

관광법규

1. 관광기본법상 외국 관광객의 유치를 촉진하기 위하여 해외 홍보를 강화하고 출입국 절차를 개선하며 그 밖에 필요한 시책을 강구하여야 하는 주체는?

- ① 한국관광공사
- ② 정부
- ③ 국회
- ④ 한국관광협회중앙회

2. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의시설이 아닌 것은?

- ① 전문회의시설 ② 준회의시설
- ③ 전시시설 ④ 공항시설

3. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 문화체육관광부 장관이 국제회의 전문인력의 양성 등을 위하여 사업시행기관이 추진하는 사업 중 지원할 수 있는 사업은?

- ① 국제회의집적시설의 지정
- ② 국제회의 복합지구의 지정
- ③ 국제회의 전문인력 양성을 위한 인턴사원제도
- ④ 국제회의 관련 국제협력을 위한 조사·연구

4. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 문화체육관광부 장관이 국제회의 정보의 공급·활용 및 유통을 촉진하기 위하여 지원할 수 있는 사업시행기관의 사업이 아닌 것은?

- ① 국제회의 정보 및 통계의 수집·분석
- ② 국민관광정보의 가공 및 유통
- ③ 국제회의 정보망의 구축 및 운영
- ④ 국제회의 정보의 활용을 위한 자료의 발간 및 배포

5. 관광진흥법상 조성계획의 수립 등에 관한 규정이다. 다음 ()안에 들어갈 내용으로 옳게 짝지어진 것은?

관광지등을 관할하는 ()은/는 조성계획을 작성하여 시·도지사의 승인을 받아야 한다. 이를 변경(대통령령으로 정하는 경미한 사항의 변경은 제외한다)하려는 경우에도 또한 같다. 다만, 관광단지를 개발하려는 공공기관 등 문화체육관광부령으로 정하는 () 또는 민간개발자는 조성계획을 작성하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 시·도지사의 승인을 받을 수 있다.

- ① ㄱ: 시장·군수·구청장, ㄴ: 사단법인
- ② ㄱ: 시장·군수·구청장, ㄴ: 공공법인
- ③ ㄱ: 공공법인, ㄴ: 시장·군수·구청장
- ④ ㄱ: 개인사업자, ㄴ: 시장·군수·구청장

6. 관광진흥법상 권역별 관광개발계획에 포함해야 하는 사항으로 명시된 것은?

- ① 관광지 연계에 관한 사항
- ② 관광지 지정 절차에 관한 사항
- ③ 관광권역의 설정에 관한 사항
- ④ 관광진흥개발기금의 용도에 관한 사항

7. 관광진흥법령상 업종별 관광협회의 설립에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 업종별 관광협회는 특별시·광역시·도 및 특별자치도를 단위로 설립하여야 한다.
- ② 업종별 관광협회는 지역별 특수성을 고려하여 지역 단위로 설립하여야 한다.
- ③ 업종별 관광협회는 해외에 지부를 설립하여야 한다.
- ④ 업종별 관광협회는 문화체육관광부 장관의 설립허가를 받아야 한다.

8. 관광진흥법상 사업계획 승인 시의 인·허가 의제사항이 아닌 것은?

- ① 산지관리법에 따른 산지전용허가
- ② 사방사업법에 따른 사방지(砂防地) 지정의 해제
- ③ 초지법에 따른 초지전용(草地轉用)의 허가
- ④ 사도법에 따른 하천공사 등의 허가

9. 관광진흥법령상 여행업의 종류가 아닌 것은?

- ① 관광호텔업 ② 국내여행업
- ③ 일반여행업 ④ 국외여행업

10. 관광진흥법상 민간개발자에 해당하지 않는 것은?

- ① 관광단지를 개발하려는 개인
- ② 관광단지를 개발하려는 상법상의 법인
- ③ 관광단지를 개발하려는 관광기본법상의 법인
- ④ 관광단지를 개발하려는 민법상의 법인

11. 관광진흥법령상 유기사설 등에 의한 중대한 사고에 속하지 않는 것은?

- ① 의식불명 또는 신체기능 일부가 심각하게 손상된 중상자가 발생한 경우
- ② 사고 발생일부터 3일 이내에 실시된 의사의 최초 진단결과 2주 이상의 입원 치료가 필요한 부상자가 동시에 3명 이상 발생한 경우
- ③ 사고 발생일부터 5일 이내에 실시된 의사의 최초 진단결과 1주 이상의 입원 치료가 필요한 부상자가 동시에 2명이 발생한 경우
- ④ 유기사설 또는 유기기구의 운행이 30분 이상 중단되어 인명 구조가 이루어진 경우

12. 관광진흥법상 유원시설업의 허가권자가 아닌 것은?

- ① 특별자치도지사 ② 시장
- ③ 군수 ④ 경찰청장

13. 관광진흥법령상 호텔업 등급결정의 유효기간으로 옳은 것은?

- ① 등급결정을 받은 날부터 3년
- ② 등급결정을 받은 날부터 4년
- ③ 등급결정을 받은 날부터 5년
- ④ 등급결정을 받은 날부터 6년

14. 관광진흥법령상 과징금의 부과에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관할 등록기관등의 장은 관광사업자의 사업정지가 그 이용자 등에게 심한 불편을 주거나 그 밖에 공익을 해칠 우려가 있으면 사업정지 처분을 갈음하여 2천만원 이하의 과징금(過徵金)을 부과할 수 있다.
- ② 과징금을 부과하는 위반행위의 종류·정도 등에 따른 과징금의 금액과 그 밖에 필요한 사항은 관광기본법으로 정한다.
- ③ 등록기관등의 장은 사업자의 사업규모, 사업지역의 특수성과 위반행위의 정도 및 위반횟수 등을 고려하여 과징금 금액의 2분의 1 범위에서 가중하거나 감경할 수 있다. 다만, 가중하는 경우에도 과징금의 총액은 2천만원을 초과할 수 없다.
- ④ 과징금을 내야 하는 자가 납부기한까지 내지 아니하면 관할 등록기관등의 장은 국세 체납처분의 예 또는 지방세외수입금의 징수 등에 관한 법률에 따라 징수한다.

15. 관광진흥법령상 관광숙박업의 사업계획 변경 승인을 받아야 하는 경우가 아닌 것은?

- ① 부지 및 대지 면적을 변경할 때에 그 변경하려는 면적이 당초 승인받은 계획면적의 100분의 10 이상이 되는 경우
- ② 건축 연면적을 변경할 때에 그 변경하려는 연면적이 당초 승인받은 계획면적의 100분의 10 이상이 되는 경우
- ③ 객실 수 또는 객실면적을 변경하려는 경우 (휴양 콘도미니엄업만 해당한다)
- ④ 관광종사원이 발급받은 자격증을 잃어버리거나 그 자격증이 못 쓰게 되어 자격증을 재발급받으려는 경우

호텔실무
(현관 · 객실 · 식당 중심)

16. 칵테일의 조주방법으로 필요한 재료를 글라스에 직접 부어서 만드는 방법은?

- ① 셰이킹(Shaking) ② 스테어링(Stirring)
- ③ 푸어링(Pouring) ④ 블렌딩(Blending)

17. 조개류 및 양파, 감자 등 채소류를 넣고 끓인 수프(Soup)는?

- ① 콩소메 줄리엔느(Consomme Julienne)
- ② 벨루테 수프(Veloute Soup)
- ③ 클램 차우더 수프(Clam Chowder Soup)
- ④ 미네스트로네 수프(Minestrone Soup)

18. 후식(Dessert)이 아닌 것은?

- ① 수플레(Souffle)
- ② 푸딩(Pudding)
- ③ 에스카르고(Escargot)
- ④ 무스(Mousse)

19. 소고기의 부위별 스테이크 명칭이 아닌 것은?

- ① 라운드 스테이크(Round Steak)
- ② 샤또브리앙(Chateaubriand)
- ③ 서로인 스테이크(Sirloin Steak)
- ④ 폭 찹(Pork Chop)

20. 진공상태의 유리 플라스크(Flask) 속에서 생긴 흡인력으로 커피를 추출하는 기구는?

- ① 드립퍼(Dripper)
- ② 사이폰(Syphon)
- ③ 프렌치 프레스(French Press)
- ④ 에스프레소 머신(Espresso Machine)

21. 생두(Green Bean)에 열을 가하여 볶는 것으로 커피 특유의 맛과 향을 생성하는 과정은?

- ① 블렌딩(Blending)
- ② 그라인딩(Grinding)
- ③ 로스팅(Roasting)
- ④ 탬핑(Tamping)

22. 생선요리에 어울리지 않는 소스는?

- ① 데미글라스 소스(Demi Glace Sauce)
- ② 뉴버그 소스(Newburg Sauce)
- ③ 타르타르 소스(Tartar Sauce)
- ④ 홀란데이즈 소스 (Hollandaise Sauce)

23. 차와 박하를 혼합하거나 박하 자체를 끓여 내어 박하향이 나는 차는?

- ① 페퍼민트 티(Peppermint Tea)
- ② 얼그레이(Earl Grey)
- ③ 다즐링(Darjeeling)
- ④ 캐모마일(Camomile)

24. 벨 데스크(Bell Desk)의 업무가 아닌 것은?

- ① 현관 로비지역에서 고객의 요청에 부응하는 서비스를 제공한다.
- ② 고객에게 호텔시설에 대한 안내서비스를 한다.
- ③ 투숙객의 수하물을 운반하거나 보관한다.
- ④ 환전 업무를 담당한다.

25. 혼성주가 아닌 것은?

- ① 아마레토(Amaretto)
- ② 쿠앵트로(Cointreau)
- ③ 드람브이(Drambuie)
- ④ 스미노프(Smirnoff)

26. 일반적으로 육류 요리에 잘 어울리는 와인은?

- ① 샴페인(Champagne)
- ② 셰리 와인(Sherry Wine)
- ③ 화이트 와인(White Wine)
- ④ 레드 와인(Red Wine)

27. 화이트 와인(White Wine)의 주요 포도 품종을 모두 고른 것은?

ㄱ. 까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)
 ㄴ. 샤르도네(Chardonnay)
 ㄷ. 리슬링(Riesling)
 ㄹ. 뽀노 누아(Pinot Noir)
 ㅁ. 메를로(Merlot)

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄴ, ㄷ
- ③ ㄷ, ㄹ, ㅁ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㅁ

28. 하면발효 맥주가 아닌 것은?

- ① 포터 맥주(Porter Beer)
- ② 필젠 맥주(Pilsen Beer)
- ③ 뮌헨 맥주(Munchen Beer)
- ④ 빈 맥주(Wien Beer)

29. 프런트 데스크 인포메이션 서비스에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 방문객이 객실 고객의 이름을 알 경우 친절하게 객실 호수를 알려준다.
- ② 체크아웃한 고객의 연락처를 문의할 경우 정중하게 거절한다.
- ③ 모르는 질문을 받았을 경우 적극적으로 대응하는 자세를 보여야 한다.
- ④ 미도착 고객에게 전달할 메시지는 받아서 보관하고, 고객이 도착하면 즉시 전달한다.

30. 객실상황 표시와 그 설명이 바르게 연결된 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. VD - 청소가 안 된 빈 객실
 ㄴ. VC - 청소 완료된 빈 객실
 ㄷ. R/C - 객실이 변경된 경우

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ
- ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

31. 고객 전화응대 시 직원의 준수사항이 아닌 것은?

- ① 능숙하고 효율적인 전화기 사용방법을 숙지한다.
- ② 상냥하고 예의바른 응대요령을 숙지한다.
- ③ 봉사정신을 가지고 친절하게 응대한다.
- ④ 실무에서 쓰이는 약어를 사용하여 응대한다.

32. 에어포트 래프리젠터티브(Airport Representative) 서비스가 아닌 것은?

- ① 공항에서 고객을 호텔로 안내하는 일을 한다.
- ② 고객의 항공권 발권 업무를 담당한다.
- ③ VIP 영접, 환송 서비스 등을 담당한다.
- ④ 고객 픽업과 분실물 처리를 위해 호텔과 협조한다.

33. 호텔서비스의 특징이 아닌 것은?

- ① 무형성 ② 동질성
- ③ 소멸성 ④ 비분리성

34. 비즈니스센터의 주된 업무가 아닌 것은?

- ① 객실예약 서비스 ② 통역 서비스
- ③ 복사 서비스 ④ 팩스 서비스

35. 사전예약 없이 당일에 도착한 고객은?

- ① 노 쇼우 게스트(No Show Guest)
- ② 워크 인 게스트(Walk-in Guest)
- ③ 워크 아웃 게스트(Walk-out Guest)
- ④ 스킵퍼(Skipper)

36. 다음에서 설명하는 것은?

• 고객이 객실에 짐을 두고 타 지역에서
잠을 자면서 그 방을 사용하지 않았
더라도 예정대로 징수하는 객실요금

- ① 홀드 룸 차지(Hold Room Charge)
- ② 상용 요금(Commercial Rate)
- ③ 취소 요금(Cancellation Charge)
- ④ 초과 요금(Over Charge)

37. 다음에서 설명하는 서비스는?

• 고객의 편안한 잠자리를 위한 서비스이다.
• 베드 커버(Bed Cover)를 맵시 있게 접는다.
• 조명을 조절한다.

- ① Turn Away Service
- ② Turn Down Service
- ③ Morning Call Service
- ④ Valet Service

38. 베드 린넨(Bed Linen)이 아닌 것은?

- ① 베드 시트(Bed Sheet)
- ② 베드 커버(Bed Spread)
- ③ 베드 틀(Bed Frame)
- ④ 베갯잇(Pillowcase)

39. 투숙 중인 고객이 외부에서 숙박하여
실제로 사용하지 않은 객실은?

- ① 아웃 오브 오더 룸(Out of Order Room)
- ② 하우스 유스 룸(House Use Room)
- ③ 메이크 업 룸(Make-up Room)
- ④ 슬립 아웃 룸(Sleep Out Room)

40. 라운드리 발렛 서비스(Laundry Valet Service)의 업무가 아닌 것은?

- ① 고객 세탁물 수선
- ② 고객 세탁물 표기(Marking) 달기
- ③ 고객 세탁물 포장 및 배달
- ④ 고객 세탁물 접수

41. 호텔기업의 일반적인 경영 특성으로 옳지
않은 것은?

- ① 고정비의 지출이 많다.
- ② 고정자산의 비중이 높아 초기 투자비용이 크다.
- ③ 수요에 따른 객실 공급이 탄력적이다.
- ④ 입지의존성이 높으므로 입지선택이 중요하다.

42. 일품 요리 메뉴의 특징이 아닌 것은?

- ① 기호에 따라 자유롭게 선택이 가능하다.
- ② 선택한 요리에 대해서만 요금을 지불한다.
- ③ 품목이 다양한 경우에는 식자재의 관리가 어렵다.
- ④ 기본적으로 코스 요리로 제공된다.

43. 다음에서 설명하는 서비스는?

- 계산하고 떠나는 고객을 친절히 배웅한다.
- 감사의 인사를 한다.
- 제공된 음식과 전반적인 서비스에 대한 평가를 듣는다.

- ① Stand-by Service ② Farewell Service
③ Counter Service ④ Tray Service

44. 다음에서 설명하는 수프(Soup)는?

- 당근, 감자, 옥수수, 호박 등의 야채를 바짝 졸인 후 채에 걸러내어 걸쭉하게 만든 야채수프

- ① 콩소메(Consomme)
② 부이용(Bouillon)
③ 퓨레(Puree)
④ 크림수프(Cream Soup)

45. 다음에서 설명하는 호텔은?

- 독창적인 경영기법을 개발할 수 있다.
- 경영의 자율권이 보장된다.
- 브랜드 사용료, 수수료, 임차료 등을 지불하지 않는다.

- ① 체인호텔 ② 임차호텔
③ 제휴호텔 ④ 독립호텔

46. 기물을 취급하는 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 더운 요리는 뜨거운 접시를 사용하고 차가운 요리는 차가운 접시를 사용한다.
② 접시에 지문이나 손자국이 묻지 않도록 주의한다.
③ 물건을 옮길 때는 Tray의 가장자리 부분부터 올려놓는다.
④ Glass는 포개서 운반하지 않는다.

47. 메뉴의 시간대별 순서로 옳은 것은?

- ① Breakfast - Lunch - Supper - Dinner
② Breakfast - Lunch - Dinner - Supper
③ Supper - Lunch - Dinner - Breakfast
④ Supper - Lunch - Breakfast - Dinner

48. 다음에서 설명하는 것은?

- 테이블 세팅 기물의 중심을 잡기 위해 사용된다.
- 품위를 높이는 역할을 하며, 식당에 따라서는 손님이 착석하고 바로 회수하기도 한다.
- 전채요리에서 주요리 전까지의 요리를 서브할 때 사용한다.

- ① Candle Stand ② Caster Set
③ Show Plate ④ Center Pieces

49. 와인 관리 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 보관 장소의 온도변화가 작아야 한다.
② 코르크마개 와인은 세워서 보관하는 것이 좋다.
③ 빛이 들어오지 않는 어두운 장소가 좋다.
④ 진동과 냄새의 영향을 받지 않아야 한다.

50. 샴페인 서비스에 이용되는 글래스(Glass)가 아닌 것은?

- ① 샴페인 Cradle ② 샴페인 Tulip
③ 샴페인 Saucer ④ 샴페인 Flute



한국산업인력공단
HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA

청렴으로 밝아지는 우리 문화