

관광법규

1. 관광기본법상 관광진흥에 관한 기본계획(이하 “기본계획”이라 함)의 수립 시 정부의 역할로 옳은 것은?

- ① 정부는 관광진흥의 기반을 조성하고 관광산업의 경쟁력을 강화하기 위하여 기본계획을 10년마다 수립·시행하여야 한다.
- ② 기본계획의 수립 시 관광시설의 감염병 등에 대한 안전·위생·방역 관리에 관한 사항이 포함되어야 한다.
- ③ 기본계획은 국가관광정책심의위원회의 심의를 거쳐 확정한다.
- ④ 정부는 기본계획에 따라 5년마다 시행계획을 수립·시행하고 그 추진실적을 기본계획에 반영하여야 한다.

2. 관광진흥개발기금법령상 관광진흥개발기금에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광진흥개발기금은 「관세법」에 따른 보세판매장 특허수수료의 100분의 50을 재원으로 조성한다.
- ② 기금은 문화체육관광부장관이 관리한다.
- ③ 기금의 회계연도는 정부의 회계연도에 따른다.
- ④ 기금은 호텔을 비롯한 각종 관광시설의 건설 또는 개수(改修)의 용도로 보조할 수 있다.

3. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의도시의 지정과 그 기준에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 문화체육관광부장관은 대통령령으로 정하는 국제회의도시 지정기준에 맞는 특별시·광역시 및 도(道)를 국제회의도시로 지정할 수 있다.
- ② 지정대상 도시는 해외 도시와의 교류가 왕성하고, 환경 친화적인 곳이어야 한다.
- ③ 지정대상 도시에 국제회의시설이 있고, 해당 도시에서 이를 활용한 국제회의산업 육성에 관한 계획을 수립하고 있어야 한다.
- ④ 국제회의도시로 지정된 도시가 지정기준에 맞지 아니하게 된 경우에는 문화체육관광부장관의 제청으로 국무총리가 그 지정을 취소하여야 한다.

4. 관광진흥법령상 관광사업의 등록, 허가, 신고 및 지정에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 여행업을 경영하려는 자는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)에게 등록하여야 한다.
- ② 종합유원시설업을 경영하려는 자는 문화체육관광부령으로 정하는 시설과 설비를 갖추어 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장의 허가를 받아야 한다.
- ③ 국제회의업을 경영하려는 자는 회의시설 등 문화체육관광부령으로 정하는 시설을 갖추어 문화체육관광부장관에게 신고하여야 한다.
- ④ 관광 편의시설업을 경영하려는 자는 문화체육관광부령으로 정하는 바에 따라 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장의 지정을 받아야 한다.

5. 관광진흥법령상 등록기관등의 장의 권한의 위탁에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광식당업의 지정 및 지정취소: 지역별 관광협회
- ② 국외여행 인솔자의 등록: 업종별 관광협회
- ③ 호텔경영사의 등록 및 자격증의 발급: 한국관광공사
- ④ 국내여행안내사의 등록 및 자격증의 발급: 한국산업인력공단

6. 관광진흥법령상 관광숙박업의 등급결정 등에 관한 설명이다. ()에 들어갈 내용을 순서대로 올바르게 나열한 것은?

- 호텔업 등급결정의 유효기간은 등급결정을 받은 날부터 (ㄱ)으로 한다.
- 문화체육관광부장관은 호텔업의 등급결정권을 다음 각 호의 요건을 모두 갖춘 법인으로서 문화체육관광부장관이 정하여 고시하는 법인에 위탁한다.
1.~2. (생략)
3. 문화체육관광부령으로 정하는 기준에 맞는 자격을 가진 평가요원을 (ㄴ) 이상 확보하고 있을 것

- ① ㄱ: 3년, ㄴ: 30명 ② ㄱ: 3년, ㄴ: 50명 ③ ㄱ: 5년, ㄴ: 30명 ④ ㄱ: 5년, ㄴ: 50명

7. 관광진흥법령상 유원시설업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 유원시설업자 중 물놀이형 유기사설 또는 유기기구를 설치한 자는 문화체육관광부령으로 정하는 안전·위생기준을 지켜야 한다.
- ② 유원시설업자는 문화체육관광부령으로 정하는 안전성검사 대상이 아닌 유기사설 또는 유기기구에 대하여는 안전성검사 대상이 아님을 확인하는 검사를 받지 않아도 된다.
- ③ 유원시설업자는 그가 관리하는 유기사설 또는 유기기구로 인하여 사망자가 발생한 사고가 발생한 때에는 즉시 사용중지 등 필요한 조치를 취하고 문화체육관광부령으로 정하는 바에 따라 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 통보하여야 한다.
- ④ 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 자료 및 현장조사 결과에 따라 해당 유기사설 또는 유기기구가 안전에 중대한 침해를 줄 수 있다고 판단하는 경우에는 그 유원시설업자에게 대통령령으로 정하는 바에 따라 사용중지·개선 또는 철거를 명할 수 있다.

8. 관광진흥법령상 관광객 이용시설업이 아닌 것은?

- ① 휴양콘도미니엄업 ② 전문휴양업 ③ 종합휴양업 ④ 관광유람선업

9. 관광진흥법령상 문화체육관광부장관의 권한으로 옳은 것은?

- ① 국립공원 지정 ② 주민 주도의 지역관광 홍보
③ 내국인의 출입국 관리 ④ 여권 발급

10. 관광진흥법령상 의료관광호텔업의 등록기준으로 옳지 않은 것은?

- ① 의료관광객이 이용할 수 있는 취사시설이 객실별로 설치되어 있거나 층별로 공동취사장이 설치되어 있을 것
② 객실별 면적이 19제곱미터 이상일 것
③ 의료관광호텔 시설은 의료기관 시설과 분리될 것
④ 욕실이나 샤워시설을 갖춘 객실이 30실 이상일 것

11. 관광진흥법령상 카지노업의 허가를 받으려는 자가 문화체육관광부장관에게 제출하여야 하는 사업계획서에 포함되어야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 인력수급 및 관리계획
② 장기수지 전망
③ 카지노영업소 이용객 유치계획
④ 타인 소유의 부동산을 사용하는 경우에는 그 사용권을 증명하는 서류

12. 관광진흥법령상 문화체육관광부장관이 유원시설안전정보시스템을 통하여 공개할 수 있는 정보를 모두 고른 것은?

- | |
|--|
| ㄱ. 유원시설업의 허가에 관한 정보
ㄴ. 물놀이형 유원시설업자의 안전·위생과 관련하여 실시한 수질검사 결과에 관한 정보
ㄷ. 안전성검사의 결과에 관한 정보
ㄹ. 안전관리자의 안전교육 이수에 관한 정보 |
|--|

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

13. 관광진흥법령상 한국관광협회중앙회가 하는 공제사업의 내용이 아닌 것은?

- ① 지역별 관광협회와의 친목 도모 업무
② 회원 상호간의 경제적 이익을 도모하기 위한 업무
③ 관광사업행위에 따른 사고로 인하여 재해를 입은 종사원에 대한 보상업무
④ 관광사업자의 관광사업행위와 관련된 사고로 인한 대물 및 대인배상에 대비하는 배상업무

14. 관광진흥법령상 카지노업 허가에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 문화체육관광부장관은 카지노업을 허가할 때 1년의 범위에서 조건부 영업허가를 할 수 있다.
- ② 문화체육관광부장관이 공공의 안녕, 질서유지를 위하여 필요하다고 인정하면 대통령령으로 정하는 바에 따라 카지노업의 허가를 제한할 수 있다.
- ③ 우리나라의 연안을 왕래하는 여객선에서 카지노업을 하려는 경우, 여객선이 5천 톤급 이상이어야 한다.
- ④ 금고 이상의 형의 선고유예를 받고 그 유예기간 중에 있는 자는 카지노업의 허가를 받을 수 없다.

15. 관광진흥법령상 관광지로 지정·고시된 지역에서 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장의 허가를 받아야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 토지매매
- ② 공유수면의 매립
- ③ 옮기기 어려운 물건을 1개월 이상 쌓아놓는 행위
- ④ 절토의 방법으로 토지의 형상을 변경하는 행위

호텔실무

16. 다음에서 설명하는 호텔은?

- 인천항 개항이 호텔 건립의 직접적인 배경이 되었음
- 우리나라 최초의 호텔
- 경인선 개통으로 숙박수요가 감소됨
- 서구식으로 설계됨

- ① 조선폰텔 ② 반도폰텔 ③ 대불폰텔 ④ 손탁폰텔

17. 호텔 서비스의 특성이 아닌 것은?

- ① 소멸성 ② 생산과 소비의 동시성
③ 동질성 ④ 무형성

18. 숙박기간에 따라 세분화한 호텔의 분류로 옳지 않은 것은?

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

19. 호텔에서 사용하는 용어 설명이 옳지 않은 것은?

- ① ETA: 출발예정시간
② Amenity: 객실 내 무료로 준비해 놓은 소모품 및 서비스용품
③ Available Room: 사용 가능한 객실
④ Deposit(Reservation): 객실 예약을 위해 고객이 지불하는 선불금

20. 호텔 객실요금의 용어 설명이 옳은 것은?

- ① Guide Rate: 공표 요금 ② Rack Rate: 할인 요금
③ Commercial Rate: 단체할인 요금 ④ Complimentary Rate: 무료 요금

21. 객실과 객실 사이에 통용하는 문이 없이 나란히 인접해 있는 객실의 형태는?

- ① Connecting Room ② Adjoining Room ③ Inside Room ④ Outside Room

22. 프런트 데스크의 고유 업무로 옳은 것은?

- ① 객실 배정 ② 고객 짐 운반 ③ 고객 비서 업무 ④ 객실 정비

23. 다음과 같은 조건에서 호텔의 RevPAR(Revenue per Available Room)는?

- 총 객실 수: 110개
- 판매 가능한 객실 수: 100개
- 판매 된 객실 수: 90개
- Out Of Order: 10개
- 객실 매출 총액: 990,000원

- ① 9,000원 ② 9,900원 ③ 11,000원 ④ 99,000원

24. Turn Down Service의 내용으로 옳은 것은?

- ① 귀빈층(Executive Floor) 라운지의 식음료 서비스를 담당
② 고객이 편히 주무실 수 있도록 잠자리를 준비해드리는 서비스를 담당
③ 만실로 인해 예약고객을 다른 호텔로 보내드리는 서비스를 담당
④ 로비지역에 있는 고객을 찾아드리는 서비스를 담당

25. 호텔요금에 객실요금과 조식이 포함된 지불 방식은?

- ① European Plan ② Continental Plan ③ Dual Plan ④ American Plan

26. 미니바(Mini Bar)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 룸서비스(Room Service) 형태로 이용 ② 호텔 매출에 기여
③ 주류, 스낵 비치 ④ 객실 내 소형냉장고에 음료 비치

27. 콘티넨탈 조식(Continental Breakfast) 메뉴에 포함되지 않은 것은?

- ① Juice ② Toast Bread ③ Coffee ④ Egg

28. 다음 내용의 호텔서비스를 담당하는 부서는?

- 객실 정비 업무
- 객실 음료 관리
- 객실 비품 및 소모품 관리
- 린넨 및 세탁물 관리

- ① Front Desk ② Executive Floor Lounge
③ Housekeeping ④ Concierge

29. 벨 데스크(Bell Desk)의 서비스 업무가 아닌 것은?

- ① Luggage Handling ② Laundry Service ③ Room Change ④ Delivery Service

30. 귀빈층(Executive Floor)의 서비스 업무가 아닌 것은?

- ① Lost & Found ② Butler Service
- ③ Express Check-In ④ Happy Hour Service

31. 메뉴 작성의 원칙이 아닌 것은?

- ① 같은 재료의 요리를 중복시키지 않는다.
- ② 같은 색의 요리를 반복시키지 않는다.
- ③ 비슷한 소스(Sauce)를 중복해서 사용한다.
- ④ 계절감과 용도별 성격, 특산물을 고려하여 작성한다.

32. 정식메뉴(Table d'hote Menu)의 식사 순서로 옳은 것은?

- ① 전체 → 샐러드 → 생선 → 주요리 → 수프 → 후식 → 음료
 ② 전체 → 수프 → 생선 → 주요리 → 샐러드 → 후식 → 음료
 ③ 전체 → 수프 → 주요리 → 생선 → 샐러드 → 음료 → 후식
 ④ 전체 → 샐러드 → 수프 → 생선 → 주요리 → 음료 → 후식

33. 다음에서 설명하고 있는 메뉴는?

정식메뉴의 식사 순서대로 되어있으며, 고객으로 하여금 기호에 맞는 음식을 선택하여 먹을 수 있도록 구성된 메뉴이다.

- ① Buffet Menu ② Combination Menu
③ A la Carte Menu ④ Daily Special Menu

34. 메뉴판 디자인에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 메뉴판의 페이지 수는 많을수록 좋다.
- ② 메뉴판의 크기는 식탁의 크기와 레스토랑의 수준과 관계가 있다.
- ③ 일반적으로 메뉴판에 배열되는 품목은 음식이 제공되는 순서를 따른다.
- ④ 윌리엄 도플러(William Doerfler)는 메뉴판의 페이지 수에 따라 시각중심선과 시선의 이동 방향을 제시하였다.

35. 호텔 레스토랑 테이블 서비스의 내용으로 옳은 것은?

- ① 좌석이 부족한 경우 한 테이블에 안면 없는 고객을 합석시킬 수 있다.
- ② 서비스는 호스트(Host) → 여성 → 남성 → 주빈 순으로 서브한다.
- ③ 음료는 왼쪽에서 오른손으로 서비스한다.
- ④ 물을 따를 때에는 글라스를 손으로 들고 따라서는 안 된다.

36. 호텔 레스토랑 종사원의 서비스 자세로 옳지 않은 것은?

- ① 단정한 자세로 대기하며, 밝고 친절하게 응대한다.
- ② 고객 주문 완료 후, 주문사항을 고객에게 재확인한다.
- ③ 고객의 눈을 마주치며 응대한다.
- ④ 고객 불평이 생긴 경우 직원 스스로 문제를 해결하고 상사에게는 보고하지 않는다.

37. 다음에서 설명하는 서비스 방법은?

- 식당의 주방이 개방되어 고객이 직접 조리 과정을 지켜볼 수 있음
- 위생적이고 신속하게 식사를 제공할 수 있음
- 적은 인원으로 운영되므로 경제적인 경영을 할 수 있음

- ① Banquet Service ② Counter Service ③ Self Service ④ American Service

38. 프렌치식 서비스에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 카트 서비스보다 레스토랑 홀을 사용하는 면적이 적게 든다.
- ② 아메리칸 서비스보다 테이블 회전율이 높다.
- ③ 다른 서비스에 비해 소요 시간이 많이 걸린다.
- ④ 적은 인원으로 많은 손님을 서비스 할 수 있다.

39. Agave라는 식물로 만든 술은?

- ① Aquavit ② Curacao ③ Tequila ④ Grand Marnier

40. 서양조리에 있어서 5대 모체소스가 아닌 것은?

- ① Demi-Glace Sauce ② Hot Sauce ③ Bechamel Sauce ④ Hollandaise Sauce

41. 화이트와인 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

42. 마가리타(Margarita) 칵테일의 재료를 모두 고른 것은?

- | | |
|-----------------|---------------|
| ㄱ. Tequila | ㄴ. Gin |
| ㄷ. Dry Vermouth | ㄹ. Triple Sec |

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄷ, ㄹ

43. 위스키(Whisky)를 베이스로 한 칵테일은?

- ① Manhattan ② Brandy Alexander ③ Sidecar ④ Honeymoon

44. 다음이 해당하는 American Breakfast 달걀 요리는?

- Sunny Side up
- Over Easy
- Over Medium
- Over Hard

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

45. 알코올성 음료가 아닌 것은?

- ① Nutritious ② Fermented ③ Distilled ④ Compounded

46. 와인을 증류시킨 증류주는?

- ① Whisky ② Brandy ③ Gin ④ Rum

47. 칵테일(Cocktail) 조주기법이 아닌 것은?

- ① Decanting ② Stirring ③ Floating ④ Blending

48. 와인이나 탄산음료 등의 남은 음료를 보관하기 위해 사용하는 기구는?

- ① Muddler ② Pourer ③ Stopper ④ Coaster

49. 전채요리에 관한 용어로 옳지 않은 것은?

- ① Appetizer ② Hour d'oeuvre ③ Apéritif ④ Antipasti

50. 세계 3대 전채요리가 아닌 것은?

- ① Caviar ② Foie Gras ③ Truffle ④ Canapé