

관광법규

1. 관광기본법상 관광진흥에 관한 기본계획(이하 ‘기본계획’이라 함)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 기본계획에는 관광시설의 감염병 등에 대한 안전·위생·방역 관리에 관한 사항이 포함되어야 한다.
- ② 기본계획은 국가관광전략회의의 심의를 거쳐 확정한다.
- ③ 관광진흥의 방향 및 주요 시책에 대한 수립·조정, 관광진흥계획의 수립 등에 관한 사항을 심의·조정하기 위하여 대통령 소속으로 국가관광전략회의를 둔다.
- ④ 정부는 관광진흥의 기반을 조성하고 관광산업의 경쟁력을 강화하기 위하여 기본계획을 5년마다 수립·시행하여야 한다.

2. 관광진흥법상 관광 활동에 어려움이 있는 사람들이 물리적·사회적 장벽 없이 접근 가능한 관광을 의미하는 용어는?

- ① 무장애 관광 ② 관광특구 ③ 관광지 ④ 여행이용권

3. 관광진흥법령상 야영장업의 경우 관광사업자 등록대장에 기재되어야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 부지면적 및 건축연면적 ② 운영의 형태
- ③ 시설의 종류 ④ 1일 최대 수용인원

4. 관광진흥법령상 외국인 의료관광의 유치 및 지원에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광진흥개발기금을 대여받을 수 있는 기관은 의료관광의 활성화를 위한 사업의 추진실적이 있는 기관 중 지방자치단체의 장이 고시하는 기관이다.
- ② 문화체육관광부장관은 외국인 의료관광을 지원하기 위하여 외국인 의료관광 전문인력을 양성하는 전문교육기관 중에서 우수 전문교육기관이나 우수 교육과정을 선정하여 지원할 수 있다.
- ③ 문화체육관광부장관은 외국인 의료관광 안내에 대한 편의를 제공하기 위하여 국내외에 외국인 의료관광 유치 안내센터를 설치·운영할 수 있다.
- ④ 문화체육관광부장관은 의료관광의 활성화를 위하여 외국인환자 유치업자와 공동으로 해외 마케팅사업을 추진할 수 있다.

5. 관광진흥법령상 국외여행 인솔자의 자격요건에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광통역안내사 자격을 취득할 것
- ② 외국의 관광숙박업소에서 3년 이상 종사한 경력이 있을 것
- ③ 문화체육관광부장관이 지정하는 교육기관에서 국외여행 인솔에 필요한 양성교육을 이수할 것
- ④ 여행업체에서 6개월 이상 근무하고 국외여행 경험이 있는 자로서 문화체육관광부장관이 정하는 소양교육을 이수할 것

6. 관광진흥법령상 관광종사원의 자격시험 중 면접시험의 평가사항이 아닌 것은?

- ① 국가관·사명감 등 정신자세 ② 전문지식과 응용능력
- ③ 예의·품행 및 성실성 ④ 의사발표의 효율성과 유연성

7. 관광진흥법령상 관광종사원 중 시·도지사가 그 자격을 취소할 수 있는 자를 모두 고른 것은?

ㄱ. 관광통역안내사 나. 국내여행안내사
ㄷ. 호텔서비스사 르. 호텔관리사

- ① $\neg, \sqsubset$ ② $\neg, \sqsupset$ ③ $\sqsubset, \sqsubset$ ④ $\sqsubset, \sqsupset$

8. 관광진흥법령상 관광취약계층의 범위에 해당하지 않는 사람은? (단, 문화체육관광부장관이 고시하는 기준은 고려하지 않음)

- ① 「국민기초생활 보장법」에 따른 수급자
- ② 「국민기초생활 보장법」에 따른 차상위계층에 해당하는 사람 중 「장애인복지법」에 따른 장애수당 수급자
- ③ 「한부모가족지원법」에 따른 지원대상자
- ④ 「국민연금법」에 따른 국민연금 수급자

9. 관광진흥법령상 관광의 진흥과 홍보에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 문화체육관광부장관은 5년마다 문화관광해설사의 양성 및 활용계획을 수립하여야 한다.
- ② 지방자치단체가 다자녀가구의 관광 활동을 지원하는 경우, 그 지원 대상이 되는 다자녀가구는 미성년자인 세 명 이상의 자녀를 둔 가구로 한다.
- ③ 여행이용권 업무의 전담기관도 여행이용권을 발급할 수 있다.
- ④ 특별관리지역이 같은 도 내에서 둘 이상의 군에 걸쳐 있는 경우에는 해당 군수가 공동으로 지정한다.

10. 관광진흥법령상 지역별·업종별 관광협회에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 업종별 관광협회는 법인으로 한다.
- ② 업종별 관광협회는 시·도지사의 설립허가를 받아야 한다.
- ③ 지역별 관광협회는 설립등기를 함으로써 성립한다.
- ④ 지역별 관광협회에 관하여 「관광진흥법」에 규정된 것 외에는 「민법」 중 사단법인에 관한 규정을 준용한다.

11. 관광진흥법령상 「인구감소지역 지원 특별법」에 따른 인구감소지역에서 총면적이 20만 제곱미터인 관광단지를 지정하는 경우에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 해당 인구감소지역을 관할하는 시·도지사가 지정한다.
- ② 사전에 관계 행정기관의 장과 협의하여야 하는 경우에 관계 행정기관의 장이 협의를 요청받은 날부터 30일 이내에 의견을 제출하지 아니하면 협의가 이루어지지 않은 것으로 본다.
- ③ 관광단지의 지정 후 그 면적변경을 한 경우에는 이를 고시하여야 한다.
- ④ 해당 관광단지는 관광호텔, 가족호텔 또는 휴양 콘도미니엄 중 관광숙박업의 등록기준에 부합하는 두 종류 이상의 숙박시설을 갖추어야 한다.

12. A군수는 관할 관광지에 무단으로 설치된 텐트, 침구류 등 야영용품(이하 ‘물건등’이라 함)이 관광지의 이용에 지장을 주자 이를 적법하게 제거하였다. 이 경우 관광진흥법령상 A군수가 취하여야 할 조치에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 물건등이 있던 곳에 물건등의 품명·수량, 제거 사실·일시 및 보관 장소 등을 표시해야 한다.
- ② 물건등을 일정한 장소에 보관하고, 물건등의 품명·수량, 제거 장소, 제거 일시, 제거 이유 및 보관 장소 등을 문화체육관광부령으로 정하는 관리대장에 기록해야 한다.
- ③ 물건등의 보관장소 등을 1개월 동안 해당 지방자치단체의 인터넷 홈페이지에 공고해야 한다.
- ④ 법령에 따라 물건등을 매각한 경우, 그로 인한 수익을 공탁한 후 공탁사실을 해당 지방자치단체의 인터넷 홈페이지에 공고해야 한다.

13. 관광진흥법령상 서울특별시가 아닌 곳에서 관광특구를 지정하기 위한 요건이다. ()에 들어갈 숫자를 순서대로 올바르게 나열한 것은?

- 문화체육관광부장관이 고시하는 기준을 갖춘 통계전문기관의 통계결과 해당 지역의 최근 1년간 외국인 관광객 수가 (㉠)만명 이상일 것
- 관광특구 전체 면적 중 관광활동과 직접적인 관련성이 없는 토지가 차지하는 비율이 (㉡)퍼센트를 초과하지 아니할 것

- ① ㉠: 10, ㉡: 10 ② ㉠: 10, ㉡: 20 ③ ㉠: 20, ㉡: 10 ④ ㉠: 20, ㉡: 20

14. 관광진흥개발기금법상 관광진흥개발기금의 재원에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

- ㄱ. 「관광진흥법」 제30조에 따른 카지노사업자의 납부금
- ㄴ. 한국관광협회중앙회의 책임준비금
- ㄷ. 「관세법」 제176조의2제4항에 따른 보세판매장 특허수수료의 100분의 50
- ㄹ. 정부로부터 받은 출연금

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄷ, ㄹ ③ ㄱ, ㄷ, ㄹ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

15. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의집적시설에 해당하기 위한 요건이다. ()에 들어갈 숫자를 순서대로 올바르게 나열한 것은?

- 「관광진흥법」 제3조제1항제2호에 따른 관광숙박업의 시설로서 ()실(「관광진흥법」 제19조제1항에 따라 같은 법 시행령 제22조제2항의 4성급 또는 5성급으로 등급결정을 받은 호텔업의 경우에는 ()실) 이상의 객실을 보유한 시설
- 「공연법」에 따른 공연장으로서 ()석 이상의 객석을 보유한 공연장

- ① ㄱ: 100, ㄴ: 30, ㄷ: 300 ② ㄱ: 100, ㄴ: 50, ㄷ: 500
- ③ ㄱ: 200, ㄴ: 30, ㄷ: 300 ④ ㄱ: 200, ㄴ: 50, ㄷ: 500

호텔실무

16. 다음 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 반도호텔 - 우리나라 최초의 상용 호텔
- ② 대원호텔 - 우리나라 최초의 철도 호텔
- ③ 대불호텔 - 우리나라 최초의 호텔
- ④ 손탁호텔 - 우리나라 최초의 서양인 경영 호텔

17. 다음은 무엇에 따른 호텔의 분류인가?

☐ 컨벤션 호텔 ☐ 카지노 호텔 ☐ 커머셜 호텔

- ① 숙박목적에 의한 분류 ② 서비스 수준에 의한 분류
- ③ 숙박요금에 의한 분류 ④ 입지에 의한 분류

18. 다음의 호텔경영 방식을 도입한 호텔 경영자는?

☐ 객실에 개인 욕실(private bathroom)을 설치하였다.
☐ 화재 위험 대비 방화문(fire door)을 설치하였다.
☐ “Do not disturb”라는 표식을 사용하였다.
☐ 객실에 얼음물(ice water)을 제공하였다.
☐ 객실에 조간신문(newspaper)을 무료로 제공하였다.

- ① César Ritz ② Conrad N.Hilton
- ③ Waldorf Astor ④ Ellsworth.M.Startler

19. 투숙객이 수하물을 남겨둔 채 객실을 비워둔 경우 추가되는 요금은?

- ① Hold room charge ② Commercial rate ③ Part day charge ④ Optional rate

20. 나이트 클럭(night clerk)의 업무가 아닌 것은?

- ① 단체고객에 관한 판매현황 보고서(group report)를 작성한다.
- ② 무료현황 보고서(complimentary report)를 작성한다.
- ③ 객실점검 보고서(room inspection report)를 작성한다.
- ④ 일일 룸 보고서(daily room report)를 작성한다.

21. 다음에 해당하는 객실의 형태는?

- 상용호텔에서 볼 수 있는 객실 형태이다.
- 야간에는 소파를 침대로 사용할 수 있다.
- 침대를 벽에 붙이면 객실을 넓게 사용할 수 있다.

- ① Studio room ② Inside room ③ Tripple bed room ④ Suite room

22. American plan에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① Full pension이라고도 한다.
- ② 객실요금과 식가요금을 별도로 지불한다.
- ③ 호텔 주변에 레스토랑이 없는 경우에 적합하다.
- ④ 주로 휴양지 호텔이나 산간지역 호텔에서 사용한다.

23. 다음 조건에서 판매된 객실 수와 ADR(average daily rate)은?

- 총 객실 수: 50개
- 인테리어 공사중인 객실 수: 10개
- 객실점유율: 80 %
- 객실 판매액: 2,400,000원

- ① 32개 - 60,000원 ② 32개 - 75,000원 ③ 40개 - 60,000원 ④ 40개 - 75,000원

24. GRO(guest relation officer)의 업무가 아닌 것은?

- ① VIP 고객의 체크인과 객실등록을 도와준다.
- ② VIP 고객의 메시지와 우편물 등을 전달한다.
- ③ 호텔, 쇼핑, 교통 등에 대한 정보를 제공한다.
- ④ 호텔의 영업현황 보고서를 작성한다.

25. 다음 서비스 업무를 담당하는 호텔직원은?

- 호텔 현관에서 승하차하는 고객을 도와준다.
- Valet parking 서비스를 한다.
- 주정차 관리를 한다.
- 고객을 영접 및 환송한다.

- ① Door man ② Bell man ③ House man ④ Utility man

26. 린넨(linen)류에 해당하지 않는 것은?

- ① Towel ② Curtain ③ Uniform ④ Plate

27. 도어 knob(door knob) 서비스에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 24시간 이용 가능하다.
② 주문서 수거는 해당 층 담당 룸메이드가 한다.
③ 시간오류 등 문제 발생 시 오더 테이커에게 인계한다.
④ 저녁 메뉴와 음료 및 주류 서비스도 가능하다.

28. 미니바에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 객실층 복도에 바(bar)를 운영한다.
② 하우스키핑이나 룸서비스에서 운영한다.
③ 객실내의 소형 냉장고에 음료, 주류, 스낵 등을 셀프로 이용한다.
④ 일부 고객들은 이용 사실을 부인하기도 하여 손실처리를 하는 경우도 있다.

29. EFL라운지에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① Executive Floor의 규모를 확대하는 추세이다.
② 조식과 해피아워 서비스를 제공한다.
③ 모닝콜 서비스를 제공한다.
④ 익스프레스 체크인·체크아웃이 가능하다.

30. 룸서비스에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 객실 투숙객을 위한 서비스이다. ② 오더 테이커가 주문을 받는다.
③ 주문 시 직접 객실로 제공한다. ④ VIP 고객에게만 제공하는 서비스이다.

31. 다음 조건에서 와인 1잔(150 ml)의 판매가격은?

- | |
|--|
| ○ 와인 1병(750 ml)의 구매가격: 30,000원
○ 원가는 판매가격의 50 % |
|--|

- ① 9,000원 ② 10,000원 ③ 11,000원 ④ 12,000원

32. 전채요리(appetizer)에 관한 국가별 명칭으로 옳지 않은 것은?

- ① 일본 - 첸사이 ② 이탈리아 - 안띠빠스토
③ 러시아 - 차쿠스키 ④ 중국 - 오르되브르

33. 다음에서 설명하는 음식은?

육수에 쌀을 익혀 만든 요리로 닭고기, 감각류, 생선, 소시지, 야채, 치즈, 화이트 와인 그리고 허브 등의 다양한 재료로 맛을 낼 수 있는 이태리 요리

- ① 파스타 ② 리조토 ③ 라자냐 ④ 피자

34. 카사바나와 스미스(Kasavana & Smith)의 메뉴 매트릭스에서 퍼즐(puzzle)에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 선호도와 수익성이 모두 높다. ② 선호도는 높으나 수익성이 낮다.
③ 선호도는 낮으나 수익성이 높다. ④ 선호도와 수익성이 모두 낮다.

35. 다음에서 설명하고 있는 소스는?

생선요리에 사용되는 소스로 마요네즈에 Lemon, Chopped onion, Chopped egg, Chopped cucumber, Worcester, 향초 등을 넣어 만든다.

- ① 타르타르(Tartar) 소스 ② 벨루테(Veloute) 소스
③ 에스파놀(Espagnol) 소스 ④ 베샤멜(Bechamel) 소스

36. 다음에서 설명하는 주방(Kitchen)은?

- 육류와 어패류의 구매 의뢰
- 품질검수 후 수령
- 손질 후 영업장과 메인주방에 공급
- 햄, 소시지 등 각종 훈제제품 생산

- ① Banquet Kitchen ② Cold Kitchen ③ Butcher Kitchen ④ Bakery Kitchen

37. 원가관리의 변동비에 해당되는 것은?

- ① 재료비 ② 보험료 ③ 재산세 ④ 임차료

38. 일품요리(A La Carte)의 특징으로 옳지 않은 것은?

- ① 메뉴 품목이 다양하여 선택의 폭이 넓다. ② 메뉴 종류가 많아 식자재 관리가 어렵다.
③ 정식메뉴 대비 가격이 저렴하다. ④ 인건비 지출 비중이 높다.

39. 양조주가 아닌 것은?

- ① 와인 ② 막걸리 ③ 맥주 ④ 위스키

40. 상면발효 맥주가 아닌 것은?

- ① 에일맥주 ② 스타우트맥주 ③ 라거맥주 ④ 포터맥주

41. 레드 와인의 품종이 아닌 것은?

- ① 샤르도네(Chardonnay) ② 까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)
③ 삐노누아(Pinot Noir) ④ 멜로(Merlot)

42. 다음에서 설명하는 주류는?

- 호밀 등의 곡류를 발효시켜 증류
○ 주니퍼 베리(juniper berry) 열매의 향료를 착향
○ 원산지는 네덜란드

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

43. $1\frac{1}{3}$ 온스(oz)는 몇 ml 인가?

- ① 30 ml ② 40 ml ③ 50 ml ④ 60 ml

44. 레스토랑의 고객서비스 절차로 옳은 것은?

- ① 영접 → 안내 → 메뉴제시 → 식사서비스 → 주문 → 환송 → 계산
② 환송 → 안내 → 메뉴제시 → 주문 → 식사서비스 → 계산 → 영접
③ 영접 → 안내 → 메뉴제시 → 주문 → 식사서비스 → 계산 → 환송
④ 안내 → 영접 → 주문 → 메뉴제시 → 식사서비스 → 계산 → 환송

45. 진 베이스(Gin base) 칵테일을 모두 고른것은?

- ㄱ. 롱아일랜드아이스티 ㄴ. 드라이마티니
ㄷ. 키스오브파이어 ㄹ. 키르

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄷ, ㄹ

46. 식음료 업장 직원의 올바른 태도가 아닌 것은?

- ① 고객에게 집중한다. ② 업장에서 빠르게 뛰면서 서비스한다.
③ 고객의 요구에 신속히 응대한다. ④ 올바른 위치에서 대기한다.

47. 와인의 서비스 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 화이트 와인에서 레드 와인 순으로 서비스 한다.
- ② 와인제공 시 와인 병이 글라스에 닿지 않도록 서비스 한다.
- ③ 드라이 와인에서 스위트 와인 순으로 서비스 한다.
- ④ 화이트 와인은 20℃ 전후의 온도로 서비스 한다.

48. 술병에 끼워 술의 손실을 줄이기 위해 사용하는 도구는?

- ① 웨이커(shaker) ② 푸어러(pourer)
③ 코스터(coaster) ④ 스트레이너(strainer)

49. 소믈리에(sommelier)의 주요 업무로 옳은 것은?

- ① VIP 고객의 영접과 불평처리를 한다. ② 와인을 추천하고 서비스 한다.
- ③ 커피를 만들고 서비스 한다. ④ 객실 청소를 하고 내부를 점검한다.

50. 조리된 음식을 접시에 담아서 고객에게 직접 제공하는 서비스는?

- ① 왜건 서비스(wagon service) ② 셀프 서비스(self service)
- ③ 트레이 서비스(tray service) ④ 플레이트 서비스(plate service)