- ② 환경영향평가 등의 결과는 간결하고 평이하게 작성되어야 한다.
- ③ 보전과 개발이 조화와 균형을 이루는 지속가능한 발전이 되도록 하여야 한다.
- ④ 환경영향평가 등의 과정에 주민의 참여는 배제한다.

4. 공기의 자정작용으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 자외선에 의한 살균 작용
- ② 식물의 동화작용에 의한 이산화탄소와 산소의 교환 작용
- ③ 강우, 강설 등에 의한 세정 작용
- ④ 산소, 오존, 과산화수소에 의한 환원 작용

5. <보기>에서 엘니뇨 현상과 관련 있는 것을 모두 고른 것은?

<보기>

- ㄱ. 여자아이
- ㄴ. 적도무역풍의 약화
- ㄷ. 해수면 온도 상승
- ㄹ. 페루 등 중남미에 가뭄 발생

- ① ㄱ, ㄷ
- ② ㄱ, ㄹ
- ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄴ, ㄹ

6. 「폐기물관리법 시행령」상 주사바늘, 봉합바늘, 수술용 칼날, 한방침이 속하는 의료폐기물의 종류로 가장 옳은 것은?

- ① 손상성폐기물
- ② 병리계폐기물
- ③ 조직물류폐기물
- ④ 혈액오염폐기물

7. 미생물의 호기적 활동과 혐기성 처리가 모두 이루어지며 산업 폐수나 분뇨 처리 시에 사용하는 하수처리 방법은?

- ① 부패조
- ② 임호프탱크
- ③ 살수여상법
- ④ 활성오니법

8. 「산업안전보건법 시행규칙」상 규정하고 있는 근로자의 8시간(1일) 노출기준 소음강도[dB(A)]는?

- ① 70
- ② 80
- ③ 90
- ④ 100

9. <보기>의 인공적인 정수과정을 순서대로 바르게 나열한 것은?

<보기>

- ㄱ. 소독을 위해 염소를 투입하는 곳
- ㄴ. 약품과 부유물질이 서로 엉키게 해서 크고 무겁게 만드는 곳
- ㄷ. 미세한 찌꺼기를 모래·자갈층에 통과시켜 맑게 걸러내는 곳
- ㄹ. 가라앉은 찌꺼기는 버리고 맑은 물만 여과지로 보내는 곳

- ① ㄱ→ㄷ→ㄴ→ㄹ
- ② ㄴ→ㄷ→ㄹ→ㄱ
- ③ ㄴ→ㄹ→ㄷ→ㄱ
- ④ ㄷ→ㄴ→ㄹ→ㄱ

10. 식중독의 분류와 원인을 옳지 않게 짝지은 것은?

- ① 바이러스성 식중독 - 노로바이러스, 로타바이러스
- ② 미생물에 의한 독소형 식중독 - 감자독, 버섯독
- ③ 곰팡이에 의한 식중독 - 황변미독, 아플라톡신
- ④ 화학적 식중독 - 비소, 납, 구리, 아연, 수은

11. <보기>에서 설명하는 건강장애에 해당하는 것은?

<보기>

자신의 의식과는 무관하게 저절로 눈이 움직이는 증상으로, 조도가 부족한 환경에서 안구가 좌우 상하로 반복해서 움직이는 현상이다.

- ① 안구진탕증
- ② 가성근시
- ③ VDT증후군
- ④ 레이노씨병

12. 기온에 대한 설명으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 대기의 온도를 기온이라 하고, 실외의 기온은 지상 약 1.5m에서 측정한다.
- ② 해발 10m마다 대체로 기온이 0.5~0.7℃ 낮아진다.
- ③ 열중증의 종류에는 일사병, 열사병, 열피로, 열경련 등이 있다.
- ④ 기상 관측용 기구가 설치되어 있는 작은 집 모양의 나무상자를 백엽상이라고 한다.

13. 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」상 광역 상수도 및 지방상수도의 정수장에서 매일 1회 이상 검사해야 하는 항목으로 가장 옳은 것은?

- ① 일반세균
- ② 수소이온 농도
- ③ 암모니아성 질소
- ④ 과망간산칼륨 소비량

14. <보기>의 정보를 기초로 하여 산출한 (가) 상대습도와 (나) 불쾌지수, (다) 기상특보 내용을 순서대로 바르게 나열한 것은?

<보기>

- 현재 포화습도: 32g/m³
- 현재 절대습도: 25.6g/m³
- 현재 건구온도: 32℃
- 현재 습구온도: 28℃
- 현재 기상 상황: 일 최고 체감온도가 34℃로 3일간 지속 중

	(가)	(나)	(다)
①	80%	39	폭염경보
②	80%	83.8	폭염주의보
③	87.5%	39	폭염경보
④	87.5%	83.8	폭염주의보

15. 식품의 보존법에 대한 설명으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 고온살균은 100℃에서 5분 동안 가열 살균 후 급속히 냉각시키는 방법으로 과즙, 우유 등에 사용된다.
- ② 냉장법은 0~10℃의 범위 내에서 식품을 보존하는 방법으로 미생물의 대사와 증식을 억제한다.
- ③ 냉동법은 0℃ 이하로 식품을 빙결하여 보존하는 방법이다.
- ④ 건조법은 세균이 번식하지 못하도록 식품의 수분함량을 15% 이하로 만드는 탈수법이다.

