



LÍNGUA PORTUGUESA

Compreensão e interpretação de textos.	1
Tipos de textos.	19
Ortografia oficial.	34
Classes de palavras variáveis e invariáveis e suas funções no texto.	51
Concordâncias verbal e nominal.	102
Tempos simples e tempos compostos dos verbos. Conjugações verbais.	118
Colocação de pronomes nas frases.	118
Sintaxe: termos essenciais e acessórios da oração. Tipos de predicado.	125
Classificação das palavras quanto ao número de sílabas. Dígrafos, encontros vocálicos e consonantais. Divisão silábica.	135
Processos de formação de palavras: derivação, composição e outros processos.	142
Usos de "porque", "por que", "porquê", "por quê". Usos de "mau" e "mal".	151
Semântica: sinonímia, antonímia.	151

ATUALIDADES

História do Município de Moreilândia do Estado de Pernambuco.	1
Noções gerais sobre a vida econômica, social, política, tecnológica, relações exteriores, segurança e ecologia com as diversas áreas correlatas do conhecimento juntamente com suas vinculações histórico-geográficas em nível nacional e internacional. Descobertas e inovações científicas na atualidade e seus respectivos impactos na sociedade contemporânea.	2
Desenvolvimento urbano brasileiro. Cultura e sociedade brasileira: literatura, artes, arquitetura, cinema, jornais, revistas, televisão, música e teatro.	145

MATEMÁTICA

Operação com números naturais: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação e radiciação.	1
Divisibilidade: Múltiplos, Divisores, MDC e MMC.	19
Operações com números racionais.	29
Geometria: elementos básicos (ponto, reta e plano), posições relativas de duas retas em um plano, semi-reta, ângulos, linhas poligonais, polígono.	37
Grandezas e medidas: transformação de unidades (comprimento, massa, superfície e capacidade).	59
Estatística: interpretação de gráficos, tipos de gráficos, média aritmética, conceitos básicos de probabilidade.	63

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Atividades específicas teóricas inerentes ao cargo;	1
Boas Maneiras; Comportamento no ambiente de trabalho;	3
Organização do local de trabalho;	7
Noções básicas de preparação de alimentos;	10
Coleta e armazenamento e tipos de recipientes; Materiais utilizados na limpeza em geral;	29

SUMÁRIO



Trabalho de Cozinha: preparo de café, lanches e refeições em geral; Guarda e conservação de alimentos; Controle de Estoque de Material de Limpeza e de cozinha; Relatório de pedidos de materiais de consumo, limpeza e gêneros alimentícios;	31
Higiene Pessoal, ambiental e de materiais de consumo; Noções básicas de limpeza de prédios públicos.	44

SUMÁRIO