



# LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura, compreensão e interpretação de textos. ....	1
Conhecimento da língua - Noções de fonética: encontro vocálico e encontro consonantal e dígrafo. ....	12
Ortografia. ....	21
Acentuação gráfica. ....	38
Divisão silábica. ....	43
Classes de palavras: substantivo: classificação/flexão/grau. Adjetivo: classificação/flexão/grau. Advérbio: classificação. Verbo: classificação/conjugação verbal. Pronome: emprego e colocação dos pronomes átonos. Preposição: emprego. Conjunção: classificação e emprego. ....	49
Pontuação. ....	91
Estrutura das palavras e seus processos de formação. ....	100

# MATEMÁTICA

Noções básicas de matemática, relacionadas com adição, subtração, multiplicação e divisão. ....	1
Sistema de numeração. ....	6
Múltiplos e divisores. ....	11
Operações com números naturais, decimais e fracionários. ....	16
MMC. MDC. ....	22
Regra de três simples. ....	27
Noções de lógica. ....	34

# CIDADANIA, CONHECIMENTOS GERAIS, HISTÓRIA E GEOGRAFIA

Direitos e deveres dos servidores públicos. ....	1
História e Geografia do Brasil, do Estado de Goiás e do Município de Senador Canedo, riquezas, economia, aspectos da geografia, personalidades, pontos turísticos, ....	3
Noções de Hierarquia. ....	172
Ecologia e Meio Ambiente. ....	175
Atualidades. Política do Brasil, do Estado de Goiás e do Município de Senador Canedo. ....	218
Noções de cidadania, ....	260
Higiene e saúde. ....	263

# LEGISLAÇÃO

Regime Jurídico Estatutário dos Servidores Públicos. ....	1
Lei Orgânica Municipal de Senador Canedo. ....	35

# SUMÁRIO



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções básicas sobre: Manutenção, higiene, limpeza e conservação de móveis e instalações; utilização, guarda e armazenagem de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza. Sequência correta das operações; uniformidade da limpeza; uso correto e manutenção de utensílios e equipamentos; dosagem dos produtos e ingredientes destinados a limpeza, conservação e manutenção do patrimônio. .... 1

Conservação, manutenção, cozimento, armazenamento e reposição dos alimentos..... 21

Grupos de alimentos e seu valor nutricional..... 42

Adequação da alimentação do escolar e do adolescente (merenda escolar) ..... 54

Higiene e limpeza dos utensílios e equipamentos da cozinha..... 59

Segurança, higiene do trabalho e uso de Equipamentos de Proteção – EPI inerente às atividades a serem desenvolvidas. .... 62

Noções básicas de relacionamento humano no trabalho. .... 98

Normas Técnicas para movimentação Manual de Cargas; ..... 104

Riscos para a segurança e saúde dos trabalhadores e medidas de prevenção. .... 107

# SUMÁRIO