



MSU

DENVER

SCHOOL OF HOSPITALITY

B.S. Brewery Operations

Covering the breadth and depth of Brewery Operations, from the brewing process, beer analysis and quality control to packaging, sales and distribution, MSU Denver provides a university education to new or experienced professionals in beer industry operations. Take the next step in your career by learning the art and science of starting, operating and managing a brewery or any number of other beer-related careers.



The beer industry in Colorado has created 63,648 jobs and contributes more than \$12.7 billion to the economy, according to a 2023 report by the Beer Institute and the National Beer Wholesalers Association.

Get the most from MSU Denver's partnerships with Colorado's thriving beer industry including breweries, restaurants, distributors, and nonprofit organizations such as the Pink Boots Society in the Front Range and Rocky Mountain region. As a Brewery Operations major at MSU Denver, you'll gain practical, hands-on experience through internships, research and more.

Career Opportunities for Graduates

- Alcohol beverage retail management
- Beer sales and distribution
- Brew deck control
- Brewery operation and management
- Brewpub management
- Craft brewing production
- Sensory programs
- Quality control and analysis labs

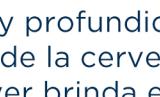
Contact Us!

Phone: 303-615-1616

Email: schoolofhospitality@msudenver.edu



MSU™ SCHOOL OF HOSPITALITY



MSU

DENVER

SCHOOL OF HOSPITALITY

B.S. Operaciones de Cervecería

Cubriendo la amplitud y profundidad de las Operaciones de la Cervecería, desde el proceso de elaboración, el análisis de la cerveza y el control de calidad hasta el empaque, las ventas y la distribución, MSU Denver brinda educación universitaria a profesionales nuevos o experimentados en las operaciones de la industria cervecera. Dé el siguiente paso en su carrera aprendiendo el arte y la ciencia de iniciar, operar y administrar una cervecería o cualquier otra carrera relacionada con la cerveza.



La industria cervecera en Colorado ha creado 63,648 puestos de trabajo y aporta más de 12.700 millones de dólares a la economía, según un informe de 2023 del Beer Institute y la National Beer Wholesalers Association.

Aproveche al máximo las asociaciones de MSU Denver con la próspera industria cervecera de Colorado, incluidas cervecerías, restaurantes, distribuidores y organizaciones sin fines de lucro como Pink Boots Society en Front Range y la región de las Montañas Rocosas. Como estudiante de Operaciones cerveceras en MSU Denver, obtendrá experiencia práctica a través de pasantías, investigaciones y más.

Oportunidades Profesionales para Graduados

- Gestión de venta minorista de bebidas alcohólicas
- Venta y distribución de cerveza.
- Control de la plataforma de preparación
- Operación y gestión de cervecería.
- Gestión de cervecerías
- Producción cervecera artesanal
- Programas sensoriales
- Laboratorios de análisis y control de calidad

¡Contáctenos!

Teléfono: 303-615-1616

Correo electrónico: schoolofhospitality@msudenver.edu



Our Facilities

The Charlie Papazian Brewing Education Lab, named in honor of the craft-beer pioneer who founded the Great American Beer Festival, provides students with an opportunity to brew on a commercial-scale system. Our campus brew pub, located onsite, sells the beer our students produce. The 1,500-square-foot facility features the kind of 3½-barrel commercial brewing system used in many small to medium-size breweries.

The lab enhances the student experience by providing hands-on training in all aspects of brewing, from ingredient procurement and recipe creation to yeast management, fermentation control, and clean-in-place procedures. This environment better prepares students for careers in the industry.

Brewery Operations Course Examples

- BVG 3350 - Brewery Operations
- BVG 3750 - Alcohol Beverage Law
- BVG 3810 - Sensory Quality Analysis of Beer
- BVG 4010 - Beer Styles and Service
- BVG 4220 - Brewing Fermentation
- BVG 4810 - Brewing Quality Analysis

Program Info!



Follow Us!



CHANGEMAKERS WANTED



Nuestras Facilidades

El Laboratorio de Educación Cervecera Charlie Papazian, llamado así en honor al pionero de la cerveza artesanal que fundó el Great American Beer Festival, brinda a los estudiantes la oportunidad de elaborar cerveza en un sistema a escala comercial. Nuestra cervecería del campus, ubicada en el lugar, vende la cerveza que producen nuestros estudiantes. La instalación de 1,500 pies cuadrados cuenta con el tipo de sistema de elaboración de cerveza comercial de 3½ barriles que se utiliza en muchas cervecerías pequeñas y medianas.

El laboratorio mejora la experiencia de los estudiantes al brindar capacitación práctica en todos los aspectos de la elaboración de cerveza, desde la adquisición de ingredientes y la creación de recetas hasta el manejo de la levadura, el control de la fermentación y los procedimientos de limpieza in situ. Este entorno prepara mejor a los estudiantes para carreras en la industria.

Ejemplos de Cursos de Operaciones de Cervecería

- BVG 3350 - Operaciones de cervecería
- BVG 3750 - Ley de bebidas alcohólicas
- BVG 3810 - Análisis de calidad sensorial de la cerveza
- BVG 4010 - Estilos de cerveza y servicio
- BVG 4220 - Fermentación cervecera
- BVG 4810 - Análisis de la calidad de la cerveza

Información del programa!



Síganos!



SOMOS LOS CHANGEMAKERS



MSU™ SCHOOL OF HOSPITALITY

