dr hab. Michał Filipiak, prof. UAP
Wydział Architektury i Wzornictwa
Uniwersytet Artystyczny im. Magdaleny Abakanowicz
w Poznaniu
michal.filipiak@uap.edu.pl

Poznań, 08.11.2024

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Szymona Olbrychowskiego pt. *PROJEKT INNOWACYJNEGO STOŁU Z ZASTOSOWANIEM NOWYCH TECHNOLOGII,* opracowana w związku z przewodem o nadanie stopnia doktora w dziedzinie sztuki, w dyscyplinie sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki.
Powołanie na recenzenta uchwałą Rady ds. stopni Akademii Sztuk Pięknych im. Wł. Strzemińskiego w Łodzi z dnia 26.09.2024 r.

Ocena dorobku artystycznego, naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego oraz wskazanego osiągnięcia powstała w oparciu o złożoną przez kandydata dokumentację w postaci:

- dysertacji w formie drukowanej oraz cyfrowej: *PROJEKT INNOWACYJNEGO STOŁU Z ZASTOSOWANIEM NOWYCH TECHNOLOGII*
- portfolio w formie cyfrowej
- życiorysu w formie cyfrowej
- autoreferatu w formie cyfrowej
- folderu infograficznego poświęconemu projektowi

1. Sylwetka kandydata

Szymon Olbrychowski to architekt i projektant, urodzony w 1983 roku w Bydgoszczy, absolwent kierunku Architektura i Urbanistyka na Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie. Już podczas studiów zdobywał doświadczenie zawodowe w biurze Studio PZ i brał udział w licznych konkursach architektonicznych. Jego praca magisterska, „Koncepcja struktury nadodrzańskiego centrum miasta Szczecina," zdobyła nagrody, w tym od Prezydenta Miasta Szczecina oraz szczecińskiego oddziału TUP i SARP. W 2012 roku założył interdyscyplinarną pracownię projektową IDSGN, którą prowadzi wraz z żoną Pauliną Olbrychowską. Pracownia specjalizuje się w projektach wnętrz, wzornictwie przemysłowym i aranżacjach przestrzeni mieszkalnych oraz gastronomicznych, mając na koncie ponad 100 realizacji wnętrz mieszkalnych i ponad 10 projektów dla kawiarni i restauracji. Zrealizowała również wnętrza budynków apartamentowych, takich jak Black Pearl w Szczecinie i Baltic Infinity w Międzyzdrojach. IDSGN współpracowało m.in. z markami Poolspa, Roca Polska i Laufen, realizując projekty wzornicze i katalogowe wizualizacje aranżacji łazienek. W 2018 roku Olbrychowski wraz z architektami Piotrem Ćwiekiem i Marcinem Jędrą założył biuro MOD Architektura, specjalizujące się w projektach mieszkaniowych i hotelowych. Do najważniejszych realizacji MOD należą zespoły budynków mieszkalnych w Szczecinie oraz wnętrza hoteli Courtyard i Moxy w biurowcu Posejdon. Biuro zrealizowało także projekty takie jak „Pomnik Patriotyczny" w Stargardzie Szczecińskim. Doktorant od 2012 roku zajmuje się dydaktyką na Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie, gdzie prowadzi zajęcia z projektowania architektoniczno-rzeźbiarskiego, opracowane we współpracy z prof. Jerzym Lipczyńskim. Program ten łączy elementy architektury i rzeźby oraz

metodologie projektowania intuicyjnego i intelektualnego. Podkreśla znaczenie pracy zespołowej i współpracy z instytucjami publicznymi, dzięki czemu studenci zdobywają praktyczne doświadczenie w konkursach i projektach związanych z przestrzenią publiczną. Poza pracą zawodową i edukacyjną doktorant angażuje się w medytację zazen i freediving. Od 18 lat trenuje pod okiem Roshiego Shodo Harady, a w 2024 roku zdobył certyfikaty instruktorskie w freedivingu. Jest aktywnym członkiem społeczności OneDropZen, gdzie odpowiada za projekty graficzne i organizację wydarzeń, w tym warsztatów japońskiej kaligrafii oraz pokazów kaligrafii Shodo w Filharmonii Szczecińskiej i Teatrze Polskim w Szczecinie.

Przedstawiony w dokumentacji dorobek opisuje Szymona Olbrychowskiego jako wszechstronnego i doświadczonego architekta, projektanta i dydaktyka. Jego dorobek obejmuje zarówno nagradzane projekty urbanistyczne, jak i działalność dydaktyczną oraz współpracę przy znaczących realizacjach architektonicznych, takich jak kompleksy mieszkalne i hotele. Jest współzałożycielem interdyscyplinarnej pracowni IDSGN oraz biura MOD Architektura, które odniosły sukces na rynku, specjalizując się w projektowaniu wnętrz oraz przestrzeni komercyjnych. Równocześnie angażuje się w rozwój osobisty, co świadczy o głębokim zrozumieniu roli sztuki, filozofii i sportu w życiu zawodowym i osobistym.

2. Ocena rozprawy doktorskiej

Część teoretyczna

Dysertacja stanowi interdyscyplinarne podejście do analizy roli stołu i posiłków w kontekście społecznym i technologicznym, badając ich wpływ na relacje międzyludzkie oraz rozwój społeczny. Autor stawia przed sobą ambitne zadanie, próbując odnaleźć nową funkcję stołu i jego formy, uwzględniając zmiany technologiczne i kulturowe, a także ich oddziaływanie na jakość życia człowieka. Celem pracy jest także ocena sposobu, w jaki projektowanie przedmiotów codziennego użytku może wpływać na społeczne interakcje i rozwój cywilizacyjny.

Praca składa się z dwóch głównych części: teoretycznej i empirycznej. Część teoretyczna obejmuje analizy dotyczące funkcji stołu, formy oraz oddziaływania innowacji technologicznych na życie społeczne. Badania teoretyczne dotyczą także zmiany roli posiłków na przestrzeni historii, analizując wpływ spożywania posiłków na życie rodzinne oraz społeczne, a także wzajemne relacje międzyludzkie. W kontekście społecznym, autor bada wpływ nowych technologii na te relacje oraz na rozwój społeczeństwa jako całości. W części empirycznej autor przekształca wyniki teoretycznych rozważań w projekt innowacyjnego stołu, uwzględniając nowe technologie, które mogą mieć wpływ na funkcje stołu, w tym na zdrowie fizyczne i psychiczne użytkowników, a także na ich relacje społeczne. Podejście badawcze bazuje na teorii ugruntowanej, preferując metodologię jakościową i zrozumienie badanych zjawisk z perspektywy uczestników. W rozdziale pierwszym, autor przedstawia wieloaspektową analizę fenomenu posiłku, jego ewolucję w kontekście biologicznym, społecznym oraz kulturowym. Zwraca uwagę na zmiany w sposobach odżywiania się, które zaczęły być dominowane przez żywność przetworzoną, prowadzącą do poważnych problemów zdrowotnych. Wskazuje także na znaczenie posiłku jako symbolu społecznych relacji i kulturowej tożsamości. Jednocześnie postuluje konieczność refleksji nad współczesnymi tendencjami żywieniowymi oraz ich wpływem na zdrowie i społeczeństwo, sugerując potrzebę powrotu do bardziej zrównoważonego i świadomego podejścia do jedzenia. W pracy znajdujemy rozważania na temat współczesnej kultury nadmiaru, zjawiska konsumpcjonizmu, jego wpływu na jednostkę i społeczeństwo oraz poszukiwań umiaru i równowagi. Autor przywołuje koncepcję nadmiaru w kontekście życia w kulturze masowego konsumpcjonizmu, w którym nieustanna pogoń za zaspokajaniem potrzeb prowadzi do

dehumanizacji i negatywnie wpływa na zdrowie psychiczne, jak i fizyczne. Zjawisko to, które obejmuje m.in. nadmiar jedzenia, informacji i technologii, ma szczególny wpływ na młodsze pokolenia. Wskazanie na problem psychicznych trudności młodzieży w dobie pandemii i globalnych kryzysów, jak wojna w Ukrainie, podkreśla wagę zwrócenia uwagi na zdrowie psychiczne jako element równowagi w społeczeństwie nadmiaru. W pracy pojawia się także refleksja na temat sztuki umiaru, odnosząca się do wartości odmiennych kultur, w tym wschodnich, gdzie poszukiwanie prostoty i harmonia stały się fundamentem życia codziennego. Doktorant wskazuje na znaczenie świadomego podejścia do jedzenia jako formy powrotu do zmysłów, równocześnie krytykując powszechny model żywienia oparty na fast foodach, które prowadzą do poważnych problemów zdrowotnych. W kontekście zdrowia i równowagi, wspomniane są również filozoficzne i duchowe podejścia do posiłków w tradycji zen, podkreślające znaczenie wdzięczności i uważności. Autor wskazuje na znaczenie powrotu do prostych wartości, jak umiar i szacunek do życia, proponuje nowe podejście do współczesnego świata nadmiaru, w którym świadome jedzenie i estetyka stają się narzędziami do tworzenia zdrowszego, bardziej zrównoważonego społeczeństwa. W toku dalszych rozważań, pojawia się temat powiązań między zmysłami, technologią oraz społecznym i indywidualnym doświadczeniem człowieka. Główne zagadnienia poruszone w tym fragmencie dotyczą wpływu technologii na człowieka, roli zmysłów w naszym postrzeganiu świata, oraz możliwości ich stymulowania. Omówiona jest również historyczna relacja między postępem technologicznym a rozwojem społecznym, odwołująca się do poglądów Teodora Kaczyńskiego na temat negatywnego wpływu technologii na tradycyjne wartości społeczne, takie jak więzi rodzinne i lokalne wspólnoty. W odpowiedzi na te obawy autor proponuje rozważenie innowacyjności stołu jako narzędzia wspierającego relacje społeczne w erze cyfrowej.

Treść jest kompleksową analizą współczesnych wyzwań społecznych w kontekście innowacji technologicznych, wskazując na potencjał innowacji społecznych jako odpowiedzi na te wyzwania. Propozycja rozważenia stołu jako narzędzia wspierającego relacje społeczne jest interesującym podejściem, które może stać się istotnym elementem rozważań na temat wykorzystania technologii w kontekście wspólnoty i integracji społecznej. Omawiane przez doktoranta zagadnienia łączą różne koncepcje filozoficzne i psychologiczne, by ukazać człowieka jako istotę społeczną, której tożsamość i postrzeganie świata zależą od interakcji, komunikacji oraz aktywnego uczestnictwa w rzeczywistości. Podkreślone jest tu znaczenie praktykowania uważności i refleksji w codziennym życiu, co ma wpływ na kształtowanie świadomości, tożsamości i relacji międzyludzkich. Dalsze rozważania doktoranta oscylują wokół wielowymiarowego spojrzenia na przestrzeń jako czynnika wpływającego na rozwój społeczny, kulturowy i psychologiczny. Koncepcja przestrzeni – w szczególności miejsca posiłku, a także jego symboliki i roli w życiu człowieka – staje się fundamentem do refleksji nad relacją człowieka z otoczeniem i jego własną tożsamością. Praca porusza szereg zagadnień związanych z posiłkiem jako nośnikiem wartości kulturowych oraz przestrzenią stołu, która kształtuje doświadczenie jednostki. Ukazuje, jak ewoluujący rytuał posiłku i przestrzeń stołu wpływają na nasze życie codzienne i tożsamość kulturową, a także jak przestrzeń może wspierać wartości edukacyjne, społeczne i psychologiczne. Teza, że odpowiedzialne projektowanie przestrzeni może stać się narzędziem pozytywnego wpływu na rozwój społeczny i moralny, jest jednym z najmocniejszych punktów tej pracy.

Część empiryczna - projekt

Praca nad projektem innowacyjnego stołu to interesujące studium, które przedstawia mebel jako przestrzeń symboliczną i społeczną. Projekt obejmuje kilka aspektów funkcjonalnych, estetycznych i technologicznych, mających na celu stworzenie nowoczesnego produktu integrującego technologię z głębokim rozumieniem potrzeb użytkowników. Projektowany stół odpowiada na podstawowe potrzeby użytkowników, koncentrując się na społecznej i kulturowej roli

posiłku. Główną grupą odbiorców są osoby w wieku 30+, potrzebują oni wygodnego rozwiązania dostosowanego do codziennego trybu życia w ograniczonych metrażowo przestrzeniach. Projekt wyraźnie podkreśla potrzeby osób mieszkających w większych miastach – singli, par oraz rodzin z dziećmi, co nadaje mu elastyczność pod kątem potencjalnych użytkowników.

Stół jest zaprojektowany jako produkt multisensoryczny, co oznacza, że ma angażować wszystkie zmysły, co wpływa na jakość przeżycia i przyjemność z jedzenia. Założenie multisensoryczności, oparte na idei mindfulness i uważności, jest tu nowatorskie i wpisuje się w trendy, które propagują świadome i zdrowe odżywianie. Koncepcja zastosowania elementów gastrofizyki, takich jak zapachy i dźwięki, to odważne założenie, które może wzbogacić doświadczenia użytkowników i sprawić, że stół stanie się przestrzenią angażującą i zapadającą w pamięć. Również estetyka stołu ma kluczowe znaczenie – ma nie tylko służyć funkcjonalności, ale też być środkiem przekazu i tworzyć pozytywne doświadczenia wizualne. Wykorzystanie personalizacji i kastomizacji w projekcie pokazuje elastyczne podejście do designu i odzwierciedla współczesne podejście do projektowania, w którym ważne jest dostosowanie produktu do użytkownika. Minimalistyczna estetyka, podkreśla prostotę i elegancję, co znajduje odzwierciedlenie w jego odniesieniach do klasycznej formy stołu. Wbudowane palniki indukcyjne i możliwość podłączania innych urządzeń pozwalają na przygotowywanie posiłków bezpośrednio przy stole, co podkreśla jego wielofunkcyjność. Oparcie konstrukcji na stalowej ramie oraz wykorzystanie kwarcowego blatu świadczy o trwałości i elegancji, które czynią stół wytrzymałym i nowoczesnym jednocześnie. Możliwość swobodnej konfiguracji modułów i personalizacji kolorystycznej daje użytkownikowi swobodę, co czyni projekt bardziej wszechstronnym. Cechą wartą uwagi jest proponowana możliwość użytkowania stołu na zewnątrz – w ogrodzie lub na tarasie – co dodatkowo rozszerza jego funkcjonalność i odpowiada na potrzeby osób, które cenią sobie spędzanie czasu na świeżym powietrzu. Projekt wykorzystuje inteligentne oświetlenie LED (Philips Hue), które pozwala na dostosowanie światła do atmosfery posiłku. Możliwość regulacji intensywności i barwy światła to funkcjonalność, która wpływa na odbiór przestrzeni i może wzmacniać interakcje społeczne oraz nastrój uczestników. Możliwe jest też zastosowanie systemu nagłośnienia, który umożliwia tworzenie oprawy dźwiękowej oraz prowadzenie medytacji posiłku. Schowek, pozwalający na ładowanie indukcyjne telefonów to praktyczny dodatek, który wpisuje się w dzisiejsze potrzeby technologiczne, izolując jednocześnie użytkownika, jak wskazuje doktorant, od ciągłej pokusy używania tego medium.

Wprowadzenie spieków kwarcowych jako materiału blatu zapewnia trwałość oraz elegancki wygląd, InvisaCook, ukryty palnik indukcyjny, to z kolei funkcjonalność, która odpowiada na potrzeby osób ceniących minimalizm i elegancję. Moim zdaniem ten ostatni, ze względu na zastosowanie pojedynczego ogniwa w module stołu, nie zastąpi jednak roli pełnowymiarowego narzędzia obróbki termicznej bardziej złożonych posiłków, stanowiąc raczej uzupełnienie istniejącego już w mieszkaniu zaplecza kuchennego. Projekt uwzględnia zasady ergonomii, doktorant optymalizuje dopasowanie wysokości blatu do użytkowników, zarówno w wersji podstawowej, jak i rozszerzonej. Wartym podkreślania jest uwzględnienie kwestii bezpieczeństwa dzieci w odniesieniu do strefy gorących naczyń. Projekt wykazuje dużą elastyczność i możliwość rozbudowy, co stanowi odpowiedź na zmienne potrzeby użytkowników. Wprowadzenie modułowości sprawia, że stół może być dopasowywany do różnorodnych warunków użytkowych, jak wskazuje autor, od codziennych posiłków po większe spotkania rodzinne czy przyjęcia. Modyfikowalność stanowi atut projektu, nie omówioną pozostaje jednak nie mniej ważna kwestia przechowywania nieużywanych modułów, w niewielkich przestrzeniach mieszkalnych. Uwypukla się to tym bardziej w kontekście podkreślonych przez autora optymalizacji powierzchni użytkowych.

Pomysł oparcia koncepcji stołu na pracy artystki Elżbiety Szczeblewskiej daje projektowi głębszy wymiar estetyczny i filozoficzny. Koncepcja pustki, symbolizująca nieobecność domowników przy stole, skutkuje przenikliwością idei projektowej, gdzie stół staje się czymś więcej niż tylko meblem, ale nośnikiem emocji i wspólnoty. Inspiracja pracą Elżbiety Szczeblewskiej, to w mojej ocenie,

nietypowy, niecodzienny z punktu widzenia designera punkt wyjścia dla rozwoju formy projektu. Dla Szymona Olbrychowskiego jest to jednak impuls twórczy, świadczący o jego wysokiej wrażliwości na problemy społeczne otaczającego świata.

Podsumowanie

Projekt innowacyjnego stołu to wartościowy koncept, który łączy funkcjonalność z nowoczesnym wzornictwem i zaawansowaną technologią. Jest to propozycja mebla, który angażuje wszystkie zmysły użytkownika, wspiera wartości społeczne i promuje kulturę uważności w trakcie posiłków. Wprowadzenie elementów multisensorycznych oraz technologicznych to odpowiedź na współczesne potrzeby użytkowników, którzy oczekują od produktu więcej niż tylko podstawowej funkcji. Projekt innowacyjnego stołu jest interesującym połączeniem funkcjonalności, estetyki i nowoczesnych technologii. Stół skierowany jest do osób w wieku 30+, mieszkających w miastach, a jego funkcjonalności obejmują możliwość personalizacji, przygotowywania posiłków przy stole oraz użytkowania na zewnątrz.

Jako recenzent pracy doktorskiej, chciałbym wyrazić pozytywną opinię związaną z Projektem Innowacyjnego Stołu, który łączy funkcjonalność, estetykę i nowoczesne technologie. Praca ta stanowi interesujące podejście do zaprezentowania idei stołu jako przestrzeni interaktywnej, angażującej zmysły, sprzyjającej kulturze uważności podczas posiłków. Niezwykle wartościowa jest badawcza część teoretyczna, stanowiąca kompleksową analizę współczesnych wyzwań społecznych w kontekście innowacji technologicznych, wskazując na potencjał innowacji społecznych jako odpowiedzi na te wyzwania.

3. Ocena dorobku projektowego, artystycznego oraz dydaktycznego

Mgr inż. arch. Szymon Olbrychowski jest doświadczonym architektem i projektantem, który łączy pracę akademicką z działalnością zawodową i społeczną. Od 2012 roku prowadzi działalność zawodową w ramach dwóch pracowni architektonicznych: IDSGN i MOD architektura. Olbrychowski jest także autorem licznych projektów, zarówno w zakresie architektury, jak i wzornictwa. Jego projekty obejmują zarówno wnętrza, jak i elementy infrastrukturalne, zrealizowane m.in. w Polsce i za granicą. W pracy dydaktycznej zatrudniony jest na Wydziale Architektury ZUT w Szczecinie, gdzie prowadzi zajęcia z zakresu sztuk wizualnych i wzornictwa. Dodatkowo, Olbrychowski angażuje się w działalność społeczną, współtworząc organizacje takie jak OneDropZen i Harbour&River, oraz prowadząc liczne projekty artystyczne i wystawy.

Doktorant posiada bogate doświadczenie w praktyce zawodowej, co widać w licznych realizacjach zarówno projektowych, jak i produktowych. Jego zaangażowanie w działalność akademicką pozwala mu na bieżąco łączyć teorię z praktyką, co jest istotnym atutem w przypadku doktoranta. Dodatkowo, różnorodność realizacji - od projektowania wnętrz po wzornictwo przemysłowe - świadczy o jego wszechstronności.

Szymon Olbrychowski zdobył liczne nagrody, które są dowodem na uznanie jego pracy przez branżę. Jest zaangażowany w działalność kulturalną, organizację wystaw i wydarzeń artystycznych, w tym z zakresu kaligrafii i performance'u, pokazuje dużą wrażliwość na sztukę i kulturę, co wpływa na rozwój interdyscyplinarnej działalności, którą promuje. Współpraca z innymi organizacjami oraz praca z młodzieżą i studentami podkreślają jego wkład w rozwój lokalnej społeczności akademickiej. Dokonania w zakresie architektury, wzornictwa oraz działalności społecznej i artystycznej są imponujące, a osiągnięcia nagrodzone licznymi wyróżnieniami świadczą o jego profesjonalizmie i uznaniu w branży.

4. Konkluzja

Doktorant podejmuje bardzo interesujący i nowoczesny temat, który łączy w sobie aspekty projektowe, społeczne i technologiczne. Autor nie tylko podejmuje próbę teoretycznej analizy, ale także stawia przed sobą zadanie stworzenia praktycznego rozwiązania – projektu innowacyjnego stołu. Badania teoretyczne, łącząc historię, kulturę i technologię, dają szerokie podstawy do rozważań nad współczesnymi wyzwaniami społecznymi związanymi z życiem codziennym. Wyjątkowym atutem pracy jest kompleksowe podejście do projektowania, które nie tylko rozważa aspekt estetyczny stołu, ale również jego rolę w integracji społecznej i wpływie na relacje międzyludzkie. W tym sensie, projekt staje się pretekstem do szerszych rozważań nad społeczną odpowiedzialnością projektantów i twórców. Praca dostarcza cennych wniosków dotyczących roli codziennych przedmiotów użytkowych, takich jak stół, w kształtowaniu naszej rzeczywistości społecznej. Jest to szczególnie istotne w kontekście współczesnych wyzwań związanych z szybko postępującą technologią i jej wpływem na nasze życie. Podjęcie tematu innowacyjnego stołu jest interesującym podejściem, które może przyczynić się do zmian w projektowaniu przestrzeni życiowych, a tym samym w kształtowaniu relacji międzyludzkich. Część teoretyczna łączy podejścia z psychologii, socjologii, filozofii i teorii architektury, budując wielowarstwową analizę, która jest zarówno aktualna, jak i ponadczasowa. Cała praca ma wyraźny, interdyscyplinarny charakter, co czyni ją wartościową dla osób zainteresowanych zarówno architekturą, jak i naukami społecznymi oraz psychologią środowiskową.

Przedstawione osiągnięcia projektowe, dydaktyczne i popularyzatorskie stanowią wkład w rozwój dyscypliny i spełniają wymagania zawarte w art. 13 Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku *O stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki* (Dz. U. z 2003 roku, nr 65, poz. 595, z późn. zm.)

Tym samym, z pełnym przekonaniem zwracam się z wnioskiem do Rady Ds. Stopni Akademii Sztuk Pięknych im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi o nadanie panu mgr Szymonowi Olbrychowskiemu stopnia doktora w dziedzinie sztuki, w dyscyplinie sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki.

Michał Filipiak
Poznań, 08.11.2024