



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY  
DENVER

## Culinary Arts Certificate

The Culinary Arts Certificate at Metropolitan State University of Denver provides advanced knowledge and skills needed to succeed personally and professionally in the kitchen. This certificate gives the student a career advantage in all aspects of food service, including healthcare, restaurants and school nutrition. Students complete 18 credit hours in classes related to food production and culinary arts.

### Required Courses (6 Credits):

- RST 1200 - Basic Cooking Skills - Credits: 3
- RST 2500 - Basic Baking Skills - Credits: 3

### Elective Courses (12 Credits):

Select four of the courses/sequences below:

- BVG 3220 - Beer and Food - Credits: 3
- BVG 4633 - Wine and Food - Credits: 3
- NUT 3110 + RST 3110 - Food Science and Composition + Lab - Credits: 3+1
- RST 2200 - Foodservice Management Fundamentals - Credits: 4
- RST 2550 - Food Preparation and Science - Credits: 3
- RST 3350 - International Cooking: Variable Topics - Credits: 1-3
- RST 3530 - Healthy International Cooking - Credits: 3
- RST 3540 - Baking and Pastry - Credits: 3
- RST 3875 - Food Preservation Techniques - Credits: 3
- RST 3920 - Plant-based Cooking - Credits: 3
- RST 3950 - Healthy Lifestyle Cooking - Credits: 3
- UA 2735 - Urban Vegetable Farming - Credits: 3
- UA 3905 - Farm to Table Sustainability - Credits: 3

**Total Credits: 18**



Program Info!





MSU  
DENVER

SCHOOL OF HOSPITALITY

## Certificado de Artes Culinarias

El Certificado de Artes Culinarias de la Universidad Estatal Metropolitana de Denver brinda conocimientos y habilidades avanzados necesarios para tener éxito personal y profesional en la cocina. Este certificado le brinda al estudiante una ventaja profesional en todos los aspectos del servicio de alimentos, incluida la atención médica, los restaurantes y la nutrición escolar. Los estudiantes completan 18 horas de crédito en clases relacionadas con la producción de alimentos y las artes culinarias.

### Cursos Requeridos (6 créditos):

RST 1200 – Habilidades básicas de cocina – Créditos: 3

RST 2500 – Habilidades básicas para hornear – Créditos: 3

### Cursos Electivos (12 créditos):

Seleccione cuatro de los cursos/secuencias a continuación:

BVG 3220 – Cerveza y comida – Créditos: 3

BVG 4633 – Vino y comida – Créditos: 3

NUT 3110 + RST 3110 – Ciencia y composición de alimentos + Lab – Créditos: 3+1

RST 2200 – Fundamentos de la gestión de servicios de alimentación – Créditos: 4

RST 2550 – Preparación de alimentos y ciencia – Créditos: 3

RST 3350 – Cocina internacional – Créditos: 3

RST 3530 – Cocina internacional Saludable – Créditos: 3

RST 3540 – Panadería y pastelería – Créditos: 3

RST 3875 – Técnicas de conservación de alimentos – Créditos: 3

RST 3920 – Cocina a base de plantas – Créditos: 3

RST 3950 – Cocina de estilo de vida saludable – Créditos: 3

UA 2735 – Cultivo urbano de hortalizas – Créditos: 3

UA 3905 – Sostenibilidad de la granja a la mesa – Créditos: 3

**Créditos Totales: 18**



Información del programa!

