



**Prefeitura de Senador Canedo-GO**

**Auxiliar Educacional –  
Ensino Fundamental Incompleto**

## ***Língua Portuguesa***

Leitura, compreensão e interpretação de textos. ....	1
Conhecimento da língua - Noções de fonética: encontro vocálico e encontro consonantal e dígrafo. ....	6
Ortografia. ....	10
Acentuação gráfica. ....	17
Divisão silábica. ....	19
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. ....	22
Pontuação. ....	40
Estrutura das palavras e seus processos de formação. ....	45

## ***Matemática***

Noções básicas de matemática, relacionadas com adição, subtração, multiplicação e divisão. ....	1
Sistema de numeração. ....	2
Múltiplos e divisores. ....	4
Operações com números naturais, decimais e fracionários. ....	6
MMC. MDC. ....	7
Regra de três simples. ....	9
Noções de lógica. ....	10

## ***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, ....	2
Noções de Hierarquia. ....	105
Ecologia e Meio Ambiente. ....	107
Atualidades. Política do Brasil, do Estado de Goiás e do Município de Senador Canedo. ....	130
Noções de cidadania, ....	155
Higiene e saúde. ....	156

## ***Legislação***

Regime Jurídico Estatutário dos Servidores Públicos. ....	1
Lei Orgânica Municipal de Senador Canedo. ....	21

## ***Conhecimentos Específicos***

Alimentação saudável e noções de nutrição básica .....	1
Cuidados no recebimento, manipulação e armazenamento dos alimentos (controle de qualidade). Reposição dos alimentos.....	9
Noções básicas sobre grupos de alimentos e seu valor nutricional.....	17
Adequação da alimentação do escolar e do adolescente .....	17
Procedimentos de segurança na execução dos trabalhos .....	20
Boas práticas no preparo e na manipulação dos alimentos.....	21
Distribuição das refeições. Aproveitamento integral dos alimentos (reaproveitamento dos alimentos) ...	21
Pesos e medidas (procedimentos e equivalência) .....	22
Condições, organização e higiene do local de trabalho – limpeza da cozinha, equipamentos e utensílios .	23
Higiene e proteção pessoal .....	28
Estatuto da Criança e do Adolescente .....	32