



LÍNGUA PORTUGUESA

Língua Portuguesa: Leitura, compreensão e interpretação de textos.	1
Conhecimento da língua - Noções de fonética: encontro vocálico e encontro consonantal e dígrafo.	19
Ortografia.	28
Acentuação gráfica.	45
Divisão silábica.	51
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.	57
Pontuação.	108
Estrutura das palavras e seus processos de formação.	117

CONHECIMENTOS GERAIS, ATUALIDADES

Conhecimentos Gerais (Geo-história de Goiás): aspectos físicos do território goiano, Hidrografia, Clima, Relevo, Vegetação, História do Município de Abadia de Goiás-GO de Goiás.....	1
Ética no serviço público,	37
Noções de segurança individual e coletiva de trabalho;	45
Conhecimentos básicos e específicos relacionados a rotina de trabalho compatível com a sua função;	58
Direitos e Deveres;	60
Equipamentos; Ferramentas e utensílios comuns ao exercício da função,	60
Lei Orgânica e estatuto dos servidores.	76
Atualidades: Conhecimentos sobre os fatos atuais do País, do Estado de Goiás e do Município;	144
As regiões Brasileiras e os Complexos Regionais.	278

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções Básicas de conservação de utensílios e materiais, faxinas, organização produtos de higiene e limpeza (dosagens, formas de utilização, indicações e usos).	1
Noções de Higiene e saúde. Noções de Higienização (dependências, equipamentos, materiais e utensílios).	25
Utilização e manuseio dos eletrodomésticos.....	26
Meio ambiente e coleta seletiva de lixo.	30
Relacionamento interpessoal.	43
Segurança no trabalho.	51
Varição de superfícies diversas.	66
Formas de Tratamento.	74
Noções de segurança e o uso de equipamentos individuais de segurança.	78
Prevenção e combate a incêndios.	88
Noções de Hierarquia.	98
Da merenda escolar: preparação dos alimentos; o gás de cozinha; utilização e manuseio dos eletrodomésticos; elaboração dos pratos; estocagem dos alimentos; controle de estoque; melhor aproveitamento de alimentos; validade dos alimentos; cuidados ao compor frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado,	



laticínios; seleção, conservação e armazenamento de alimentos; técnicas de pré-preparo, preparo e cocção.....	104
Noções Básicas de conservação e limpeza de utensílios e materiais de cozinha. Utilização de eletrodomésticos e eletro portáteis na cozinha.	148
Ética profissional.....	154
Lei Orgânica do Município, Estatuto dos Servidores Públicos do Município.....	166

SUMÁRIO