

【2025年度】定期募集を行う推奨資格一覧

募集月	試験月	資格名	級	受験条件	目標	等級別おすすめ資格						全国合格率 (%)	推奨学習時間 (h)	資格種類
						JA	MA	SA	LP	MG	D			
6月	10月	自主保全士	1級	あり	自主保全を展開する上での計画・立案と実践指導ができる		○	◎	◎			40%	40h	民間
			2級	—	自身の業務に従事しながら、自らが関わる設備や工程・作業について自主保全を実践できる	◎	◎	○				50%	30h	
6月	11月	MOS (Excel)	エキスパート	—	検索関数や条件にあうデータのみを対象に計算を行える高度な関数の利用、データ分析や評価などを行える	○	◎	◎	○			60%	50～80h	民間
			一般	—	数式や基本的な関数の作成、セルの書式設定、グラフ作成などを理解する	◎	◎	○				80%	20～80h	
6月	1月	衛生管理者	第一種	あり	労働者の健康障害を防止するための作業管理、労働衛生教育、健康の保持増進措置などを知る		○	◎	◎	○		40%	100h	国家資格
			第二種	あり	有害業務に関わることを除く、労働衛生や関係法令、労働生理について理解する		◎	◎	◎			50%	60h	
7月	11月	日商簿記	2級	—	高度な商業簿記・工業簿記を修得し、企業活動や会計実務を踏まえ適切な処理や分析を行う		◎	◎	◎			20%	100～200h	民間
			3級	—	基本的な商業簿記を修得し、小規模企業の企業活動や会計実務を踏まえ、経理関連書類の適切な処理を行う	◎	◎					35%	50～100h	
7月	翌年1月	生産マイスター	1級	—	「経営」の観点から人・設備・資金・作業方法を駆使し、総合的な管理業務と革新を遂行できる				◎	◎	○	50%	通信4ヶ月 + 自学	民間
			2級	—	継続的な品質の向上、コストの削減、納期の短縮を推進できる			◎	◎	○		55%		
			3級	—	ものづくりを正しく行うための「スタンダード・マインド」を学び、生産の改善を行う考え方・知識・スキルと、それを推進する管理のしかたを身につける	○	◎	◎				55%		
			ベーシック級	—	ものづくりで不要な手数を省く「ロス・マインド」を理解し、生産という仕事に取り組み「姿勢」、改善を行う「考え方」「知識」「スキル」を身につける	◎	○					60%		
7月	翌年4～6月	惣菜管理士	1級	あり	「規格と管理」をテーマに、惣菜の製造等に関する高度な専門的知識を有する			◎	◎	◎		80%	通信6ヶ月 + 自学	民間
			2級	あり	「品質と製造」をテーマに、惣菜の製造等に関する専門的知識を有する		◎	◎	○			85%		
			3級	—	惣菜を含む食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する幅広い知識を習得している	◎	◎	○				75%		
11月	翌年3月	QC検定	1級	—	品質管理活動のリーダーとなる可能性のある人に最低限必要な知識を有し、その活用の仕方を理解している。				◎	◎	◎	10%	300h	民間
			2級	—	基本的な管理・改善活動を自立的に実施できる。		◎	◎	◎			25%	200h	
			3級	—	基本的な管理・改善活動を必要に応じて支援を受けながら実施できる。	◎	◎	◎				50%	100h	
11月	翌年3月	メンタルヘルスマネジメント	Ⅱ種	—	部下が不調に陥らないよう普段から配慮するとともに、部下に不調が見受けられた場合には安全配慮義務に則った対応を行うことができるようになる		○	◎	◎	◎		60%	50h	民間
			Ⅲ種	—	自らのストレスの状況・状態を把握することにより、不調に早期に気づき、自らケアを行い、必要であれば助けを求めることができるようになる	◎	◎	○				75%	30h	

※ テキスト代・通信講座代・受験費用は会社負担とする

※ 受験会場までの交通費・証明写真代等は本人負担とする

※ 学習は基本的に社外で行う。例外として、PCでの学習が必要なMOSのみ、タイムカードを切った（退社した）上で、通常業務で使用しない席での学習は可とする

※ 受験日は公休又は有給使用（出勤扱いとしない）