

관광법규

1. 관광기본법상 관광기본법의 목적이 아닌 것은?

- | | |
|------------|-------------------|
| ① 국제친선의 증진 | ② 지역균형발전 |
| ③ 국민복지의 향상 | ④ 건전한 국민관광의 발전 도모 |

2. 관광진흥법상 용어의 정의로 옳지 않은 것은?

- ① “공유자”란 단독 소유나 공유(共有)의 형식으로 관광사업의 일부 시설을 관광사업자로부터 분양받은 자를 말한다.
- ② “지원시설”이란 관광지나 관광단지의 관리·운영 및 기능 활성화에 필요한 관광지 및 관광단지 안팎의 시설을 말한다.
- ③ “관광사업자”란 관광사업을 경영하기 위하여 인가·허가·승인 또는 지정을 받거나 등록 또는 신고를 한 자를 말한다.
- ④ “여행이용권”이란 관광취약계층이 관광 활동을 영위할 수 있도록 금액이나 수량이 기재된 증표를 말한다.

3. 관광진흥법령상 호텔업의 사업계획 변경에 관한 승인을 받아야 하는 경우로 옳은 것을 모두 고른 것은?

- ㄱ. 건축 연면적을 변경할 때에 그 변경하려는 연면적이 당초 승인받은 계획면적의 100분의 10 이상이 되는 경우
- ㄴ. 객실 수 또는 객실면적을 변경하려는 경우
- ㄷ. 변경하려는 업종의 등록기준에 맞는 경우로서, 호텔업과 휴양 콘도미니엄업 간의 업종변경 또는 호텔업 종류 간의 업종 변경

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

4. 관광진흥법령상 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말함)에게 등록하여야 하는 자를 모두 고른 것은?

- | | |
|----------------------|---------------------|
| ㄱ. 관광지원서비스업을 경영하려는 자 | ㄴ. 국제회의시설업을 경영하려는 자 |
| ㄷ. 일반유원시설업을 경영하려는 자 | ㄹ. 전문휴양업을 경영하려는 자 |
| ㅁ. 호텔업을 경영하려는 자 | |

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

5. 관광진흥법령상 관광사업의 양수 등에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광사업자의 지위를 승계한 자는 승계한 날부터 2개월 이내에 관할 등록기관등의 장에게 신고하여야 한다.
- ② 관광사업자가 관할 등록기관등의 장으로부터 등록취소처분을 받은 경우, 관광사업자의 지위를 승계한 자가 양수 당시 그 처분이나 위반 사실을 알지 못하였음을 증명하면 그 처분의 효과는 승계한 관광사업자에게 승계되지 아니한다.
- ③ 「민사집행법」에 의한 경매절차에 따라 관광사업에 사용되는 토지와 건물의 전부를 인수한 자는 그 관광사업자의 지위를 승계한다.
- ④ 관광사업을 경영하는 법인이 합병한 때에는 합병 후 존속하는 법인은 그 관광사업의 등록등 또는 신고에 따른 관광사업자의 권리·의무를 승계한다.

6. 관광진흥법령상 관광숙박업 및 관광객 이용시설업 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 국제회의기획업은 사업계획승인 대상에 해당한다.
- ② 준공업지역, 자연녹지지역에서는 관광숙박시설의 건축이 가능하다.
- ③ 휴양 콘도미니엄업의 사업계획을 승인 받으려는 자는 사업계획 승인신청서를 국토교통부장관에게 제출하여야 한다.
- ④ 관광유람선업은 관광숙박업 및 관광객 이용시설업 등록심의위원회의 등록심의대상 관광사업에 해당하지 않는다.

7. 관광진흥법령상 관광사업자의 관광시설의 타인 경영 및 처분과 위탁 경영에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광사업자는 관광사업의 시설 중 카지노업의 허가를 받는 데 필요한 시설과 기구 외의 부대시설을 타인에게 경영하게 할 수 없다.
- ② 관광사업자는 관광사업의 시설 중 안전성검사를 받아야 하는 유기사설 및 유기기구를 그 용도로 계속하여 사용하는 것을 조건으로 타인에게 처분할 수 없다.
- ③ 관광사업자는 관광사업의 효율적 경영을 위하여 관광숙박업의 등록에 필요한 객실을 타인에게 위탁하여 경영하게 할 수 있다.
- ④ 관광사업자는 관광객 이용시설업의 등록에 필요한 시설 중 문화체육관광부령으로 정하는 시설은 타인에게 경영하게 할 수 없다.

8. 관광진흥개발기금법령상 기금납부면제대상자가 아닌 부모와 8세의 자녀로 구성된 가족 3명이 국내 항만을 통해 선박으로 출국하는 경우 납부해야 할 납부금의 총 액수는?

- ① 2천원 ② 3천원 ③ 2만원 ④ 3만원

9. 관광진흥법령상 카지노사업자가 카지노 전산시설의 검사를 받아야할 기한이 올바르게 연결된 것을 모두 고른 것은?

- ㄱ. 신규로 조건없이 카지노업의 허가를 받은 경우 - 허가를 받은 날부터 15일내
 ㄴ. 신규로 조건부 카지노업의 허가를 받은 경우 - 조건 이행의 신고를 한 날부터 15일내
 ㄷ. 검사유효기간이 만료된 경우 - 유효기간 만료일부터 3개월내

- ① ㄷ ② ㄱ, ㄴ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

10. 관광진흥법령상 유원시설업자가 자신이 관리하는 유기시설에 대해 즉시 사용중지 등 필요한 조치를 취하고 해당 사실을 관할 지방자치단체장에게 통보해야 하는 중대한 사고에 해당하는 경우를 모두 고른 것은?

- ㄱ. 유기시설의 운행이 30분 이상 중단되어 인명 구조가 이루어진 경우
 ㄴ. 사고 발생일부터 3일 이내에 실시된 의사의 최초 진단결과 2주 이상의 입원 치료가 필요한 부상자가 동시에 2명이 발생한 경우
 ㄷ. 사고 발생일부터 3일 이내에 실시된 의사의 최초 진단결과 1주 이상의 입원 치료가 필요한 부상자가 동시에 3명 발생한 경우

- ① ㄱ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

11. 관광진흥법상 관광종사원의 자격을 필수적으로 취소해야 하는 사유로 명시된 것은?

- ① 관광종사원 자격증을 가지고 있는 관광사업자에게 영업소가 폐쇄된 후 2년이 지나지 아니한 사실이 발견된 경우
 ② 관광종사원으로서 직무를 수행하는 데에 비위(非違)를 저지른 사실이 2번째로 적발된 경우
 ③ 관광종사원 자격증을 가지고 있는 관광사업자의 관광사업 등록이 취소된 경우
 ④ 다른 사람에게 관광종사원 자격증을 대여한 경우

12. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제기구나 국제기구에 가입한 기관 또는 법인·단체가 개최하는 회의가 국제회의에 해당하기 위한 요건이다. ()에 들어갈 내용을 순서대로 올바르게 나열한 것은?

- 해당 회의에 5개국 이상의 외국인이 참가할 것
 ○ 회의 참가자가 300명 이상이고 그 중 외국인이 ()명 이상일 것
 ○ ()일 이상 진행되는 회의일 것

- ① ㄱ: 100, ㄴ: 2 ② ㄱ: 100, ㄴ: 3 ③ ㄱ: 150, ㄴ: 2 ④ ㄱ: 150, ㄴ: 3

① 관광면세업 ② 외국인관광 도시민박업
③ 관광식당업 ④ 한국전통호텔업

① 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금 ② 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금
③ 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금 ④ 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금

- ① 국외여행 인솔자의 등록 및 자격증 발급에 관한 권한 - 지역별 관광협회
- ② 한국관광 품질인증 및 그 취소에 관한 업무 - 한국관광공사
- ③ 호텔경영사 및 호텔관리사의 등록 및 자격증의 발급에 관한 권한 - 한국산업인력공단
- ④ 관광사진업 및 여객자동차터미널시설업의 지정 및 지정취소에 관한 권한 - 업종별 관광협회

호텔실무

16. 숙박기간에 따른 호텔의 분류로 옳지 않은 것은?

- ① Transient Hotel ② Independent Hotel ③ Permanent Hotel ④ Residential Hotel

17. “Guest is always right”라는 슬로건으로 호텔의 고급화를 선도한 사람은?

- ① 힐튼(Hilton) ② 리츠(Ritz)
③ 토마스 쿡(Thomas Cook) ④ 메리어트(Marriott)

18. 호텔 객실 상품의 특성이 아닌 것은?

- ① 저장에 가능하다. ② 공급의 한계성이 있다.
- ③ 이동이 불가능한 상품이다. ④ 계절적 상품이다.

19. 다음 조건에서 객실점유율(Room Occupancy)은?

- 총 객실 수: 305개
- House Use Room: 3개
- Out of Order: 2개
- Complimentary Coupon: 2개
- 판매 객실 수: 240개

- ① 70 % ② 75 % ③ 80 % ④ 85 %

20. 다음에서 설명하는 용어는?

서비스 종사원이 매출향상을 위하여 고객에게 예약한 상품보다 높은 가격의 상품을 추천하는 것

- ① Upgrading ② Uniformed Service ③ Up Selling ④ Over Booking

21. 호텔 종사원의 서비스 자세로 옳지 않은 것은?

- ① 고객의 눈을 보며 인사한다.
- ② 고객의 입장에서 업무를 처리한다.
- ③ 위치나 방향은 손가락으로 가리킨다.
- ④ 모든 고객을 동등하게 맞는다.

22. 호텔에서 사용하는 용어로 옳지 않은 것은?

- ① Amenity: 객실에 무료로 준비해 놓은 각종 소모품 및 서비스용품
- ② Over charge: 체크아웃 시간을 기준으로 일정 시간을 초과함에 따라 적용하는 요금
- ③ ETD: 출발예정시간
- ④ Make up room: 예약되어 있는 방

23. 하우스키핑의 업무가 아닌 것은?

- ① 객실 내 미니바(mini bar) 관리
- ② 객실에서 주문하는 식음료 서비스
- ③ 분실물 처리(Lost and Found)
- ④ 턴다운 서비스(Turn down service)

24. 컨시어지(Concierge)의 서비스 업무가 아닌 것은?

- ① 당일 투숙 VIP 고객 및 회원 고객을 사전 파악한다.
- ② 고객계정의 객실료와 세금을 전기(posting)한다.
- ③ 객실에 Treatment(꽃, 과일 등) 내용을 점검한다.
- ④ 호텔 내·외 전반적인 정보를 제공한다.

25. 객실요금 정산 절차 없이 고의적으로 도망가는 고객은?

- ① 슬립아웃(Sleep Out)
- ② 체크아웃(Check Out)
- ③ 스킵퍼(Skipper)
- ④ 노쇼(No Show)

26. 두 개의 객실이 나란히 있으며 내부에 서로 통하는 문이 있어 일행이 사용하기에 좋은 객실 형태는?

- ① 더블룸(Double Room)
- ② 트윈룸(Twin Room)
- ③ 커넥팅룸(Connecting Room)
- ④ 어드조이닝룸(Adjoining Room)

27. 체크인, 체크아웃 시 짐 운반 및 고객을 안내하는 직원은?

- ① Front Clerk
- ② Bell Man
- ③ Room Service Man
- ④ House Man

28. 퀴빈층(Executive Floor) 고객을 전담하여 식음료를 제공하는 서비스는?

- ① Butler Service
- ② Laundry Service
- ③ Valet Service
- ④ Paging Service

29. 미니바(Mini Bar)에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 호텔 매출에 기여하는 객실 내 상품 ② 선불방식으로만 이용 가능
- ③ 룸서비스의 승인 후 사용 ④ 주류 상품은 비치 불가

30. 퀴빈층(Executive Floor) 서비스의 특징이 아닌 것은?

- ① 비즈니스 활동을 위한 미팅 룸 제공 ② 컴퓨터 및 다양한 사무용기기 무료 제공
- ③ 조식, 음료 서비스 등 무료 제공 ④ 일반객실 보다 낮은 가격으로 제공

31. 카사바나와 스미스(Kasavana & Smith)의 메뉴 매트릭스에서 퍼즐(Puzzle) 항목의 전략은?

- ① 선호도가 높은 품목으로 가격인상을 고려한다.
- ② 현재의 수준을 유지한다.
- ③ 가격인하 및 판촉활동으로 대중성을 높인다.
- ④ 해당 품목을 메뉴에서 삭제한다.

32. 메뉴 작성 시 원칙이 아닌 것은?

- ① 비슷한 소스를 중복해서 사용하지 않는다. ② 같은 색의 요리를 반복하여 통일감을 준다.
- ③ 같은 재료의 요리를 중복하지 않는다. ④ 계절감과 특산물을 고려하여 작성한다.

33. Fried Eggs의 종류가 아닌 것은?

- ① Poached Egg ② Sunny Side Up ③ Over Easy ④ Over Hard

34. 수입산 소고기 등급 중 최상급은?

- ① 프라임(Prime) ② 스탠다드(Standard)
- ③ 초이스(Choice) ④ 커머셜(Commercial)

35. 스테이크(Steak)의 속 부분까지 완전히 익힌 굽기 정도는?

- ① 레어(Rare) ② 미디엄 레어(Medium Rare)
- ③ 미디엄(Medium) ④ 웰던(Well-done)

36. 정식메뉴(Table d'Hote Menu)의 특징이 아닌 것은?

- ① 신속한 서비스로 테이블 회전율이 높다.
- ② 가격이 상대적으로 저렴하다.
- ③ 가격의 변화에 대한 탄력적 대응이 쉽지 않다.
- ④ 메뉴의 관리가 어렵다.

37. 걸쭉한 수프(Thick Soup)가 아닌 것은?

- ① 콩소메(Consomme) ② 비스큐(Bisque) ③ 차우더(Chowder) ④ 벨루테(Veloute)

38. 원가가산 가격결정법에 따른 해산물 스파게티의 판매 가격은?(단, 세금 및 봉사료 제외)

○ 단위원가: 20,000 원 ○ 예상수익률: 20 %

- ① 23,000 원 ② 24,000 원 ③ 25,000 원 ④ 26,000 원

39. B-52 칵테일의 조주방법은?

- ① 흔들기(Shake) 기법 ② 띄우기(Float) 기법
③ 직접넣기(Build) 기법 ④ 휘젓기(Stir) 기법

40. 다음에서 설명하는 주류는?

○ 서인도제도가 원산지
○ 사탕수수가 원료
○ 블루하와이안, 쿠마리브레 칵테일의 베이스

- ① 보드카(Vodka) ② 진(Gin) ③ 럼(Rum) ④ 데킬라(Tequila)

41. 소믈리에(Sommelier)의 주요 업무가 아닌 것은?

- ① 지배인의 업무를 보좌하며 준비사항을 점검한다.
② 와인의 재고관리를 담당한다.
③ 주문받은 와인을 고객에게 서비스한다.
④ 와인의 프로모션을 계획하고 진행한다.

42. 레드와인의 포도 품종은?

- ① Muscadet ② Pinot Noir ③ Riesling ④ Semillon

43. 칵테일 조주 도구에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 푸어러(Pourer): 술의 손실 방지를 위해 병 입구에 끼워 사용하는 도구
② 스queezer(Squeezer): 레몬이나 오렌지 등의 과즙을 짜기 위한 도구
③ 셰이커(Shaker): 술과 얼음, 재료 등을 넣고 잘 섞이도록 하는 도구
④ 아이스 텅(Ice Tong): 칵테일 조주용 얼음을 잘게 으깨는 도구

44. 증류주에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 와인	ㄴ. 위스키	ㄷ. 브랜디	ㄹ. 데킬라	ㅁ. 맥주	ㅂ. 청주
-------	--------	--------	--------	-------	-------

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

45. 글라스(Glass)의 취급 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 글라스는 서비스 전에 이물질을 확인한다.
② 글라스의 안쪽에 손가락을 넣어서 운반한다.
③ 글라스는 스템(Stem) 또는 바디(Body)의 아랫부분을 잡고 서비스한다.
④ 글라스는 트레이(Tray)에 담아서 서비스한다.

46. 하면발효에 해당하는 맥주는?

- ① 포터맥주 ② 스타우트맥주 ③ 에일맥주 ④ 라거맥주

47. 보드카(Vodka)를 베이스로 한 칵테일은?

- ① 키스 오브 파이어(Kiss of Fire) ② 러스티 네일(Rusty Nail)
③ 뉴욕(New York) ④ 올드 패션드(Old Fashioned)

48. 이탈리아 와인의 원산지통제표시 중 최고 등급은?

- ① V.D.Q.S ② A.O.C ③ D.O.C.G ④ V.S.O.P

49. 테이블 서비스 방식이 아닌 것은?

- ① 아메리칸 서비스 ② 프렌치 서비스 ③ 러시안 서비스 ④ 케이터링 서비스

50. 식음료 고객서비스 절차로 옳은 것은?

- ① 안내 → 영접 → 메뉴제시 → 주문받기 → 식음료제공 → 환송
② 영접 → 안내 → 메뉴제시 → 주문받기 → 식음료제공 → 환송
③ 영접 → 메뉴제시 → 주문받기 → 안내 → 식음료제공 → 환송
④ 안내 → 환송 → 메뉴제시 → 식음료제공 → 주문받기 → 영접