

江苏大学

硕士研究生入学考试样题

科目代码: 879

A卷

科目名称 视觉与信息设计基础(手绘题)

满分: 150分

注意: ①认真阅读答题纸上的注意事项; ②所有答案必须写在答题纸上, 写在本试题纸或草稿纸上均无效; ③本试题纸须随答题纸一起装入试题袋中交回!

一、关于“面”的主题餐厅 VI 设计

面条已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单, 食用方便, 营养丰富, 即可主食又可快餐的健康保健食品。面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团, 之后或者压或擀制或抻成片再切或压, 或者使用搓、拉、捏等手段, 制成条状(或窄或宽, 或扁或圆)或小片状, 最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多, 品种多样。

其中北京炸酱面也是一种极具地方特色的面点, 流行于北京等地, 由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好, 做成菜码备用。然后做炸酱, 将肉丁及葱姜等放在油里炒, 再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒, 即成炸酱。面条煮熟后, 捞出, 将水沥干, 浇上炸酱, 拌以菜码, 即成炸酱面(锅挑)。也有面条捞出后用凉水浸洗, 沥干, 再加炸酱、菜码的, 称“过凉面”。

请根据上述材料, 自拟一个北京炸酱面主题餐厅, 并进行 VI 设计。

1、北京炸酱面主题餐厅标志设计, 包括标准图形, 标准字设计(中英文对照)。(40分)

要求: 标志设计立意明确, 主题突出、寓意深刻、易于识别; 且形象标识应该凸显北京炸酱面的特征, 凸显地域风味特色。

2、北京炸酱面主题餐厅辅助图形设计。(30分)

要求: 辅助图形设计需贴近北京炸酱面主题餐厅品牌形象及定位, 该辅助图形需与标志设计相契合, 适用于平面、立体和电子媒介的传播和再创作, 具有一定的使用性和延展性。

3、北京炸酱面主题餐厅 VI 应用设计。(50分)

要求: 应用部分设计应该充分考虑北京炸酱面主题餐厅 VI 实际应用需求, 绘制出有针对性的 VI 立体效果图。要求: 融入标志设计和辅助图形设计, 针对北京炸酱面主题餐厅的 VI 使用范畴, 充分考虑使用人群, 贴合北京炸酱面主题餐厅品牌定位。

4、北京炸酱面主题餐厅 VI 设计说明。(10分)

要求: 对 1、2、3 三个部分进行设计说明。需思路清晰、逻辑明确、语言精练。

5、版面规定: 将 1、2、3、4 题内容排版在 4 开版面内, 绘制成一张完整的版面。(20分)

要求: 版面编排有序, 视觉流程明晰。