

**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.