SUMÁRIO

LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura, compreensão e interpretação de textos. 1
Conhecimento da língua - Noções de fonética: encontro vocálico e encontro consonantal e dígrafo 19
Ortografia. 24
Acentuação gráfica. 42
Divisão silábica. 47
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. 53
Pontuação. 98
Estrutura das palavras e seus processos de formação. 106

MATEMÁTICA

Noções básicas de matemática, relacionadas com adição, subtração, multiplicação e divisão. 1
Operações com números naturais, decimais e fracionários. 10
Situações problemas relacionados à álgebra e aritmética. 26
As Formas Geométricas. 62
Sistema de numeração. 72
Múltiplos e divisores. 77
Medidas de Comprimento e Superfície. 83
MMC. MDC. 87
Razão. 92
Regra e três simples. 99
Noções de lógica. 107

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 Itauçu, riquezas, economia, aspectos da geografia, personalidades, pontos turísticos, ... 18
Noções de Hierarquia. 251
Ecologia e Meio Ambiente. 253
Atualidades. Política do Brasil, do Estado de Goiás e do Município de Itauçu. 301
Noções de cidadania, higiene e saúde. 340

LEGISLAÇÃO

Regime Jurídico Estatutário dos Servidores Públicos 1
Lei Orgânica Municipal de Itauçu. 23

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

SUMÁRIO

Noções básicas sobre: Manutenção, higiene, limpeza e conservação de móveis e instalações; utilização, guarda e armazenagem de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza; 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
Higiene e limpeza dos utensílios e equipamentos da cozinha. 42
Segurança, higiene do trabalho e uso de Equipamentos de Proteção – EPI inerente às atividades a serem desenvolvidas. 46
Noções básicas de relacionamento humano no trabalho. 81
Noções básicas de jardinagem, plantio, poda, irrigação e adubação. 87
Noções básicas de construção civil. 96
Normas Técnicas para movimentação Manual de Cargas; 100
Riscos para a segurança e saúde dos trabalhadores e medidas de prevenção. 103
Atribuições do cargo. 111