

관광 법규

1. 관광기본법상 관광진흥에 관한 기본계획 수립에 포함되어야 하는 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광진흥을 위한 정책의 기본방향
- ② 관광진흥을 위한 기반 조성에 관한 사항
- ③ 관광진흥과 관련된 지방자치단체의 역할 분담에 관한 사항
- ④ 관광진흥을 위한 제도 개선에 관한 사항

2. 관광진흥개발기금법령상 납부금의 부과·징수 업무의 위탁기관으로 옳지 않은 것은?

- ① 「항만공사법」에 따른 항만공사 ② 지방해양수산청장
- ③ 「항공사업법」에 따른 공항운영자 ④ 「한국산업은행법」에 따른 한국산업은행

3. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의집적시설의 지정요건으로 옳지 않은 것은?

- ① 국제회의집적시설 지정 대상 지역 내에서 개최된 회의에 참가한 외국인이 지정일이 속한 연도의 전년도 기준 8천명 이상일 것
- ② 해당 시설이 국제회의복합지구 내에 있을 것
- ③ 해당 시설과 국제회의복합지구 내 전문회의시설 간의 업무제휴 협약이 체결되어 있을 것
- ④ 해당 시설 내에 외국인 이용자를 위한 안내체계와 편의시설을 갖출 것

4. 관광진흥법령상 관광숙박업에 해당하지 않는 것은?

- ① 가족호텔업 ② 호스텔업
③ 외국인관광 도시민박업 ④ 소형호텔업

5. 관광진흥법령상 관광사업의 휴·폐업에 관한 설명이다. ()에 들어갈 숫자로 옳은 것은?

관광사업의 전부 또는 일부를 휴업하거나 폐업한 자는 휴업 또는 폐업을 한 날부터 ()일 이내에 관광사업 휴업 또는 폐업통보서를 등록기관등의 장에게 제출하여야 한다.

- ① 30 ② 45 ③ 60 ④ 90

6. 관광진흥법령상 관광객 이용시설업중 사업계획승인 대상사업에 해당하지 않는 것은?

- ① 전문휴양업 ② 종합휴양업 ③ 관광유람선업 ④ 야영장업

7. 관광진흥법령상 여행업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 일반여행업의 등록을 한 자는 기획여행을 실시할 수 있다.
- ② 문화체육관광부장관은 외국인 의료관광의 활성화를 위하여 외국인 의료관광 유치·지원 관련 기관에 관광진흥개발기금을 대여할 수 없다.
- ③ 여행업자는 여행일정을 변경하려면 여행자의 사전 동의를 받아야 한다.
- ④ 국외여행 인솔자의 자격요건을 갖춘 자가 내국인의 국외여행을 인솔하려면 문화체육관광부장관에게 등록하여야 한다.

8. 관광진흥법령상 카지노업의 허가를 받을 수 있는 자는?

- ① 19세 미만인 자
- ② 「외국환거래법」을 위반하여 금고 이상의 형을 선고받고 형이 확정된 자
- ③ 금고 이상의 실형을 선고받고 그 집행이 끝나거나 집행을 받지 아니하기로 확정된 후 2년이 지난 자
- ④ 금고 이상의 형의 선고유예를 받고 그 유예기간 중에 있는 자

9. 관광진흥법령상 물놀이형 유원시설업자의 안전·위생기준으로 옳지 않은 것은?

- ① 사업자는 풀의 물이 1일 3회 이상 여과기를 통과하도록 하여야 한다.
- ② 의무 시설을 설치한 사업자는 의무 시설에 「의료법」에 따른 간호사를 1명 이상 배치하여야 한다.
- ③ 사업자는 이용자의 안전을 위한 안전요원을 수심 100센티미터를 초과하는 풀에서는 면적 660 제곱미터당 최소 2인이 배치되어야 한다.
- ④ 사업장 내 풀의 수질기준 중 탁도는 2.8NTU 이하로 유지하여야 한다.

10. 관광진흥법령상 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처하는 경우에 해당하는 것은?

- ① 카지노업의 허가를 받지 아니하고 카지노업을 경영한 자
- ② 허가를 받지 아니하고 유원시설업을 경영한 자
- ③ 카지노 기구의 검사합격증명서를 훼손하거나 제거한 자
- ④ 안전성검사를 받지 아니하고 유기사설을 설치한 자

11. 관광진흥법령상 관광종사원에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 시험에 합격한 자는 시험에 합격한 날부터 60일 이내에 한국관광공사 및 한국관광협회중앙회에 등록을 신청하여야 한다.
- ② 시험은 매년 1회 이상 실시한다.
- ③ 문화체육관광부장관은 다른 사람에게 관광종사원 자격증을 대여한 경우 그 자격의 정지를 명하여야 한다.
- ④ 필기시험 및 외국어시험에 합격하고 면접시험에 불합격한 자에 대하여는 다음 회의 시험에만 필기시험 및 외국어시험을 면제한다.

12. 관광진흥법령상 용어의 정의로 옳지 않은 것은?

- ① "관광지"란 관광객의 다양한 관광 및 휴양을 위하여 각종 관광시설을 종합적으로 개발하는 관광 거점 지역으로서 이 법에 따라 지정된 곳을 말한다.
- ② "조성계획"이란 관광지나 관광단지의 보호 및 이용을 증진하기 위하여 필요한 관광시설의 조성 관리에 관한 계획을 말한다.
- ③ "공유자"란 단독 소유나 공유의 형식으로 관광사업의 일부 시설을 관광사업자로부터 분양받은 자를 말한다.
- ④ "관광사업자"란 관광사업을 경영하기 위하여 등록·허가 또는 지정을 받거나 신고를 한 자를 말한다.

13. 관광진흥법령상 관광개발기본계획에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 문화체육관광부장관은 관광개발기본계획을 수립하여야 한다.
- ② 관광개발기본계획은 5년마다 수립한다.
- ③ 관광개발기본계획에는 전국의 관광 여건과 관광 동향에 관한 사항을 포함하여야 한다.
- ④ 문화체육관광부장관은 수립된 관광개발기본계획을 확정하여 공고하려면 관계 부처의 장과 협의하여야 한다.

14. 관광진흥법령상 관광단지조성 사업시행자가 수립하는 이주대책에 포함되는 사항을 모두 고른 것은?

ㄱ. 택지 및 농경지의 매입	ㄴ. 택지 조성 및 주택 건설
ㄷ. 이주보상금	ㄹ. 이주방법 및 이주시기

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

15. 관광진흥법령상 지역관광협의회의 설립에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광사업자, 관광 관련 단체 등은 공동으로 지역의 관광진흥을 위하여 광역 및 기초 지방자치단체 단위의 지역관광협의회를 설립할 수 있다.
- ② 지역관광협의회를 설립하려는 자는 해당 지방자치단체의 장의 허가를 받아야 한다.
- ③ 지역관광협의회는 법인으로 한다.
- ④ 지방자치단체의 장은 협의회의 운영 등에 필요한 경비를 지원할 수 없다.

호텔실무

16. 레드와인 품종을 모두 고른 것은?

ㄱ. Pinot Noir	ㄴ. Merlot
ㄷ. Cabernet Sauvignon	ㄹ. Riesling
ㅁ. Sauvignon Blanc	ㅂ. Chardonnay

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

17. 제조방법이 다른 주류는?

- ① 청주 ② 맥주 ③ 꼬냑 ④ 와인

18. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

- ① Coffea Arabica ② Coffea Typica
③ Coffea Canephora(Robusta) ④ Coffea Liberica

19. 증류주에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① Gin은 곡물을 발효, 증류한 주정에 주니퍼 베리를 첨가한 것이다.
② Vodka는 증류 후 자작나무 숯으로 여과하기 때문에 무색, 무미, 무취의 특징을 가지고 있다.
③ Tequila는 용설란의 수액을 발효시킨 풀케주를 증류해서 만든다.
④ Rum은 옥수수를 압착하여 얻은 액에 효모를 가하여 발효시켜 증류한 술이다.

20. 다음에서 설명하는 Bar 기물은?

레몬, 오렌지, 라임 등의 과즙을 짜기 위한 도구로서 가운데가 돌출된 용기

- ① Squeezer ② Pourer ③ Muddler ④ Blender

21. Shake 기법으로 만든 칵테일은?

- ① B-52 ② Manhattan ③ Margarita ④ Rusty Nail

22. 주류 보관 시 세워서 보관하지 않고 눕혀서 보관해야하는 것은?

- ① Port Wine ② Aquavit ③ Brandy ④ Ice Wine

23. 바텐더(Bartender)의 직무에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 영업에 필요한 각종 음료의 재고량과 기물 등을 준비한다.
- ② Bar 직원들의 근무 편성과 영업을 책임진다.
- ③ 와인, 맥주, 청량음료 등의 적정온도가 유지될 수 있도록 점검하고 관리한다.
- ④ 영업종료 후 Bar 주위의 청소와 기물정리를 담당한다.

24. 식음료 서비스의 종류 중 플레이트 서비스(Plate Service)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 신속한 서비스를 할 수 있다.
- ② 숙련된 종사원으로接客 편성이 이루어져야 하므로 인건비 지출이 높다.
- ③ 고객 회전이 빠른 레스토랑에 적합하다.
- ④ 일반적으로 아메리칸 서비스(American Service)라고 한다.

25. 다음에서 설명하는 식음료 서비스의 특성은?

- 서비스는 구매 이전에 그 효용을 알기 어렵다.
- 서비스는 눈으로 볼 수도 없고, 손으로 만질 수도 없다.

- ① 소멸성 ② 비분리성 ③ 다양성 ④ 무형성

26. 고객불평 처리요령으로 옳지 않은 것은?

- ① 본인이 해결하기 힘든 사항이어도 끝까지 직접 해결하도록 노력한다.
- ② 고객의 불평은 끝까지 경청한다.
- ③ 경청하는 동안 원인을 파악, 분석한다.
- ④ 불평사항 또는 지적사항을 메모하는 자세를 보여준다.

27. 연회의 특성으로 옳지 않은 것은?

- ① 연회는 사전 예약에 의해 영업을 이루어진다.
- ② 타 영업부분의 매출증진에 파급효과가 있다.
- ③ 연회상품의 가격은 가변성이 없다.
- ④ 호텔의 이미지 제고와 홍보 효과가 크다.

28. 복도를 통하지 않고 객실과 객실 간 이동이 가능한 객실은?

- ① 커넥팅룸(Connecting Room) ② 어드조이닝룸(Adjoining Room)
- ③ 아웃사이드룸(Outside Room) ④ 스위트룸(Suite Room)

29. 행정기관에 신고하고 객실요금표에 명시되어 있는 정상요금은?

- ① 공표요금(Rack Rate) ② 계약요금(Commercial Rate)
③ 단체요금(Group Rate) ④ 패키지요금(Package Rate)

30. 벨만의 업무가 아닌 것은?

- ① 수화물 운반 서비스 ② 객실 내 시설 안내
③ 메시지 또는 신문 전달 ④ 베드메이킹 서비스

31. 다음 내용의 서비스를 제공하는 부서는?

- 전용 라운지 서비스
- 소회의실 등의 편의시설 제공
- 비서업무 지원
- 전용데스크에서 신속한 체크인, 체크아웃 서비스
- 조식 제공 서비스

- ① Executive Floor ② Concierge
- ③ Duty Desk ④ Banquet Reservation

32. 야간에 프런트 업무를 담당하면서 객실영업보고서를 작성하는 직원은?

- ① Room Clerk ② Reservation Clerk ③ Night Clerk ④ Information Clerk

33. 다음에서 설명하는 서비스는?

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

- ① Turn Down Service ② Valet Service
③ Turn Away Service ④ Laundry Service

34. Lost & Found 서비스 업무를 관리하는 부서는?

- ① Housekeeping ② Door Desk ③ Business Center ④ Reservation Office

35. 다음 자료로 계산 한 객실평균요금과 객실점유율은?

○ 보유 객실 수 : 400개
○ 객실 판매 수 : 360개
○ 객실 매출액 : 36,000,000원

<u>객실평균요금</u>	<u>객실점유율</u>	<u>객실평균요금</u>	<u>객실점유율</u>
① 100,000원	80%	② 100,000원	90%
③ 110,000원	80%	④ 110,000원	90%

36. 혼성주와 재료의 연결이 옳지 않은 것은?

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| ① 티아마리아(Tia Maria) - 커피 | ② 갈리아노(Galliano) - 바닐라 |
| ③ 드람브이(Drambuie) - 아몬드 | ④ 쿠앵트로(Cointreau) - 오렌지 |

37. 테이블서비스가 아닌 것은?

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ① 프랜치서비스(French Service) | ② 러시안서비스(Russian Service) |
| ③ 케이터링서비스(Catering Service) | ④ 아메리칸서비스(American Service) |

38. 다음에서 설명하는 것은?

○ 객실 내 소형냉장고에 음료와 맥주 비치
○ 주류, 스낵 및 기타 편의용품 비치
○ 셀프서비스 형태로 이용
○ 호텔 매출에 기여

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ① 세이프티 박스(Safety Box) | ② 도어 노브(Door Knob) |
| ③ 미니바(Mini Bar) | ④ 어메니티(Amenity) |

39. 식욕 촉진을 위해 식사 전에 가볍게 먹는 요리는?

- | | |
|-------------------|--------------|
| ① 전채요리(Appetizer) | ② 스프(Soup) |
| ③ 샐러드(Salad) | ④ 생선요리(Fish) |

40. 우리나라 최초의 호텔은?

- | | | | |
|--------|------------|--------|--------|
| ① 반도호텔 | ② 조선경성철도호텔 | ③ 손탁호텔 | ④ 대불호텔 |
|--------|------------|--------|--------|

41. 다음에서 설명하는 호텔은?

- 1829년 미국 보스턴(Boston)에 3층 170개 객실 규모로 건립
- 미국 최초의 그랜드호텔
- 최초의 싱글베드, 더블베드 룸 제공

- ① 스타틀러 호텔(Statler Hotel) ② 버팔로 호텔(Buffalo Hotel)
- ③ 트레몬트 하우스(Tremont House) ④ 오클랜드 공항호텔(Oakland Airport Hotel)

42. 독립호텔 간 상호협력 및 제휴를 통해 경영의 효율성을 높이기 위한 형태는?

- ① 위탁경영계약(Management Contract) ② 리퍼럴(Referral)
③ 프랜차이즈(Franchise) ④ 임차(Lease)

43. 요리 종류와 순서가 정해진 정식메뉴에 대한 명칭은?

- ① Table D'hote Menu ② A la Carte Menu
- ③ Combination Menu ④ Cycle Menu

44. 미국식 조식(American Breakfast) 메뉴와 유럽식 조식(Continental Breakfast) 메뉴의 차이는?

- ① 주스류의 제공 유무 ② 커피 또는 차 종류 제공 유무
③ 빵 제공 유무 ④ 달걀요리 제공 유무

45. 안심스테이크(Tenderloin Steak) 종류가 아닌 것은?

- ① 샤토브리앙(Chateaubriand) ② 필레미뇽(Filet Mignon)
③ 뉴욕 컷 스테이크(New York Cut Steak) ④ 투르네도(Twournedos)

46. 동일 종류의 육류로 나열되지 않은 것은?

- ① 랙 오프 램(Rack of Lamb), 램찜(Lamb Chop)
- ② 가금류(Poultry), 포터하우스스테이크(Poter House Steak)
- ③ 빌 커틀릿(Veal Cutlet), 스칼로핀(Scaloppine)
- ④ pork 찜(Pork Chop), pork 커틀릿(Pork Cutlet)

47. 메뉴에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 메뉴는 제공시간에 따라 Breakfast → Brunch → Lunch → Supper → Dinner 로 구분된다.
- ② 메뉴의 어원은 라틴어 미누투스(Minutus)에서 유래되었다.
- ③ 메뉴는 운영측면에서 내부통제 도구 뿐만 아니라 판매, 광고, 판매촉진의 마케팅 도구이다.
- ④ 메뉴는 식음료 구매, 검수, 저장, 준비, 생산, 판매 등에 영향을 미친다.

48. 스테이크의 굽기 정도에 따른 순서와 명칭이 옳은 것은?

- ① 레어 → 미디엄 → 미디엄레어 → 웰던미디엄 → 웰던
- ② 미디엄 → 레어 → 미디엄레어 → 웰던미디엄 → 웰던
- ③ 미디엄 → 레어 → 레어미디엄 → 웰던 → 미디엄웰던
- ④ 레어 → 미디엄레어 → 미디엄 → 미디엄웰던 → 웰던

49. 다음에서 설명하는 것은?

마요네즈에 칠리소스, 토마토케첩, 달걀, 양파, 피망, 피클 등을 혼합하여 만든 샐러드 드레싱

- ① 이탈리아 드레싱(Italian Dressing)
- ② 프렌치 드레싱(French Dressing)
- ③ 사우전드아일랜드 드레싱(Thousand Island Dressing)
- ④ 안초비 드레싱(Anchovy Dressing)

50. 다음 내용에 해당되는 달걀요리 종류는?

- Sunny Side-up
- Over Easy
- Over Welldone(Hard)

- ① Scrambled Egg ② Fried Egg ③ Poached Egg ④ Boiled Egg