



MSU DENVER SCHOOL OF HOSPITALITY

Beverage Management Minor

The Beverage Management Minor at MSU Denver offers an in-depth exploration of the global beverage industry, focusing on beers, wines, and spirits. The program is designed for students seeking to enhance their knowledge and skills in beverage production, service, and management. This program combines both theoretical studies and practical application of beverage appreciation, service, and management. Through a comprehensive curriculum, students will gain insights into the cultural, economic, and operational aspects of beverages, and the beverage industry.

The Beverage Management Minor is tailored for students pursuing careers in the hospitality industry, particularly those interested in specializing in beverage service and operations. It is ideal for individuals aiming to work in restaurants, bars, breweries, wineries, and beverage distribution companies. The minor complements majors in hospitality, business, sales, marketing, and related fields, offering niche expertise that enhances professional versatility and marketability.



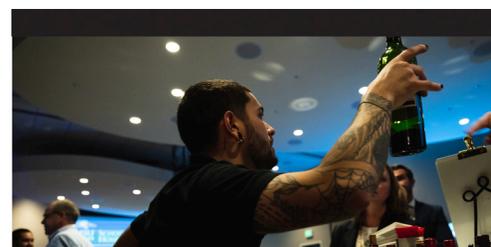
Required Courses (21 Credits):

- BVG 3010 Beers of the World - Credits: 3
- BVG 3613 Wine Fundamentals - Credits: 3
- BVG 3500 Bar and Beverage Operations - Credits: 3
- BVG 3950 Beverage Promotion - Credits: 3

Select three of the courses below:

- BVG 2015 Beverage Fundamentals - Credits: 3
- RST 3000 Taste the World - Credits: 3
- BVG 3750 Alcohol Beverage Law - Credits: 3
- BVG 4010 Beer Styles & Service - Credits: 3
- BVG 4613 Wines of the Old World - Credits: 3
- BVG 4623 Wines of the New World - Credits: 3
- BVG 4950 Enology: The Making of Wine - Credits: 3

Total Credits: 21



Program Info!



CHANGEMAKERS WANTED



MSU DENVER SCHOOL OF HOSPITALITY

Menor en Gestión de Bebidas

La especialidad en Gestión de bebidas en MSU Denver ofrece una exploración en profundidad de la industria global de bebidas, enfocándose en cervezas, vinos y licores. El programa está diseñado para estudiantes que buscan mejorar sus conocimientos y habilidades en la producción, servicio y gestión de bebidas. Este programa combina estudios teóricos y la aplicación práctica de la apreciación, el servicio y la gestión de bebidas. A través de un plan de estudios integral, los estudiantes obtendrán conocimientos sobre los aspectos culturales, económicos y operativos de las bebidas y la industria de las bebidas.

La licenciatura en Gestión de Bebidas está diseñada para estudiantes que siguen carreras en la industria hotelera, particularmente aquellos interesados en especializarse en operaciones y servicios de bebidas. Es ideal para personas que deseen trabajar en restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y empresas de distribución de bebidas. La especialización complementa las especialidades en hotelería, negocios, ventas, marketing y campos relacionados, ofreciendo experiencia especializada que mejora la versatilidad y la comerciabilidad profesional.



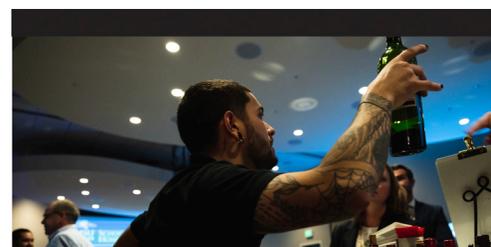
Cursos Requeridos (21 créditos):

- BVG 3010 Cervezas del mundo - Créditos: 3
- BVG 3613 Fundamentos del vino - Créditos: 3
- BVG 3500 Operaciones de bares y bebidas - Créditos: 3
- BVG 3950 Promoción de bebidas - Créditos: 3

Seleccione tres de los cursos a continuación:

- BVG 2015 Fundamentos de bebidas - Créditos: 3
- RST 3000 Prueba el mundo - Créditos: 3
- BVG 3750 Ley de bebidas alcohólicas - Créditos: 3
- BVG 4010 Estilos de cerveza y servicio - Créditos: 3
- BVG 4613 Vinos del viejo mundo - Créditos: 3
- BVG 4623 Vinos del nuevo mundo - Créditos: 3
- BVG 4950 Enología: la elaboración del vino - Créditos: 3

Créditos Totales: 21



¡Información del programa!



SOMOS LOS CHANGEMAKERS