

**Standardbereitstellungsliste für
den Prüfungsbetrieb**
Positionieren von Maschinenelementen**Maschinen- und Anlagenführer/-in**
Lebensmitteltechnik
(PAL-Baugruppe)

Nur die angekreuzten Betriebs- und Arbeitsmittel werden für die oben genannte Prüfung benötigt!

I Betriebs- und Arbeitsmittel, die für jeden Prüfling vorhanden sein müssen:

- 1 1 Arbeitsplatz mit Parallelschraubstock (100 bis 150 mm Backenbreite mit Schutzbacken)
- 2 1 Arbeitsplatz mit Schutzunterlage

II Betriebs- und Arbeitsmittel, die für 1 bis 5 Prüflinge vorhanden sein müssen:

- 1 1 Anreißplatte mit Höhenreißer, Anreißwinkel und allgemeinem Zubehör
- 2 1 Richtplatte
- 3 Kühlschmierstoff, Reinigungsmittel

Anstelle der aufgeführten Positionen können alternativ auch vergleichbare betriebsübliche Betriebs- und Arbeitsmittel mit für die Anwendung ausreichenden Eigenschaften verwendet werden.