



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 19 credit hours in classes related to food production and culinary arts.

Required Courses (7 Credits):

RST 2200 - Foodservice Management Fundamentals - Credits: 4

RST 2500 - Basic Baking Skills - Credits: 3

Elective Courses (12 Credits):

Complete 12 hours of electives from the list below:

NUT 3110 + RST 3110 - Food Science + Lab - Credits: 2+2

RST 2550 - Food Preparation and Science - Credits: 3

RST 3220 - Beer and Food - 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: Variable Topics - Credits: 1-3

RST 4633 - Wine and Food - Credits: 3

UA 2735 - Urban Vegetable Farming - Credits: 3

UA 3905 - Farm to Table Sustainability - Credits: 3

Total Credits: 19



Program Info!





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 (7 créditos):

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

RST 2500 – Habilidades básicas para hornear – Créditos: 3

Cursos Electivos (12 créditos):

Complete 12 horas de asignaturas optativas de la siguiente lista:

NUT 3110 + RST 3110 – Ciencia y composición de alimentos + Lab – Créditos: 2+2

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

RST 3220 – Cerveza y comida – Créditos: 3

RST 3350 – Cocina internacional: Temas variables – Créditos: 1-3

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 para un estilo de vida saludable: Temas variables – Créditos: 1-3

RST 4633 – Vino y comida – Créditos: 3

UA 2735 – Cultivo urbano de hortalizas – Créditos: 3

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

Créditos Totales: 19



Información del programa!

