관광법규

1. 관광기본법상 관광진흥에 관한 기본계획(이하 “기본계획”이라 함)에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 기본계획은 7년마다 수립·시행하여야 한다.

② 관광시설의 감염병 등에 대한 안전·위생·방역 관리에 관한 사항은 기본계획에 포함되어야 한다.

③ 정부는 기본계획에 따라 3년마다 시행계획을 수립한다.

④ 정부는 기본계획을 정기국회가 시작하기 30일 전까지 국회에 제출하여야 한다.

2. 관광진흥개발기금법령상 해외여행을 가는 부모와 12세의 자녀로 구성된 가족이 국내 공항을 통해 항공기로 출국하는 경우 납부해야 할 출국납부금의 총액은? (단, 기금납부제외대상자가 아님)

① 1만4천원 ② 2만원 ③ 2만1천원 ④ 3만원

3. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 전문회의시설의 요건에 해당하지 않는 것은?

① 2천명 이상의 인원을 수용할 수 있는 대회의실이 있을 것

② 컴퓨터, 카메라 및 마이크 등 원격영상회의에 필요한 설비를 갖추고 있을 것

③ 30명 이상의 인원을 수용할 수 있는 중·소회의실이 10실 이상 있을 것

④ 옥내와 옥외의 전시면적을 합쳐서 2천제곱미터 이상 확보하고 있을 것

4. 관광진흥법령상 카지노사업자가 해서는 안 되는 행위에 해당하지 않는 것은?

① 법령에 위반되는 카지노기구를 설치하는 행위

② 19세 미만인 자를 입장시키는 행위

③ 총매출액을 누락시켜 관광진흥개발기금 납부금액을 감소시키는 행위

④ 정당한 사유 없이 그 연도 안에 30일 이상 휴업하는 행위

5. 관광진흥법 시행규칙 규정의 일부이다. ( )에 들어갈 숫자로 옳은 것은?

> **제17조(휴업 또는 폐업의 통보) ① 법 제8조제8항 본문에 따라 관광사업의 전부 또는 일부를 휴업하거나 폐업한 자는 휴업 또는 폐업을 한 날부터 (ㄱ)일 이내에 별지 제24호서식의 관광사업 휴업 또는 폐업통보(신고)서를 등록기관등의 장에게 제출해야 한다. 다만, (ㄴ)개월 미만의 테마파크업 허가 또는 신고일 경우에는 폐업통보서를 제출하지 않아도 해당 기간이 끝나는 때에 폐업한 것으로 본다.**

① ㄱ: 15, ㄴ: 3 ② ㄱ: 15, ㄴ: 6 ③ ㄱ: 30, ㄴ: 3 ④ ㄱ: 30, ㄴ: 6

6. 관광진흥법령상 관광사업의 종류에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 여행업의 종류에는 국내여행업, 국외여행업, 종합여행업이 있다.

② 관광사진업은 관광편의시설업에 해당한다.

③ 국내여행업은 국내를 여행하는 내국인 및 외국인을 대상으로 하는 여행업이다.

④ 관광펜션업은 호텔업에 해당한다.

7. 관광진흥법령상 용어의 뜻으로 옳지 않은 것은?

① "무장애 관광"이란 관광 활동에 어려움이 있는 사람들이 물리적·사회적 장벽 없이 접근 가능한 관광을 말한다.

② "지원시설"이란 관광지나 관광단지의 관리·운영 및 기능 활성화에 필요한 관광지 및 관광단지 안팎의 시설을 말한다.

③ "민간개발자"란 관광단지를 개발하려는 개인이나 「상법」 또는 「민법」에 따라 설립된 법인을 말한다.

④ "관광단지"란 자연적 또는 문화적 관광자원을 갖추고 관광객을 위한 기본적인 편의시설을 설치하는 지역으로서 「관광진흥법」에 따라 지정된 곳을 말한다.

8. 관광진흥법령상 호텔업 등록을 한 자가 호텔업의 등급결정을 신청하여야 하는 호텔업이 아닌 것은?

① 수상관광호텔업 ② 호스텔업 ③ 소형호텔업 ④ 의료관광호텔업

9. 관광진흥법령상 관광사업자 단체에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 한국관광협회중앙회를 설립하려는 자는 문화체육관광부장관의 허가를 받아야 한다.

② 업종별 관광협회는 시·도지사의 설립허가를 받아야 한다.

③ 지역별 관광협회는 특별시·광역시·특별자치시·도 및 특별자치도를 단위로 설립하되, 필요하다고 인정되는 지역에는 지부를 둘 수 있다.

④ 업종별 관광협회에 관하여 「관광진흥법」에 규정된 것 외에는 「민법」 중 사단법인에 관한 규정을 준용한다.

10. 관광진흥법령상 한국관광 품질인증을 받을 수 있는 사업은? (단, 문화체육관광부장관이 정하여 고시하는 사업이 아님)

① 외국인관광 도시민박업 ② 관광순환버스업

③ 관광유람선업 ④ 관광극장유흥업

11. 관광진흥법령상 관광개발기본계획에 포함되어야 하는 사항이 아닌 것은?

① 관광지 및 관광단지의 실적 평가에 관한 사항

② 관광권역의 설정에 관한 사항

③ 관광권역별 관광개발의 기본방향에 관한 사항

④ 관광자원 보호·개발·이용·관리 등에 관한 기본적인 사항

12. 관광진흥법령상 관광지등의 지정고시에 포함되어야 하는 사항이 아닌 것은?

① 고시연월일

② 관광지등의 위치 및 면적

③ 관광객 수용능력 등을 기재한 서류

④ 관광지등의 구역이 표시된 축척 2만 5천분의 1 이상의 지형도

13. 관광진흥법령상 관광단지개발자에 해당하는 공공법인이 아닌 것은?

① 「항만공사법」에 따른 항만공사

② 「한국관광공사법」에 따른 한국관광공사

③ 「한국토지주택공사법」에 따른 한국토지주택공사

④ 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」에 따른 제주국제자유도시개발센터

14. 관광진흥법령상 관광특구의 지정을 신청하려는 경우 그 신청서에 첨부하여 제출하여야 하는 서류로 명시되지 않은 것은?

① 주요관광자원 등의 내용이 포함된 서류

② 관광특구를 표시한 행정구역도와 지적도면

③ 해당 지역주민 등의 의견수렴 결과를 기재한 서류

④ 관광지등과 그 주변의 주요 관광자원 및 주요 접근로 등 교통체계에 관한 서류

15. 관광진흥법령상 관광특구 안에서 건축법에 대한 특례를 적용 받아 공개 공지를 사용하여 외국인 관광객을 위한 공연 및 음식을 제공할 수 있는 관광사업에 해당하는 것은?

① 테마파크업

② 관광유람선업

③ 관광극장유흥업

④ 여객자동차터미널시설업

호텔실무

16. 호텔산업의 특징에 해당하지 않는 것은?

① 인적 서비스에 대한 의존성이 높다.

② 초기투자비용이 높다.

③ 연중무휴로 영업한다.

④ 수요에 따른 공급 탄력성이 높다.

17. 다음에서 설명하는 호텔경영의 형태는?

> **○ 독립호텔(independent hotel)들로 구성되어 공동브랜드로 운영한다.**
> **○ 독립호텔(independent hotel)들이 상호협력하여 공동광고 및 예약서비스를 획일화하기 위한 공동기구를 구축하는데에서 비롯되었다.**
> **○ 공동의 예약망을 통해 고객에게 예약편의를 제공한다.**

① 임차경영 호텔(lease hotel)

② 관리운영위탁 호텔(management contract hotel)

③ 프랜차이즈 호텔(franchise hotel)

④ 리퍼럴 그룹(referral group)

18. 호텔의 개관순서가 오래된 것부터 최근 순으로 바르게 나열된 것은?

① 대불호텔 - 손탁호텔 - 조선호텔 - 반도호텔

② 대불호텔 - 반도호텔 - 손탁호텔 - 조선호텔

③ 손탁호텔 - 대불호텔 - 조선호텔 - 반도호텔

④ 손탁호텔 - 조선호텔 - 반도호텔 - 대불호텔

19. 객실요금과 모든 식사요금을 분리하여 별도로 계산하는 요금제도는?

① 순 미국식 요금제도(Full American Plan)

② 유럽식 요금제도(European Plan)

③ 대륙식 요금제도(Continental Plan)

④ 수정된 미국식 요금제도(Modified American Plan)

20. 객실요금 100,000원에 세금(VAT) 10%와 봉사료(service charge) 10%가 포함된 금액은?

① 111,000원 ② 112,000원 ③ 120,000원 ④ 121,000원

21. 호텔의 운영실적이 다음과 같을 때, 평균객실요금(average rate)은?

○ 객실매출액: 1,000,000원	○ 판매가능객실수: 20실
○ 객실점유율: 50%	○ RevPAR: 50,000원

① 25,000원 ② 50,000원 ③ 100,000원 ④ 500,000원

22. 당직 지배인(Duty Manager)의 업무에 해당하는 것은?

① 객실배정 ② 등록카드 작성 ③ 객실변경 ④ 마스터키 관리

23. 객실판매 시 객실상황에 대한 의미가 바르게 연결된 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. Vacant Clean: 객실정비가 되어 있는 빈 객실
ㄴ. Vacant Dirty: 객실정비가 되어 있지 않은 빈 객실
ㄷ. O.O.O(out of order): 객실에 문제가 있어 판매할 수 없는 객실
ㄹ. Occupied Dirty: 호텔에서 사무적인 용도로 사용하는 객실

① ㄱ ② ㄴ, ㄷ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

24. 유럽식 조식(Continental Breakfast) 메뉴에 제공되지 않는 것은?

① 주스 ② 커피 ③ 계란 ④ 토스트

25. 호텔 객실요금의 종류가 다른 것은?

① Commercial Rate ② Rack Rate ③ Tariff ④ Full Rate

26. 룸서비스 업무에 해당하지 않는 것은?

① 아침식사 주문서 수거 및 서비스
② 객실의 식사 기물 수거
③ 주문한 식음료를 트레이나 트롤리를 이용해서 객실로 서비스
④ 객실 내 어메니티 추가 요청 시 제공

27. 호텔의 고객분실물(Lost & Found) 처리방법으로 옳지 않은 것은?

① 객실에서 습득한 모든 물건은 하우스키핑 사무실로 신고한다.
② 공공장소에서 습득한 물건은 신고하지 않아도 된다.
③ 하우스키핑 운영시간 외에 발생되는 습득물은 당직 지배인에게 신고한다.
④ 분실물에 대한 고객의 문의가 있으면 해당 내용을 보고서에 작성한다.

28. Turn-down Service를 제공하는 직원은?

① 룸 메이드 ② 오더 테이커 ③ 룸 인스펙터 ④ 하우스맨

29. 컨시어지(Concierge) 업무가 아닌 것은?

① 항공예약 및 변경업무
② 여행관련 정보제공 및 예약업무
③ 응급환자 응대업무
④ 귀빈층 버틀러서비스

30. 귀빈층(Executive Floor)의 주요 서비스에 해당하지 않는 것은?

① 익스프레스 체크인 체크아웃 서비스
② 룸서비스 무료제공
③ 소회의실 이용
④ 라운지 이용

31. 정식메뉴(Table d'hôte)의 특징으로 옳은 것은?

① 메뉴 선택의 폭이 좁다.
② 식자재 관리가 어렵다.
③ 가격이 비싸다.
④ 인건비가 높다.

32. 맑은 수프(Clear Soup)에 해당하는 것은?

① 콩소메(Consomme)
② 차우더 수프(Chowder soup)
③ 퓌레 수프(Puree soup)
④ 크림 수프(Cream soup)

33. 식초와 식용유에 소금, 후추, 레몬즙, 프렌치 머스터드, 양파 다진 것 등을 넣어 만들고 식초소스라고 불릴만큼 신맛이 강한 드래싱은?

① 시저(Caesar) 드래싱
② 프렌치(French) 드래싱
③ 이탈리안(Italian) 드래싱
④ 사우전 아일랜드(Thousand Island) 드래싱

34. 안심스테이크(Tenderloin)에 해당하지 않는 것은?

① 샤토브리앙(Chateaubriand)
② 투르네도(Tournedos)
③ 필레미뇽 스테이크(Filet Mignon Steak)
④ 립 스테이크(Rib Steak)

35. 전채(Appetizer)요리의 설명으로 옳지 않은 것은?

① 식욕을 돋우게 해야 한다.
② 소량이어야 한다.
③ 단맛이 있어야 한다.
④ 시각적으로 보기 좋아야 한다.

36. 경질치즈(Hard Cheese)에 해당하는 것은?

① 파마산(Parmesan)치즈
② 모짜렐라(Mozzarella)치즈
③ 까망베르(Camembert)치즈
④ 브리(Brie)치즈

37. 카사바나(Kasavana)와 스미스(Smith)의 메뉴엔지니어링(Menu Engineering) 분석에서 PLOWHORSE 영역 메뉴의 개선전략으로 옳지 않은 것은?

① 고객의 시선이 덜 집중되는 곳에 위치시킨다.
② 판매가 인상을 시도한다.
③ 판매촉진을 통해 선호도를 높인다.
④ 분량을 줄인다.

38. 차가운 디저트(Cold Dessert)에 해당하지 않는 것은?

① 푸딩(Pudding) ② 무스(Mousse) ③ 젤리(Jelly) ④ 그라탕(Gratin)

39. ( )에 들어갈 것을 올바르게 나열한 것은?

> 포도를 증류한 브랜디의 생산 지역으로는 코냑(Cognac)과 (ㄱ)가(이) 있으며, 이탈리아에는 포도의 찌꺼기를 원료로 생산한 (ㄴ)가 있다.

① ㄱ: 아르마냑(Armagnac), ㄴ: 칼바도스(Calvados)
② ㄱ: 아르마냑(Armagnac), ㄴ: 그라파(Grappa)
③ ㄱ: 까뮈(Camus), ㄴ: 칼바도스(Calvados)
④ ㄱ: 까뮈(Camus), ㄴ: 그라파(Grappa)

40. 발포성 와인(Sparkling Wine)에 해당하지 않는 것은?

① Sabra ② Spumante ③ Sekt ④ Vin Mousseux

41. 칵테일 조주 도구에 관한 설명으로 옳은 것은?

① Ice Pick: 칵테일 제조에 사용되는 얼음을 위생적으로 사용하기 위한 얼음집게
② Strainer: 레몬이나 오렌지 등의 즙을 짜기 위한 도구
③ Pourer: 술을 따를 때 용이하며 손실을 예방할 수 있는 편리한 도구
④ Cocktail Pick: 큰 얼음덩어리를 잘게 부술 때 사용하는 도구

42. 주장(Bar)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어원은 라틴어 Bartender이다.
② 고객과 바텐더 사이에 놓인 널판을 의미한다.
③ 주류를 중심으로 음료 판매가 가능한 시설이다.
④ 바텐더는 바에서 음료의 조주 및 판매를 한다.

43. 다음에서 설명하는 와인 품종은?

○ 프랑스 Bourgogne 지방에서 레드 와인을 생산
○ 과실맛이 풍부하고 타닌(Tannin)이 적어 바디감이 부드러움
○ 다른 품종들이 잘 자라지 못하는 서늘한 기후대를 선호
○ 대표 와인으로는 Romanee-Conti, Chambertin 등의 와인이 있음

① Gamay ② Malbec ③ Zinfandel ④ Pinot Noir

44. 위스키(Whisky)의 제조 순서를 옳게 나열한 것은?

① 발효 - 숙성 - 당화 - 증류 ② 발효 - 당화 - 숙성 - 증류
③ 당화 - 증류 - 발효 - 숙성 ④ 당화 - 발효 - 증류 - 숙성

45. 다음 발효주 중 단발효로 만든 것은?

① 청주 ② 탁주 ③ 와인 ④ 맥주

46. 다음에서 설명하는 칵테일 조주법은?

○ 술이나 재료의 비중을 이용하여 서로 섞이지 않도록 띄우는 방법
○ 바 스푼을 뒤집어 글라스 안쪽에 대고 조심스럽게 따르는 기법

① 블렌드(Blend) ② 플로트(Float) ③ 스터(Stir) ④ 빌드(Build)

47. 다음에서 설명하는 레스토랑 서비스 형태는?

○ 고급 레스토랑에서 제공하는 우아하고 정중한 서비스 ○ 식탁과 식탁사이에 게리동(Gueridon)이 움직일 수 있는 충분한 공간이 필요 ○ 서비스 숙련도가 높은 직원이 게리동(Gueridon)을 이용하여 식음료 제공 ○ 숙련된 직원이 필요하므로 인건비 지출이 높음

① French Service ② Russian Service ③ Counter Service ④ American Service

48. 테이블 서비스의 우선순위를 올바르게 나열한 것은?

ㄱ. 초대된 여성고객	ㄴ. 주최측 여성고객
ㄷ. 초대된 남성고객	ㄹ. 주최측 남성고객

① ㄱ → ㄴ → ㄷ → ㄹ ② ㄱ → ㄷ → ㄴ → ㄹ

③ ㄴ → ㄹ → ㄱ → ㄷ ④ ㄹ → ㄱ → ㄴ → ㄷ

49. 호텔서비스의 특성이 아닌 것은?

① 동시성 ② 유형성 ③ 이질성 ④ 소멸성

50. 와인의 서비스 순서로 옳지 않은 것은?

① White Wine → Red Wine

② Dry Wine → Sweet Wine

③ Aged Wine → Young Wine

④ Light Bodied Wine → Full Bodied Wine